

食の安全安心シンポジウム
～牛肉の安全性について考える～

議事録

日時：平成 25 年 9 月 18 日（水）

場所：大阪府立男女共同参画・青少年センター
（ドーンセンター） 7 階ホール

主催：大阪府

共催：大阪市・堺市・豊中市・高槻市・東大阪市

司会： 時間になりましたので、食の安全安心シンポジウムを開催いたします。

本日は、お忙しい中、食の安全安心シンポジウム「牛肉の安全性について考える」にご参加いただきありがとうございます。

私は、本日の司会を務めます、大阪府健康医療部食の安全推進課 木元と申します。どうぞよろしく申し上げます。

開催にあたり2点注意事項がございます。

まず1点目でございますが、携帯電話は他の方のご迷惑となりますので、電源をお切りいただくか、マナーモードにさせていただくようお願いいたします。2点目でございますが、館内及び敷地内は全面禁煙となっておりますので、ご協力をお願いいたします。

ここで配布資料の確認をさせていただきたいと思っております。受付で配布資料を受け取られたかと思いますが、その中身についてご確認をお願いいたします。

まずは、「次第」と書かれた本日のプログラムと、基調講演の資料として冊子のものが1つと、食の安全安心参加者アンケート。続いて、「どうして牛のレバ刺しを食べてはいけないの?」「カンピロバクター食中毒にご用心!」「おいしく安全にお肉を食べよう」という3種類のリーフレット。メールマガジンのお知らせですけれども、農林水産省がお届けするメールマガジン「食品安全エクспレス」と、「大阪府食の安全安心メールマガジン」の2種類のメールマガジンのお知らせ。それから、「大阪版食の安全安心認証制度 認証店ガイドブック」の合計8種類となっておりますが、足りない方がおられましたら、お近くの係員から受け取っていただくようお願いいたします。皆様、資料の方はお揃いでしょうか。

それでは、本日お配りしております次第でございますとおおり、牛肉の安全性をテーマにしまして、基調講演とパネルディスカッションの2部構成となっております。

第1部の基調講演では、食品安全委員会、厚生労働省、大阪府松原食肉衛生検査所による講演があります。

初めに、食品安全委員会から「牛肉に関する食品健康影響評価について」、続いて、厚生労働省より「牛肉の安全性対策について」、最後に、大阪府松原食肉衛生検査所より「と畜場での衛生管理について」、講演があります。

基調講演が終わりましたら休憩を挟みまして、第2部のパネルディスカッションに移ります。

パネルディスカッションでは、異なる立場のパネリストの方々に、牛肉の安全性についてさまざまな視点からディスカッションしていただきます。

最後に、会場の皆様との意見交換、質疑応答を考えております。

なお、事前にいただきましたご質問につきましては、できる限り基調講演やパネルディスカッションの中で触れられるように考えておりますが、時間の都合上、全ての質問にお答えできない場合がございます。その場合には、本日の講演内容等に対する質問とあわせて、パネルディスカッションの後に行われる意見交換の時間でご発言していただきたいと思います。

それでは早速、第1部の基調講演に移らせていただきます。

内閣府食品安全委員会事務局 上席評価調整官 前田光哉様より「牛肉に関する食品健康影響評価」についてお話いただきます。前田様、よろしく申し上げます。

■基調講演 「牛肉に関する食品健康影響評価について」

内閣府食品安全委員会事務局 上席評価調整官 前田光哉 氏

前田： ただ今ご紹介いただきました、内閣府食品安全委員会事務局の上席評価調整官をやっております前田と申します。

本日は、食の安全安心シンポジウムにお招きいただきまして、「牛肉に関する食品健康影響評価について」ということで45分ほどお話をさせていただきます。この場を借りまして、主催の大阪府様、共催の大阪市様、堺市様、豊中市様、高槻市様、東大阪市様に感謝申し上げたいと思います。

本日の私の講演といたしましては、「食の安全を守る仕組み」——平成15年に食品安全基本法ができてから、どういった仕組みで食の安全が守られているかを最初お話ししまして、前半の2つ目が「食肉の生食リスクについて」、そして「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価について」という3本でございます。

まず、食の安全を守る仕組みについてでございます。食品安全基本法は10年前（平成15年）にできまして、リスクアナリシス（リスク分析）という仕組みが日本に導入されたところでございます。

「国民の健康保護が最も重要」ということが法律の理念として掲げられまして、リスクの評価を行う機関として、食品安全委員会を管理官庁——いわゆる厚生労働省や農林水産省などでございますが——から独立して、内閣府に設置されるということでございます。

リスク評価というのが、(図の)左側でございますが、「食べても安全かどうかを調べて決める」。リスク管理というのは、(図の)右側でございますが、「食べても安全なようにルールを決めて、監視する」。

平成15年以前は、厚生労働省や農林水産省におきまして、リスク管理とリスク評価の両方を行っていたということでございますが、10年前にリスク評価の部分を食品安全委員会という組織が担っていくということになり、科学的な根拠に基づいて中立公正に評価を行っていくのが食品安全委員会の役割でございます。

そして、本日のような場を持ちまして、リスクコミュニケーションということで相互に情報交換をしながら、リスクについてのコミュニケーションをリスク管理機関とリスク評価機関が一緒になって行っていく、ということがリスク分析の仕組みということでございます。

食品の安全性確保のための考え方ですが、どんな食品にもリスクがあるということ。すなわち、ゼロリスクというものはないという前提で科学的に評価をし、妥当な管理をしていく、ということが基本的な考え方の一つでございます。そして、健康への悪影響を未然に防ぐ、または許容できる程度に抑える、ということがリスク管理の方針ということでございます。

そして、生産から加工・流通そして消費にわたって、食品の安全性の向上に取り組むという、農場からの食卓までのフードチェーンにわたった政策を行うということが、食品の安全性の確保の考え方でございます。

食品中のリスク（危険性）につきましては、食品の中に食中毒になるような生物学的な要因、

のどにこんにやくゼリーが詰まるといった物理的な要因、農薬や添加物などが体に毒性を示すのではないかとといった化学的な要因、そういう3種類がございます。

そういったものが発生する確率（どれくらいの頻度で発生するか）、発生したときの健康への悪影響はどれくらいか、それを両方勘案して決めますのが「リスク」ということですので、発生確率が高いものでも軽症なものとか、重症なものでも発生確率が極めて低いものもございませぬので、そういう情報を検討してリスクというものが測られていくというものでございます。

そして、次が「食肉の生食リスクについて」ということで、これまでのリスク評価結果についてお話しいたします。

一つが、腸管出血性大腸菌、いわゆる O157 と言われているものでございますが、動物の腸管内に生息している菌でございまして、非常に少ない菌量で発症する。そして、血清型が非常にたくさんございますが、一番多いのが O157 でございます。原因食品としては、牛肉や牛レバーなどが特徴でございます。重症例では、溶血性尿毒症症候群（HUS）とか、脳症を併発するということが特徴です。

対策としては、十分な加熱（75℃、1分以上）や、手指、調理器具を介した汚染を防ぐことによって予防ができるとされているところでございます。

もう一つが、サルモネラ菌でございます。こちらにつきましては、主に鶏肉や卵が汚染されることが多く、症状としましては、腹痛、下痢、発熱、嘔吐ということでございます。こちらも腸管出血性大腸菌と同様に十分に加熱し、「卵の生食は新鮮なものに限る」、「低温保存は有効」とされています。

腸管出血性大腸菌の食中毒ですが、2年前の4～5月、富山県をはじめとする3県2市で、牛肉の生食が原因と思われる食中毒が発生したところでございます。重症者のうち5名がお亡くなりになったというものでございますが、症状が発症した方から O157 や O111 が検出され、重症者の多くが、溶血性尿毒症症候群を起こして死亡されたということでございます。

こういった事例もございます。その前の平成22年度に食品安全委員会がアンケート調査を行ったものでございます。焼き肉店でどれくらい生の牛肉（ユッケ、レバ刺しなど）を食べているか、そういったものを「ほぼ毎回食べる方」が23.7%ということで、1,440名を対象にした調査ですが、結構な頻度で生の牛肉を食われている方が多かったということでございます。

そして、こちらが平成23、24年度の調査ですから、先ほどの、この時期よりも1年、2年後でございまして、上の段が平成24年、下の段が平成23年でございます。これで比較してみますと、この上の2つについては、平成23年度に比べて平成24年度は非常に棒グラフが伸びています。

この調査対象は、「食品安全モニター」と申しておりますが、食品安全委員会がモニターさんということで年間470～500名程度募集しているものです。そういった方の調査ということで、ある程度食品についての知識のある方でございますけれども、その中でも肉の生食リスクの認識度としましては、「重症になることさえある大きなリスクがあることを十分理解していた」という方が、7割程度から9割程度に1年間で上がったということと、「子供、高齢者においては、特にリスクが大きい事実を知っていた」という方が、23%から72%まで1年間で増えたということで、

平成 23 年 4～5 月の富山県の事例を契機に、かなりの認識が深まったということが考えられるところでございます。

そして、食中毒の原因となる微生物のリスク調査をどういうふうにするかということですが、フードチェーンで農場から食卓までの中には、農場段階の汚染、流通・保存段階、加工段階、調理・消費段階があり、それぞれについての汚染の割合などを調べていく。そして、実際に口に入るときには、どのくらいの発生頻度があるか。そういったことを検討していくというのがリスク評価で行われている手段でございます。

まず、腸管出血性大腸菌の汚染状況でございますが、農場段階では、直腸内容物の O157 分離率で 10%を超えるという事例の報告があります。それだけ、牛が保菌しているということでございます。そして、牛が、と畜場とか食肉処理場で解体された後に、枝肉から排出される O157 の検出率が 1～5%程度。そして、流通している食肉、これは直接口に入る可能性が高いものですが、O157 の検出率が、牛レバーですと 1.9%、ひき肉からも 0.2%、カットステーキ肉で 0.09%ということで、農場段階での汚染率に比べると、だんだん減ってきているという状況でございます。

サルモネラ菌の汚染状況ですが、こちらは生産段階では 2.5%、と畜場の段階では 0～5.7%と、結構幅があるということでございます。流通・販売・消費段階では、牛ひき肉の 9.2%がサルモネラ菌陽性という事例も報告されているということでございます。

どれくらいの腸管出血性大腸菌を摂取すると発症するかということでございます。先ほど申し上げましたように、生物、化学、物理、それぞれの要因によってヒトへの食品による健康被害が発生すると言われてはいますが、一般的に、化学物質（農薬、添加物）については、ある程度の量まで食べても大丈夫という「しきい値」というものがございます。微生物についても、ある程度しきい値というものがあるのではないかとこのように検討したのですが、2～9cfu（個）の大腸菌で食中毒が発生するというので、ゼロに近い用量でも発生しやすいという状況が今回の結果でわかったところでございます。

50g の中に 2～9cfu あったとすると、割り算しますと、1g 当たり、0.04～0.18cfu の菌によって発症するということが言われています。ですから、今後、腸管出血性大腸菌の食中毒をより防ぐためには、これよりも少なく菌を抑えないといけない。そのためにはどういう施策をとればいいのかということが検討されたのが、2年前の評価でございます。

そのときに厚生労働省が富山県の事例を踏まえて検討した、生食用食肉の規格基準でございますが、まず、表面を加熱しようということ。そして、その表面から 1cm 以上の深さの温度が 60℃で 2分以上。表面から 1cm の間は 60℃以上で 2分間熱するわけですが、その内側の生の部分を切ってユッケにしたときに、どれくらい食中毒が起こるかということでございます。

この考え方としましては、後の肝臓とは別ですが、枝肉の場合は、菌が肉の表面から染み込んでいて、染み込んだ菌が生き残ったものを食べる。それによって食中毒が発生するという前提でございます。

そうしますと、表面から 1cm の間を加熱して、その内側の肉を食べるといっているのはある程度は安全なのではないか、という仮説に基づくものでございます。

そして計算しましたところ、この方法で加熱措置を行いますと、菌が発症する先ほどの0.04cfuよりも低い数字に抑えることができる。具体的には0.014cfuというのがございますが、それは最小発症菌数よりも3分の1の菌量に抑えることができる、ということでございます。

微生物の検査と、表面からの加熱、そういういったものを合わせることによって安全を保てるのではないかと、ということが結果として出されたところでございます。ですから、これを受けて平成23年10月以降、加工基準を満たしてきちっと検査をしているところにおいては、ユッケが復活したということでございます。

ただ、評価の結果は、生食用食肉の規格基準を設けることは100%の安全性を担保するものではないということで、生食は基本的には避けるべきで、特にお子さんや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、生や加熱不十分な食肉、内臓肉を食べないよう、周りの方も含めて注意することが必要ということが言われているところでございます。

そして、平成23年8月に食品安全委員会が評価結果を答申して、その年の10月から規格基準が施行されました。

続いて、その翌年（平成24年4月）にレバーの評価結果が答申されまして、平成24年7月から、レバーのほうは生食禁止ということでございます。

ユッケが禁止されなくて、レバーがなぜ禁止されたのか。そのことについてはこの後、そのことを中心に説明したいと思います。

枝肉のほうは、表面から汚染されていて菌が中に染み込んでいく。そうすると、表面から1cmを加熱すれば、ある程度菌量は抑えられるということでございますが、レバーは、肝臓内部に、腸管出血性大腸菌は173分の3、O157は173分の2、検出されたということでございます。

これでいきますと、肝臓の表面をあぶって1cmくらい切って、その中の生の部分を食べるという、先ほどのユッケと同じようなことをしても、内部に菌がいる限りは肝臓の中まですべて熱しないといけないということと、生食は禁止しなくてはならない。こういった科学的な根拠に基づいて決定されたというものでございます。

そして、食品健康影響評価ですが、厚生労働省の評価依頼としては、こういう施策を考えているけれども、それで食の安全性を担保できますでしょうかということでございます。

内容としては、肝臓を生食用として販売してはならない。そして、肝臓を使用して食品を製造、加工または調理する場合には、中心部を63℃で30分間加熱または同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要、という形で基準をつくりたいという評価依頼でございました。

食品安全委員会の回答としては、腸管出血性大腸菌の食べる際の安全目標値を考えますと、0.04cfuよりも小さい値であることが必要ということ。それから、「牛肝臓肉を生食用として販売してはならない」という規格基準が守られれば、生食用の牛肝臓肉が流通されることは想定されない。63℃30分という条件で腸管出血性大腸菌は死滅する。この2つの対応策をとれば、ヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性は、今までと同様に無視できるのではないかと、という結論で返したところでございます。

そして、厚生労働省がこういったポスターを作って、普及啓発に取り組まれているというところでございます。

まとめますと、生食用牛肉の規格を設定する。そして、肝臓肉については生食禁止ということ
でございます。

これが O157 による感染症の発生防止にどれくらいつながったかということでございますが、
英語で恐縮ですが、こちらは O157 の患者の発生数で、週ごとの報告でございます。2011 年 10
月が先ほどのユッケの規格、2012 年 4 月がレバ刺しの禁止です。青い山より赤い山のほうが若干
小さくなっているということで、ある程度、患者数が減っているのではないかと推測されるこ
ろでございます。

これを累積のグラフで見ますと、2011 年が青いライン。お手元の資料は白黒なので見づら
いと思えますけれども、一番下の赤いラインが、昨年（2012 年）の第 1 週から第 51 週までの累積の
患者数の数字でございます。2007 年が一番上ですけれども、2007 年から 2008 年、2009 年も下
がって、2010 年は少し上がりますが、2011 年は下がって、2012 年が一番下というふうな推移を
示しているところでございます。

そして、これが年代別にみたものでございますが、こちらの 2011 年のラインと、2012 年のラ
イン、一番下のラインが 2012 年、下から 2 番目が 2011 年でございます。0 歳から 14 歳までの
若年層の減少と、20 歳代の方の減少が見られるということでございます。

先ほどまでが O157 の腸管出血性大腸菌とサルモネラ菌の話でしたが、次は、カンピロバクテ
ーの話でございます。鶏肉の生食の話です。

カンピロバクターによる食中毒についてでございますが、特徴としては、食肉、特に鶏肉の臓
器や、飲料水を汚染するということでございます。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、
血便等の症状を来すということでございます。対策としては、調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥
させる。食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行うことによって死滅するというものでござい
ます。

カンピロバクターのフードチェーンごとの汚染率でございますが、農場ごとの陽性率は非常に
高く 11～78%。汚染農場の鶏の陽性率は 33～98%。流通段階でも 32～96%。調理・消費段階で
も、少ない菌量でも感染可能ということと、消費者の生食嗜好が結構強い。いわゆる鶏刺しでご
ざいます。そういったことが問題点として挙げられてございます。

こちらにも計量的な評価を行ってございまして、生食をする人と、しない人、それぞれについて、
どれくらいのリスクがあるかということでございますが、生食をする人につきましては、一食当
たりの感染確率の平均値は、家庭で 1.97%、飲食店で 5.36%、年間平均感染回数は一人当たり
3.42 回感染している。この感染と発症はまた違うということは、この下に書いてございます。

生食しない人でも、加熱不十分などによって感染確率がゼロではないということでございます
ので、一食当たりの感染確率は、家庭では 0.2%、飲食店では 0.07%。年間平均感染回数は 0.36
回。つまり、3 人に 1 人は、生食をしなくても、加熱不十分な鶏肉によって感染が起こる。そう
いうふうにこの評価で感染確率が推定されているところでございます。

リスク評価結果でございますが、生食する人についての対策としては、生食の割合を低くする
ことが一番効果が大きいとされています。そして、生食しない人につきましては、加熱を十分す
ること。あとは、調理するときの交差汚染率の低減。これは例えば包丁やまな板ですね。そうい

ったところによる交差汚染を防止するための対策が比較的大きな効果を持つということでございます。

以上が生食についての説明でございます。

次に、BSE 対策の見直しに係る食品健康影響評価についての説明をさせていただきます。2年前の、平成 23 年 12 月に、厚生労働省から BSE 対策の見直しについて評価要請がありました。

国内措置と国境措置、両方ございます。

国内措置については、検査対象月齢を「20 か月以上」から「30 か月以上」に対象を狭めることによって、ヒトが vCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病）にかかる、そういったリスクの差を比較してほしいというのが 1 点でございます。

そして、特定危険部位と言われております範囲ですね。頭部、脊髄、脊柱この 3 つについては、「全月齢」の頭部、脊髄、脊柱が特定危険部位ということで、牛がプリオンに汚染されている可能性が高く、食用に供しないとしていたのでございますが、それを「30 カ月齢超」の頭部、脊髄、脊柱に狭める。すなわち、「30 か月以下」の頭部、脊髄、脊柱を食用にしてもいいかどうか。プリオンに汚染された牛肉や、牛の脊髄、脊柱を食べることによって、ヒトが変異型クロイツフェルト・ヤコブ病になるかどうか。そういったことのリスクを比較してほしいということが国内措置の 2 つの評価要請でございました。

次に、国境措置ですが、アメリカ、カナダ、フランス、オランダ、このうちアメリカとカナダにつきましても、20 か月よりも若い牛はすでに輸入は再開されております。

そして、アメリカ、カナダからは「20 か月以下」の牛を輸入できていたものが、「30 か月以下」の牛まで輸入していいかどうか。そして、フランス、オランダは、全く輸入禁止されていたものが、「30 か月以下」の牛肉を輸入していいかどうか。

そういったことの輸入可能月齢の枠を広めることによって、ヒトが変異型クロイツフェルト・ヤコブ病にかかるかどうかというリスクを比較するというものでございます。

そして、SRM の範囲に関しても、アメリカ、カナダ、フランス、オランダにつきましても、「全月齢」の頭部、脊髄、脊柱が SRM でしたが、日本と同様の「30 か月齢以上」の頭部、脊髄、脊柱を SRM とするというので、これでいきますと、「30 か月以下」の牛肉と、牛の頭部、脊髄、脊柱、それをあわせて輸入して食用に回していいかどうかという評価が、2 番の (1) (2) でございます。

そして、今日お話しする内容は 3 番です。(1) ですが、ここの評価としては、平成 24 年 10 月に評価が出たときですが、「20 か月以下」から「30 か月以下」に上げても、ヒトへの健康影響があったとしても非常に小さく、無視できるということで評価結果を出してございます。下のアメリカ、カナダにつきましても、「30 か月以下」まで上げてもヒトへの健康影響は無視できる、ということで出してございます。

日本について、BSE 検査をしなくてもいい月齢を「30 か月以下」よりどこまで引き上げてもいいかと。月齢の規制値を引き上げた場合のリスクの評価ということで、今話題になっておりますが、今年の 7 月 1 日から、「48 か月以下」までの牛については、BSE 検査をしなくてもいいということになったところでございます。

その理由について、本日お話ししたいと思います。

検査対象月齢の引き上げということですので、特定危険部位とされる頭部、脊髄、脊柱は「30か月以上」はすべて取り除くということで、特定危険部位の範囲までは評価対象にしていないということでございます。

評価の基本的な考え方でございますが、BSEには定型と非定型という2種類あります。定型BSEというのは、牛が、BSEにかかった牛の肉骨粉を食べることによって感染をする。そういった過程で感染が広がっていくというものでございます。非定型BSEというのは、肉骨粉を食べたかどうかかわからないけれども、もしかしたら偶発的に、脳の中に特定の異常が起こるといえるものです。その2つを分けているところでございますが、肉骨粉を食べることによって感染が広がることとされる定型BSEのコントロールを基本として、評価してございます。

評価対象国において、定型BSEが発生する可能性が極めて低い水準に達しているかどうかを判断基準として、その検査対象月齢を引き上げていくことについての評価を行いました。

ですから、先ほどの3番の上の段と下の段がありますが、上の段は国内（日本）ですが、下の段、これは国境措置ですが、アメリカ、カナダ、フランス、オランダの輸入月齢をさらに引き上げたときの検討も今後行っていくということでございます。

ただ、評価のやり方としまして、日本のケースをモデルとしてすでに検討したということで、国内措置について先行してとりまとめたというものでございます。

評価項目と評価手法ということでございますが、出生年月で見たBSE最終発生時からの経過年数。ですから、このBSEが発生する牛が何年生まれか。「同級生」とか「同窓生」とか言えますけれども、生まれ月によって判断していく。これは後の表を見るとわかりやすいと思いますが、日本のBSEは今まで36頭発生しています。横軸はBSEが見つかった年です。縦軸が見つかったときの牛の月齢でございます。

例えば、下のほうに「非定型」と書いてあるところがありますが、こちらについては2003年に見つかっているのですが、生まれた年をたどっていきますと2001年とか2002年ということになります。

日本のBSE発生の特徴というのは、時期としては2001年9月10日以降に確認されたのですが、生まれ年としては1996年生まれと2000年生まれを中心とした2つの大きな波があるということでございます。

牛の定型BSEというのは、子牛のときに肉骨粉を食べることによって感染するのではないかと言われておりますので、生まれた年月が同じというのは、食べるときのプリオンの汚染濃度がだいたい同じだろうということが、この発生する山の特徴からもわかるということでございます。

今のところ、2002年1月生まれの牛が出生的には最後です。確認年でいきますと2009年ですが、2009年に確認された牛の生まれた年を見ると2000年ですので、まず出生年月で見て、どの世代に属しているかということを中心に検討していったということでございます。

交差汚染防止対策まで含めた飼料規制、例えば牛以外の肉骨粉を牛に与えないとか、動物性たんぱく質のあるものを牛に与えないとか、いろいろな手法が各国でとられていますが、その飼料規制の強化措置を導入してからの経過年数が何年くらいたっているか。

そして、BSE 対策ということで、海外から BSE の危険性がある牛の輸入とか、国内での SRM 除去とか、そういうものがきちんと行われるかどうか、そういったことをこの評価の検討材料にしたということでございます。

そして、ある年月以降の出生コホート、「出生コホート」という言葉は非常にわかりづらいと思いますが、1996 年生まれというのは 1996 年コホート、2000 年生まれの一群を 2000 年コホートというふうに、同じ出生年月でくくった仲間を「コホート」と言っておりますが、その出生コホートについて BSE が発生する可能性が極めて低い数字になっているかどうかというのを検討しました。そして、極めて低いと判断された場合でも、一定期間検査を継続する必要性があるかどうか、そういった経過措置についての必要性の検討も行ったということでございます。

この年代にちなんでもチェックすれば検証期間として十分かということでございますが、その考え方はですね、先ほども、1996 年生まれとか 2000 年生まれで何件か陽性例が出ました。その陽性例が出る、例えば 100 頭陽性例が出たら、その 95%が出るところまでを検証期間としましょうというのが、この検討の中で決まっていたということでございます。

それでいきますと、ほとんどの牛がこの検証期間の間に確認される。逆に、もう少し若い牛、先ほど申しましたが、2002 年 2 月以降に生まれたどの牛も BSE にかかっていないということで、そのコホートについて、例えば 11 年間、何百万頭という検査をしてみんな陰性だったという場合に、11 年以降に陽性例が出る確率は極めて低いだろうということから、どれくらいの期間をチェックしていけばいいかということの検討がされたところでございます。

そして、こちらが、EU とフランスにおいて BSE 感染牛が何頭摘発されたかという棒グラフでございますが、EU におきましては、満 11 歳になるまでに 96.9%が摘発された。そして、フランスも非常に BSE 発生が多い国ですが、95%が摘発されるまでに 10.6 年かかったということですので、陽性の牛のうち、ほとんどが 11 歳になるまでに摘発されている。それから、左のほうも、ほとんどが 48 か月（4 歳以上）で摘発されている。ですから、48 か月から 11 歳までの間に BSE は摘発されるという棒グラフになっているところです。

日本におけると畜時の年齢でございますが、10 歳以下でと畜される率が 95.8%ということでございます。

そして、それぞれ見ますと、いずれの場合も 11 年経過すれば、あるコホートにおいてほとんどの牛の BSE 発生状況を確認できる。ですから、そのコホートにおいて BSE が発生するとしたら、95%が 11 年以内に発生しているということでございます。

そして、豊富なデータに基づく EU における BSE 感染牛——先ほどの左の棒グラフですが、こちらにおきましても 11 年で 96.9%が検出されているということでございますので、11 年間発生が確認されるか、されないか、によってそのコホートがプリオンに汚染されているかどうかの判定に使いましょう、という結論になったところでございます。

そして、起点は、先ほどの出生年月で見た最終発生時点としましょうということでございます。

出生コホートごとの検査による検証率でございますが、例えば 11 年経過すれば 96.9%の検証ができる。ただ、もう少し若い牛、10 年だと 94.3%、9 年だと 89.8%、8 年だと 80.1%と検証率が低くなってきます。しかし、若い牛になればなるほど感染している可能性は低いだろうとい

うことで、こちら微妙にグラデーションを付けて、プリオンに汚染されていないという方向に…
…。感染確率はだんだんと低くなっているだろうということでグラデーションを付けておりますが、感染していないであろうと思われている若い牛ほど、まだと畜されていないから検出されていない、検出率が低いのではないかと、ということが考え方としてございますので、経過措置が必要ではないかということです。

BSE 対策の実施状況ですが、生体牛のリスクと、SRM 及び食肉のリスクといったものをチェックしていただくということでございまして、例えば肉骨粉について BSE が発生した国から輸入禁止措置がきちんととられているかどうか。SRM（特定危険部位）の除去につきましても、食肉検査官による確認がすべての施設で実施されているかどうか、そういったことなどをチェックしていただくということでございまして、この評価で 17 項目行っておりますが、各項目につきまして 2～4 段階で評価を実施していただくということでございます。

17 項目のうち 16 項目が二重丸ということで最高評価でしたが、1 つ、「レンダリング施設・飼料工場等の監視体制」に少し疑義を挟む点がございましたので、二重丸の下の一重丸になったということでございます。

その理由としては、飼料用の肉骨粉（餌のための肉骨粉）に、牛由来のたんぱく質が混じっていたという事例が 1 件だけあったということでございますが、結果として、その餌は使われなかったということでございます。そして日本におきましては、2002 年 1 月に生まれた牛を最後に、それ以降 11 年にわたって BSE 感染牛は確認されていないということでございます。

この結果として、日本の飼料規制は極めて有効に機能していると。ですから、プリオンに汚染されている餌を牛に与えるという確率はほとんどないということでございまして、各段階における総合的な BSE 対策の実施により、日本において BSE は制御できているものと判断されるということでございます。

そして、BSE 対策としては、輸入規制、餌の規制等、食肉処理工程それぞれすべてについても、リスクは極めて低い、無視できる程度という評価結果が出されたということでございます。

先ほどから何度か使っている表ですが、日本における 36 例の分布でございます。横軸が BSE の摘発年で、緑のラインが 1996 年のコホートと 2002 年周辺のコホートということでございますが、2002 年 1 月が最後ですので、2002 年 2 月以降に生まれた牛には BSE 検査陽性牛は見つかっていないということです。もしその集団に BSE 感染している恐れがあるとすれば、95%は 11 年間に見つかるということです。2002 年 2 月以降のコホートですから、今 2013 年 9 月ですので、2002 年 2 月から 2002 年 8 月まではすでに 11 年たっているわけですね。そのときに生まれた牛は 11 歳を超えている。2002 年 2 月から 2002 年 8 月までのコホートにつきましても、もうすでに 11 年間の検証は終わっている。ですが、それよりも若い牛は、95%以下ということで、と畜されていない牛も残っているということです。経過措置が必要ということでございます。

評価結果としては、BSE プリオンについて、輸入規制による侵入リスク低減措置、飼料規制等による増幅リスク低減措置、食肉処理工程における暴露リスク低減措置が適切にとられているということと、あと、牛が BSE にかかってもすべてそれがヒトの変異型クロイツフェルト・ヤコブ病にかかるとは限らない。牛とヒトとの種間バリアというものがあります。それを考えますと、

日本において、牛由来の牛肉、内臓の摂取に由来する BSE プリオンによる、ヒトでの vCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病）発症の可能性は、極めて低いとされているところでございます。

そして、評価結果 2 つ目ですが、2002 年 1 月生まれの最終発生以降に生まれた牛には、11 年にわたり BSE の発生は確認されていない。BSE 感染牛は満 11 歳になるまでにほとんどが検出されているので、今後、BSE が発生する可能性はほとんどないということでございます。

ただ、経過措置として、11 歳未満の出生コホート、ですから 2002 年 9 月だったらまだ 11 歳になったばかりなので、2002 年 9 月出生以降のコホートにつきましては、まだ 11 年間の確認がとれていないので、当面の間、検証の継続は必要だろうということでございます。

ですので、国内措置の検査対象月齢を「30 か月以上」から「48 か月以上」まで引き上げても、すなわち 4 歳以上に引き上げても、ヒトへの健康影響は無視できると判断したと。

ここでいきなり「48 か月」と出てくるのですが、その理由が次の 4 点でございます。

一部の例外を除いて、BSE 検査陽性牛は「48 か月齢以上」で検査が陽性になるということですので、日本ではそれ以下の牛で、21 か月齢で定型 BSE と、23 か月齢で非定型 BSE、この 2 例がございます。こちらにつきましては、去年 10 月の評価の際に、ヒトへの感染リスクは、ほかの BSE に牛に比べると 1000 分の 1 くらいということで、ヒトへの発生は無視できるのではないかと結論づけられております。

そうすると、この 2 例を除きますと、「48 か月齢」というのが一番若い月になりますので、この「48 か月齢」よりも下の牛で発症することはほとんどないということでございます。

そして、EU における BSE 発生実績。先ほど少し言いましたが、11 歳までに 96.9% が摘発されるということです。一番若い牛も 2% だけが「48 か月齢未満」ということで、ほとんどが「48 か月月齢（4 歳）以上」で摘発されているということです。それを見ますと、EU における BSE 発生実績からの推定で、検査陽性牛のほとんどが「48 か月齢以上」で検出されています。

あと、経口投与実験という、BSE にかかった牛の脳をかかっている子牛に食べさせるという実験を行ったところ、投与してから 44 か月——4 か月くらいの牛に投与しますので、月齢でいいますと 48 か月齢にあたるのですが——それ以降に、異常プリオンたんぱく質が牛の延髄から検出されたということです。それ以前の場合は、もし感染したとしても、検査で見つかることはないということでございます。

それから、潜伏期間の知見ということでございますが、BSE プリオンの摂取量も、だんだんと流行が収まってきているということから考えますと、少なくなっている。「BSE プリオンの摂取量が少なくなればなるほど、潜伏期間は長くなる」という、感染実験の知見も得られています。

この 4 つを総合的に勘案しますと、48 か月以上の牛の検査を当面行っていくということで経過措置としては十分ではないか、と結論づけられたところでございます。

もう 1 点、牛から牛に肉骨粉を介して感染するというのが定型 BSE で、それ以外の、特に感染が孤発性に起こるのが非定型 BSE ですが、非定型 BSE は孤発性の疾病である可能性が高いということと、ほとんど 8 歳以上の高齢の牛で極めてまれに発生するということですが、4 歳以上の

牛を検査していることで、非定型 BSE がもし発生したとしても検出はできるということでございます。

あとは、2002年1月以前の出生コホート——先ほどの図でいきますと、このブルーのラインよりも左側です——2001年、2000年までの牛がまだ少ないながら残っているところでございますが、その牛については餌の規制がされる前ですので、高齢牛についてはまれに発生する可能性があります。ですから、こちらにつきましても、極めて低い確率とはいえ、BSE 感染している牛が残っている可能性があることは完全に否定できない。だから、ある程度リスクがあるということですが、これも48か月をすでに超えていますから、その牛がと畜されたときの検査によって確認することができるということですので、検査月齢を48か月以上まで引き上げても、ヒトへの健康影響は変わらないということでございます。

参考資料ということで、平成24年10月の評価結果で、国内の月齢の規制措置を「20か月」から「30か月」に上げても、SRMの範囲を「30か月」に引き上げても、ヒトへの健康影響は無視できると。

そして、国境措置（アメリカ、カナダ、フランス、オランダ）につきましても、「30か月」までの牛の輸入と、SRMも「30か月齢超」に引き上げた場合でも、ヒトへの健康影響は無視できるという評価が、今年の10月に行われているところでございます。

こちらが、BSEの一般的な知識と、プリオンというものの解説でございます。

日本における特定危険部位ですが、今回、措置によりまして、30か月齢以下の場合は、扁桃と回腸遠位部、30か月齢超の場合は、頭部、脊髄、脊柱、扁桃、回腸遠位部となっております。

そして、ヒトのプリオン病で今回の一番の問題は、変異型 CJD。これは全世界で227名。今年1例発生しまして228例が発生してございますが、うち176名がイギリスの方です。日本でも1例発生してございますが、イギリスに滞在された方ということでございます。こういったヒトへの健康影響としては、変異型 CJD (vCJD) が、牛の BSE 対策では非常に近いものでございますが、その発生についても日本ではまだ1例しか発生していないということと、流行としては収まってきているということでございます。

以上で BSE の説明は終わらせていただきますが、最後、食品安全委員会の紹介 PR でございます。この評価結果などにつきましても、食品安全委員会のホームページで、会議中の資料、議事録もすべて公開してございます。

そして、週に1回、メールマガジンを発行しております。その週に起こった食品安全委員会での決定とか、専門調査会の審議状況といったものもメールでお伝えしているところでございます。

ご清聴どうもありがとうございました。後ほど、パネルディスカッションのほうで意見交換をしていただきたいと思います。ありがとうございました。

司会： ありがとうございました。次の講演の準備が整うまでしばらくお待ちください。

お待たせいたしました。

引き続きまして、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長補佐 梅田浩史様より「牛肉の安全性対策」についてお話いただきます。よろしくお願いたします。

■基調講演 「牛肉の安全性対策について」

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長補佐 梅田浩史 氏

梅田： 皆様、こんにちは。厚生労働省食品安全部監視安全課の梅田と申します。本日は、このような説明をする機会をいただいたことに感謝申し上げたいと思います。

先ほど、リスク評価機関である内閣府の食品安全委員会のご報告、ご説明がございましたけれども、私どもは、リスクを管理する機関の一つである厚生労働省の立場から、牛肉の安全性対策についてお話をさせていただければと思います。

今日の内容ですが、1つは、BSE 対策の見直しということで、私どもが、どのような考えに基づいて対策を講じてきたのかといったところをお話しさせていただきます。

それに関連して、BSE だけではございませんけれども、輸入牛肉に対してどのような対策を講じているのか、それから、生食用食肉等に関する検討についての最近の動き、今後の対応についてご紹介させていただきたいと思います。

まず、BSE 対策の見直しでございます。「BSE とは」ということですが、これも今お話がございましたし、重なる部分が多いので、ポイントだけお話しさせていただければと思います。

BSE は牛の病気の一つですけれども、原因は「BSE プリオン」と呼ばれる病原体で、これが主に牛の脳に蓄積して、最終的には脳の組織がスポンジ状になって、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。

BSE に感染した牛は、もともと BSE 感染牛を原料とした肉骨粉、つまり BSE プリオンである異常プリオンたんぱく質が含まれる肉骨粉を食べたことによって、牛の世界で拡大していったということが言われています。

一方、ヒトへのということでは、英国で、1995 年に変異型クロイツフェルト・ヤコブ病患者が初めて確認されたということがございますが、vCJD と言っていますけれども、これが BSE との関連性が指摘されているということがございます。ヒトへのリスクとして BSE に冒された牛の BSE プリオンをヒトが食べることによって vCJD になったのではないかということが言われているわけがございます。

異常プリオンたんぱく質（BSE プリオン）は、先ほども言いましたように脳、脊髄、小腸などに蓄積するのですが、これらの器官のことを特定危険部位（SRM）と呼んでいます。

この病気は確かに厄介な病気ではありますが、体内の分布を見ると、特定のところに蓄積するということがわかっています。

したがって、対策としては、先ほど、ヒトへのリスクということで、BSE プリオンに汚染された食肉等を食べることでヒトへのリスクになると申し上げましたが、それを防ぐためには、この特定危険部位（SRM）を食用にしないということが何よりも重要であるということになります。つまり SRM の除去は、ヒトが vCJD に感染するリスクを低減させるために最も重要な対策であるということであり、食肉にするときに SRM 除去をして、食用に回さないという対策が日本も含めて世界中で行われてきたわけであり、

このスライドが BSE 対策全体についてまとめたものですが、先ほど言いましたように牛

の世界で BSE が拡散、拡大していかないようにするためには、餌をコントロール、管理する必要がある。異常プリオンたんぱく質が含まれるような肉骨粉を牛に与えないようにすることが何よりも重要である。それによって牛の世界で BSE が拡がることを防ぐことができる。それがまず一つ、大きな対策になります。これが牛の世界での対策です。

もう一つは、先ほどから言っておりますように、ヒトへの直接的なリスクということであれば、ヒトは BSE に冒された牛に由来する異常プリオンたんぱく質に汚染された食肉や内臓を通じて BSE にかかる恐れがある、リスクがあるということであるなら、それを遮断しなくてはならない。そのためには、特定危険部位を除去することが必要になってくるということで、これをまず最大の対策としています。それに加えて BSE 検査を行ってきたということでございます。

これはと畜検査の流れであります。牛がと畜場に搬入されて、そこで3段階のと畜検査を受けます。まずは、生きた状態で牛に異常がないかどうかということを確認めます。異常があれば、それは「と殺禁止」になり廃棄される。と畜検査については後ほどまた詳しい話があるかと思えますので、簡単にご説明します。

それから、と殺をした後にも検査をしますが、解体前の検査で異常があれば「解体禁止」となります。

BSE 検査は、解体されるときに検査を行っていますし、内臓等の検査を行うということで、BSE だけではなく、病原微生物のチェックなど衛生的な確認が行われています。そういった検査を経た食肉等が流通できるという仕組みになっているわけです。

これは BSE 対策の経緯です。日本では、平成 13 年 9 月に国内で 1 頭目の BSE 感染牛が確認され、10 月から全頭検査を開始しています。あわせて、先ほど申し上げたような SRM の除去対策をやっていたということです。途中、検査月齢を 21 か月齢以上の牛に変更して、平成 25 年には、30 か月齢を超える牛に検査対象を引き上げて、この 7 月からは、48 か月齢を超える牛に対象を引き上げたということでございます。

これは、BSE 検査頭数（と畜場での検査）と、BSE 感染牛が確認された頭数でございます。これも先ほどお話がありましたけれども、これまでに 14,000,000 頭を超える検査をやっておりまして、そのうち BSE が確認された牛は 36 頭ということでありまして。

世界での状況を見ますと、1992 年をピークにどんどん減っていったということがご覧いただけるかと思えます。1992 年がピークになっていますが、この年に全世界で 37,000 頭を超える BSE 牛が確認されています。先ほど申し上げたような飼料規制などが国内外で行われることによって、その後、BSE の牛の頭数がどんどん減ってきたということになります。2012 年であれば、21 頭にまで減っているという状況でございます。このように、国内外において BSE リスクが低下してきたということが状況としてございます。

そういう状況を踏まえて、BSE 対策の見直しを図ったということでございます。ここにございますように、BSE 対策を開始してから 10 年以上が経過して、国内外のリスクが低下したことから、平成 23 年 12 月に、厚生労働省から食品安全委員会に BSE 対策についての評価を依頼した次第でございます。

食品衛生行政は科学的な知見に基づいて行うということが基本になってございますので、規制

を開始してから10年以上経って、状況としてリスクが低下してきているというような変化がございましたので、それに応じた行政、規制のあり方が必要だろうということで、見直しに至ったということでございます。

手続きとしては、リスク評価に基づいてリスク管理措置を講じるというのが食品安全基本法にうたわれておりますので、それに基づいて手続きを行ったということでございます。

食品安全委員会への諮問内容については、先ほどの講演の中でもお話がございましたので、簡単に紹介しますと、国内措置としては、検査月齢の見直しとして、「20か月齢」から「30か月齢」への引き上げ、SRMの範囲についての見直し。そして、輸入規制としては、アメリカ、カナダ、フランス、オランダについて、月齢とSRMの範囲の見直しについて諮問を行ったということです。

答えについては、先ほどもお話があったように、それぞれリスクについて比較をすると、月齢を引き上げた場合のリスクについては無視できるということでございまして、その結果を踏まえて管理措置の見直しを行ったということでございます。

本年3月31日までは、検査月齢については「20か月齢超」の牛ということでしたが、2月1日に公布、4月1日から施行ですが、「30か月齢超」の牛に引き上げました。7月1日から「48か月齢超」にさらに引き上げたということでございます。

SRMの除去については、「全月齢の頭部、脊髄、脊柱、回腸遠位部」から、「30か月齢超の頭部（扁桃除く）、脊髄、脊柱。全月齢の回腸遠位部、扁桃」ということに見直しが行われたということでございます。

また、この5月28日にOIE総会——これは、BSEを含めて家畜の中でいろいろ疾病がございませうけれども、そういった疾病対策として、それぞれの国の対策などを検討している委員会ですが、BSEについて日本を「無視できるリスク国」ということで認定したということでございます。そういうことからすれば、日本のこれまでの対策が国際的な場においても一定の評価がされたということでもあります。

輸入規制については、そこにございますように、アメリカ、カナダについては「20か月齢以下」、フランス、オランダは「不可」だったものを、2月1日以降は、アメリカ、カナダ、フランスで「30か月齢以下」、オランダについては「12か月齢以下」の牛を輸入対象として引き上げたということでございます。

SRM除去については、国内同様に、2月1日以降、「回腸遠位部、扁桃」ということで、全月齢についての回腸遠位部、扁桃について除去したものしか輸入できないということにしているわけでございます。

これを国際的に、ほかの国と比較して見たらどうかということですが、BSE検査については、日本が今回、「30か月」から「48か月」を超える牛を対象を引き上げたということでございますけれども、アメリカ、カナダ、あるいはEU……EUは「72か月齢」と書いてございませうが、必ずしなければいけないということではなくて、国に任されるということで、72か月齢を超える牛について検査を実施することが可能であるというような規制となっております。

そういう点では、ほかの国に比べて、BSE検査はまだかなり厳しい状況になっているというこ

とでございます。

もう一つ、SRM 除去についてはどうかということであると、ほかの国と比べてみますと、どの国も同じような対応となっており、そういう意味では、日本がほかの国と同様の状況になった、ということが言えるのではないかと考えています。

全頭検査が7月1日から見直されたということでございますけれども、これまで見直しにあたって、委員会も含めて、リスクコミュニケーションや説明会等をさせていただくとか、あるいはパブリックコメントといった規制を変更するときには広く国民の皆様からご意見を賜りながら見直しを行ったということでもありますけれども、冒頭で少し触れましたが、科学的な知見に基づいて食品安全委員会でもリスク評価をしていただいた上で、リスクに応じて対策を変更していくという姿勢のもと、見直しを行ってきたということでございます。

検査が行われなくなったということで一部不安を感じている方もいらっしゃるというのはいかがでしょうかでございますけれども、先ほど来申し上げたように BSE 対策については、飼料規制、それから食肉等に関しては SRM を除去するというのを基本にし、それに加えて検査を実施し、もし BSE 感染牛が見つければ、その牛全体を廃棄して、よりの確に SRM を廃棄するというところでやってきたわけでありまして。

当初、BSE が発生して、全頭検査を開始したというのは、もちろん当時は BSE というものが十分にわからなかった部分もあったという状況もございますし、食肉の安全を図る、あるいは安心感を得るといふ点では、検査というものがやはり求められたという状況がございます。

全頭検査をすることによって、当初の対応としては、十分安全に、大きく言えば安心に貢献した。そういう意味では BSE 検査の意義は大きかったと思います。

ただ、その後の科学的な知見、先ほどもお話にあったかと思いますが、いろいろな知見、感染実験等の科学的な情報といったものが得られるに従って、本来の BSE 対策としての食肉の安全確保というものは、SRM をしっかり除去するというのだということ、検査についての役割は世界的にも薄まってきたのであろうと考えております。

そういうこともあって、BSE 検査については順次引き上げを行ってきたということもございます。この7月からは、各県で行われてきた実績が十分であるとしたらえ方もございますけれども、見直しを一斉に行ったということをご理解を賜りたいと思っております。

次に、BSE も含めてですけれども、輸入牛肉の安全対策ということでお話をさせていただければと思います。

日本は、輸入食品に頼っているという状況でございます。輸入件数がどんどん増えています。波はありますけれども、増えてきている。

輸入食品の対策というものは3段階あるということもございます。まずは、輸出国における衛生対策。それから、輸入時に検査をするといった対策。そして、国内に流通してからの対策ということがございます。

それぞれの対策についてでございますけれども、輸出国対策においては、相手国にわが国の衛生規制を周知するという、あるいは二国間協議によって、リスクのあるものについては管理を徹底してもらおうといった申し入れ等を行っている。あるいは、検査技術など、研修を含めて技

術協力を行っていくということなどで、輸出国対策を行っています。

輸入時対策としては、検疫所で輸入食品の検査を行います。これは人員数が増えているということを示したものですけれども、輸入対策として検査を行って安全確認を行っているということでございます。

この中には残留農薬、抗生物質、ホルモンといったものがございますけれども、そういったものも含めてモニタリング検査し、その検査によって違反などが見つければ、さらに強化して命令検査をするなど、リスクに応じて検査強化を行ったりして安全確保をしているということでございます。

その検査の結果、違反が見つければ、その貨物については輸入ができないということで回収・廃棄されるということになります。

実際、BSE での対策が輸出国でどのように行われているかということ、私どもの側としても確認を毎年やっております。その状況について紹介させていただくと、北米のと畜場・食肉処理施設における SRM 除去・月齢による区分管理についてでございますが、ポイントとしては、二国間協議で日本向けに輸出される牛肉については、30 か月齢以上と未満の牛を区別して管理するということが決められています。また、日本と同じように SRM 除去をしっかりと行ってもらうということが決められていますので、その状況を確認します。

このスライドは生体の受け入れのところですが、耳標タグが付いているものは月齢確認をすることができます。ここに検査員がいて、生体検査を行っている様子がわかります。

と畜処理をするわけですけれども、放血した後、歯列の確認ということで、アメリカの場合ですと、歯の並びをもって月齢確認を行います。これはアメリカだけではなくて、世界的に行われている方法でありますけれども、永久歯の第2切歯が生えてきたら、それを30 か月齢以上と判断するということになっています。この写真でいえば、そこまでまだいないような状況ですけれども、安全性を見越して、30 か月齢以上と判断しているようです。そして、30 ヶ月齢以上の牛については区分管理をするためにスタンプが押されます。

また、頭部の除去であるとか、それから舌やほほ肉を取るという作業がありますけれども、そのときに、扁桃——これは SRM になりますが——といったものが舌やほほ肉に混ざらないように、確実に除去をするということが定められています。

それから、内臓処理の中でも、こういうブルーのマーキングをして回腸遠位部については除去するようになっています。

背割りといって、体を半分に分りますけれども、そのときに脊髄を SRM として手際よく除去しなければいけませんけれども、その処理には専用の器具を使って行われています。脊髄をバキュームして（吸い取って）除去するということ。

それから、枝肉の識別、洗浄等の様子が示されています。

部分肉の処理工程においても、脊柱をしっかりと除去することとなっています。脊柱とそれ以外を仕分けて、コンベアーで運んでいるということでございます。

包装・表示についても、ラベルをしっかりと行って、製品コード、月齢区分等がしっかりとできる対策がとられているということです。以上が米国产の牛について毎年、現地での処理を確認

している状況でございます。

時間もないのですが、最近の動きとして、先ほどのお話の中でも、生食用食肉についてのこれまでの検討の経緯について簡単に紹介します。一昨年の飲食チェーン店でのユッケによる食中毒事件を踏まえて、これは5人の方が死亡、また180名を超える患者さんが出たということもあって、生食用の食肉については、その年の10月から強制力のある規格基準を策定しました。

また、牛の肝臓については、肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたということで、表面を加熱することによって表面に付いたO157を死滅させるという対策では、リスクを十分低減させることはできないということが明らかとなりました。O157が内部にいるということが知見として得られたことから、現状においてリスクを低減させる有効な手段がなく、禁止せざるを得ないという結論を出したということです。牛レバーについては、生食用としての販売を禁止したわけでございます。その後、一部地域で、牛レバーが食べられなくなったために、豚レバーが生食用で提供されているという状況も見られたということで、これについては加熱をするように注意喚起を図ったということでございます。

そういう経緯で、豚レバーなどが流通し出したこともあり、自治体から、十分な監視指導をするために、牛肉以外の食肉についても法的根拠に基づく規制措置を検討してほしいという要望もございます。

他方では、消費者の一部や関係業界の方々からは、食肉等の生食が不可能となるような規制は厳しすぎるというお声もいただいています。

こういうことから、食肉等が生食用として喫食されている実態なども踏まえまして、食中毒の発生を防止しつつ、食肉等を食することができるようにするための方策について検討する必要があるということで、8月にこの検討を開始したということでございます。その検討の方向性としては、一律禁止をすとか、厳しい規格基準を設けてかなり厳重な扱いをしないと食べられないようにするというだけでなく、それ以外の視点からも十分議論をしていって、どういう方法があるのかどうかといったことを検討していこうということでございます。

ですから、ここにございますように、これまでの衛生基準目標（ガイドライン）とか提供禁止ということも既存の方法としてございますけれども、そのリスクの大きさそのものや、あるいは国民の意識、行動等を勘案した上で、リスクに応じた対策をどのようにしていけばいいか、皆様の理解が深まるような対策についても検討していかないといけないわけで、そういうことをあわせ持って、どういう方法がいいかという検討を開始したということでございます。

時間が関係で早足でお話をさせていただきました。いただいておりますご質問等もございますので、この点については後ほどの時間でお答えさせていただきたいと思っております。ご清聴どうもありがとうございました。

司会： ありがとうございました。次の講演の準備が整うまでしばらくお待ちください。

お待たせいたしました。

引き続きまして、大阪府松原食肉衛生検査所長 加藤敦様より、「と畜場での衛生管理」についてお話いただきます。よろしくお願いたします。

■基調講演「と畜場での衛生管理について」

大阪府松原食肉衛生検査所長 加藤 敦 氏

加藤： 皆様、こんにちは。大阪府松原食肉衛生検査所の加藤といいます。私のほうからは、と畜場の衛生管理についてお話をさせていただきます。

と畜場といいますのは、牛や豚などの家畜を解体し、枝肉や内臓にするところですが、これらを出荷するということになると、1頭ごとに都道府県の獣医師資格を持った検査員の検査を受けて、合格しないと出荷できないという仕組みになっております。この検査を行っている行政機関が、食肉衛生検査所ということになります。

今日は、この食肉衛生検査所でどのような検査を行っているのか、また、現在、と畜場ではどのような BSE 対策が行われているのかといったことをご紹介させていただきたいと思います。

食肉衛生検査所の業務の中で最も基本となります業務が、一番上に書いております「と畜検査」ということになります。本来、食用になります牛や豚などの家畜というのは、健康であるということが基本となります。

ただ、牛や豚も生き物ですので、病気をしたり、けがをしたりします。そういった動物は治療をされてと畜場に来るわけですが、中には、治療途中のものとか、農家から出荷されるときには健康であっても、輸送の途中で病気になったり、けがをしたり食用に不適なものも、と畜場に搬入されることがあります。それら食用に不適だと思われるものについて排除するための疾病検査を「と畜検査」と呼んでおります。

そのほか、O157 などの細菌検査、または、今言いました治療に使われた医薬品が体内に残留していないかどうか、そういった検査を食肉衛生検査所で行っております。

今日は、そのうち、と畜検査についてお話をさせていただきたいと思います。先ほど梅田先生からも、と畜検査について若干お話がありましたが、一頭毎にと畜の各処理工程で、検査員がと畜場の中に実際に入りまして検査をしております。その様子も含めまして写真でご紹介をさせていただきたいと思います。

と畜場には、このようにトラックで全国各地から毎日運ばれてきます。そして、右下の所がと畜場の係留場で、そちらで係留されるわけですが、と畜解体される前に、1頭ずつ、異常がないかどうか、牛の健康状態を確認していきます。「異常がない」と検査に合格した牛だけが、と畜解体されるということになります。

これは牛の耳に付いている耳標ですが、現在、牛にはこのように1頭ごとに、個体識別番号といまして、耳標が付いています。生体検査のときに、どの牛に、どの番号の耳標が付いているかといったことも確認していきます。これは BSE 対策のところでもまたお話しさせていただきます。

生体検査で異常がなければ、と畜解体が始まっていくわけですが、まず、放血をされまして、その後、剥皮といまして、皮を剥ぐ作業に移っていきます。まず最初にと体から頭の部分が落とされますので、この写真は頭の部分を検査している場面です。これは首の付け根にありますリンパを切開しているところです。我々人間も、風邪などをひきますと、ちょうどこの辺り

のリンパが腫れてくるということがあると思いますけれども、牛も全く同じで、そういったところに異常がないかどうかを調べているところです。これも同じ場面ですね。

これは、少し見にくいんですけども、これが延髄と言われる部分で、BSE 検査で用います検体を採取しているところです。頭の検査の部分で、そういった検体も採取します。

これは内臓検査の様子ですけども、皮を剥ぐ工程が終わりますと、牛の体内から内臓が出されます。その内臓を1頭ごとに検査員が検査をしている様子です。

これは心臓ですね。これは心臓を切開しているところですけども、心臓なども1頭ずつ、このように包丁で切開して、中に異常がないかどうかを確認しています。

これは牛のレバーです。これは牛のレバーを包丁で切り取っているところです。あの部分に何か異常があったということで、検査員が切除しているところです。このように、何か悪いところや異常があれば、検査員が直接自分の手で切除を行って、廃棄措置を行います。

これは牛の内臓の中で一番大きな内臓で、左側が胃ですね。右側が腸の部分です。このように1頭ずつ検査をして異常がないか調べていきます。

これは枝肉検査の様子なんですけれども、内臓が出されました後、「背割り」といって、背骨の部分で2分割にされます。でき上がったものを「枝肉」と呼んでおります。ですから、右と左で、1頭の牛から2つの枝肉ができ上がるわけですけども、ここで筋肉や脂肪といったところに異常がないかどうかを調べていきます。

これは腎臓ですが、枝肉には腎臓が付いております。腎臓も異常がないかどうかを調べていきます。これは腎臓の中を切開して調べているところです。

と畜検査といいますのは、今見ていただきましたように、検査員が自分の目を見て、触って、異常が有るか無いかを調べていくのが基本となっています。ただ、それではちょっとわからないとか、もう少し詳しい検査が要るなどというものにつきましては、細菌を培養して検査をするとか、顕微鏡でのぞいてみるとか、血液を採ってきてその数値で判断するといった精密検査を行っております。

今日は時間の関係で、「微生物汚染の防止」と「残留有害物質の検査」のところについては飛ばさせていただきます。

それでは次、2つ目のテーマ、BSE 対策についてのお話になります。これも先ほどから話が出ておりますけれども、この7月から、全頭検査が見直されまして、現在、全国のと畜場では、48か月齢を超える牛を対象とした BSE 検査が行われているところです。

検査の方法につきましては、全頭検査の時と現在も変わりありません。先ほども見ていただきました延髄——これが取りだした延髄になりますけれども——この延髄の中に、異常プリオンたんぱくが含まれているかどうかを調べて判定をしております。これは検査で使っている検査機器です。これも変わりません。

これは検査結果による判定の流れですけども、これも従来と一切変わりはありません。

先ほどから出ていましたけれども、BSE 検査の全頭検査の見直しとあわせまして、今回 SRM (特定危険部位) の範囲も変更になっております。これまでは、頭、扁桃、脊髄という部分は SRM ということで、すべての牛のこういった部分は SRM として処理をされていたのですが、

この4月から、一部、30か月齢を超えるものだけがSRMですよというふうになってきております。言い換えますと、例えば30か月以下の牛の頭部というのは、食用として扱うことが可能になったということでございます。

しかし、そのためには、1頭ごとに牛の月齢を確認して、月齢による区別や管理が必要になってきています。

その月齢の確認とか管理の方法ですが、と畜場の施設や規模、取り扱う頭数といったものによって、それぞれのと畜場に合った管理の方法がとられています。私どもの検査所が所管しますと畜場では、左側にありますように——我々「牛のリスト表」と呼んでいるのですが——毎日、と畜されます牛の番号順に、個体識別番号、牛の種別、性別、生年月日が書かれた「牛のリスト表」がと畜場で作成されます。

作成されましたリスト表についてですが、個体識別番号を入力しますと、牛の種類とか生年月日がわかるようなシステムがありますので、それを使って、食肉衛生検査所が、本当にリスト表に記載されている内容が正しいかどうかを再チェックし、月齢の確認を行っていきます。

牛の背中に——33番、34番と書かれていますけれども——このように、その日のと畜順に番号がナンバリングされています。先ほど、検査員が生体検査を行うときに1頭ごとに耳標を確認しているとお話をしましたけれども、実際に牛に付いている耳標の番号と、リスト表に書かれた耳標の番号が本当に正しいかどうか、現在、1頭ごとに確認をしています。

どこのと畜場でもそうだと思いますけれども、と畜場のほうで今一番注意をしているのが、月齢確認だと思います。ここで間違っていたということがありますと、この後のSRM管理とか、例えばBSE検査をしないといけなかった牛を見逃してしまうということにもなりますので、最も注意を払って、神経を使っているのが、この月齢確認ということになります。

右側は、これも見にくいのですが、先端のところには青いスプレーが塗られています。「30か月齢を超えたものですよ」という印です。念のためにということで、このような管理も行っております。

時間の関係で、頭の分別管理のところについてだけ、今日をご紹介します。先ほど、検査員が頭の検査をするというふうにお話ししましたけれども、その際に、個体にこのように「と畜番号」を記入しています。

これは17頭目に入ってきた牛の頭です。番号の上にペケ（×）印が付いていますが、30か月齢を超える牛にはこのようなペケ（×）印を付けまして、30か月以下かがわかるようにしています。この頭はこの後すぐに、と畜場の頭を処理される作業員の方のところへ行って、この作業台で処理されるのですが、作業員さんが間違わないようにということで、頭にもこのようにマーキングをしています。頭の処理台も、手前のほうでは30か月を超えるもの、奥のほうでは30か月以下のものということで、交差汚染がないようにテーブルを分けて処理しています。

あと、頭のところからはタン（牛の舌）が取り出されます。舌は全月齢のものが食用適なんですけど、ただ、舌のこの部分には、扁桃と呼ばれる組織が多く見られます。したがって、このように丁寧にその周りの部分を除去しなければなりません。

除去されました舌の周りの部分は、SRMということで除去するのですが、今日をご紹介します

せんでしたが、このほかに回腸遠位部や脊髄といったものも SRM ということで、SRM 専用の容器に廃棄されまして、一般の廃棄物とは別に処理されます。

これは可食部位を取り除いた牛の頭の部分です。30 か月齢以下の牛の頭部は、法律上は SRM ではないんですけども、耳管扁桃、咽頭扁桃、口蓋扁桃といった扁桃を完全に除去するのが困難ということで、可食部位を取り除いた後の頭部はすべて、SRM ということで、処理をしているところです。

BSE 対策のまとめということですが、検査につきましては、48 か月齢を超えるものということになっておりますけれども、これも引き続いて、しっかりとスクリーニング検査をして、モニタリングをやっていく必要があります。

あと、SRM につきましては、今お話ししましたように、月齢によってその管理が必要になってきますので、検査所としましても今後しっかりと監視をしていかなければなりません。

あと、これはと畜場での規制ではないんですけども、生産農家さんのほうでは、肉骨粉を牛の餌として使わないようにするといったことも継続して行われております。

と畜検査、BSE 検査に合格した枝肉には、最後、このように合格の印である、「検印」と呼んでいますが、青色のスタンプが押されて出荷されます。

これは枝肉ですけども、と畜場からこのように出荷されまして食肉処理場へ行き、その後、食肉販売店や飲食店へ行きますので、皆様方の食卓にのぼるわけですが、今後とも皆様方に安心して食肉を食べていただけるように、私どもも、と畜検査をはじめ、BSE 検査を含めまして、しっかりとその役割を果たしていきたいと考えています。

今日は非常に駆け足での話となりましたことをお許しください。少しでも皆様方の参考になればと思います。最後までご清聴いただきありがとうございますございました。

司会： ありがとうございます。

それではいったん休憩を挟みます。正面右手の時計で3時20分になりましたら、第2部のパネルディスカッションを始めたいと思います。再開のお時間までには席にお戻りくださいますようお願いいたします。

司会： 時間になりましたので、第2部のパネルディスカッションを始めたいと思います。

パネルディスカッションのコーディネーターとパネリストの方々をご紹介します。

コーディネーターを務めていただきますのは、大阪大学コミュニケーションデザイン・センター 准教授 八木絵香先生です。パネリストは、畜産業界生産者の代表としまして、大阪ウメビーフ協議会 会長 原野祥次様です。食肉関係事業者の代表としまして、大阪府食肉生活衛生同業組合 理事長 池田清昭様です。消費者の代表としまして、全大阪消費者団体連絡会 事務局長 飯田秀男様です。食品衛生行政の代表としまして、大阪府健康医療部食の安全推進課長 西野俊治の4名です。

また、先ほどご講演いただきました講師の方々にもアドバイザーとして参加していただきます。食品安全委員会事務局 上席評価調整官 前田光哉様です。厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長補佐 梅田浩史様です。大阪府松原食肉衛生検査所 加藤敦です。

それでは、コーディネーターの八木先生へマイクをお渡ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

■ パネルディスカッション「牛肉の安全性について考える」

八木： はい、改めましてよろしくお願いいたします。大阪大学の八木と申します。

短い時間ではありますが、前半の基調講演の内容を踏まえた上で、パネルディスカッションを進めさせていただきます。最後に、10分程度、できればフロアの方々との質疑応答の時間をとれればと思っておりますので、もしご質問等がおありになる場合には、そこでのクエスチョンをよろしくお願いいたします。

では、時間が限られていますので、早速進めさせていただきますのですが、まずは、ご講演いただいた方ではなく、こちら4名の方が今初めて壇上に上がったパネリストの方なんですけれども、最初に、自己紹介も兼ねて、原野様から順に一言ずつコメントをいただきたいのですが、よろしいでしょうか。

原野： 私の牧場が堺の町の真ん中にありまして、消費者の方に安心しておいしく食べていただけるように、餌や飲み水、飼い方に十分な注意を払って、牛を丁寧に育てております。そして、出荷先には、与える餌、飲み水などもすべて開示しております。

消費者の方から偽装表示のことをよく聞かれますが、生産現場では1頭ごとに個体識別番号の付いた耳標が装着されていますので、絶対に偽装はありません。これは全国どこへ行っても同じレベルで、牛の個体管理はできております。牛が生まれて、子牛市場に出荷される。そこで私が子牛を購入し、私の牧場で飼育されて、そしてと畜場へ出荷されるまでというのは、完全に把握されております。

そこから肉になりますので、生産者であります私たちや、それまでに携わっていただいた飼育関係の人からは、牛は離れてしまいます。私としましては、消費者から顔の見える生産者であり続けたいと思っております。

そして、私の生産できる牛などは、毎年、家畜保健所におきまして検便をおこなっておりますが、O157 やサルモネラ菌などが出たことはありません。

八木： ありがとうございます。では、順になりますけれども、次は、事業者の立場として、池田様をお願いします。

池田： ただいまご紹介にあずかりました池田でございます。私の紹介のときに名前が出ておりました、「大阪府食肉生活衛生同業組合」ですが、「生活衛生」という文字どおり、いかに衛生的に店舗を経営していくか、いかに衛生的な食品をお客様に提供させていただくか、そういうことに専従する形で、我々の業界、小売も、皆様に一番密着している立場で、日ごろ精いっぱい努力しております。組合も努力しています。

皆様方、お店に行かれたら、スーパーさんでもたまたま掲げているお店があると思いますが、「食肉生活衛生同業組合加盟店」という、ちょうどこれの倍くらいの大きさの小さなプレートがお店に掛かっております。そういうプレートが掛かっているお店、また、「食肉公正取引協議会メンバー」というものが掛かっているお店では、安心してお買い物いただけますし、また、何かお肉のことに質問等がある場合ですと、うちの組合員さんに限って言えば、ほとんどの方が質問に答えられるように、日ごろから勉強しておるつもりでございますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

八木： ありがとうございます。では、次は、消費者側の立場からということで飯田様、お願いいたします。

飯田： はい、飯田でございます。私、事務局長になりまして12年になります。よく覚えているのは、事務局長に就任した翌日に、日本で初めてBSEが確認されたというニュースが日本中を駆け巡ったという、そういう時期に就任しました。ですから、翌日から、いろいろなマスコミからの問い合わせが入ったりして、大変勉強した記憶がございます。それ以来、BSEの問題では、こういったリスクコミュニケーションなどにも参加させていただきました。

一般に、食の安全安心を考えると、消費者側はわからないことに対して拒否反応がある。わからないことがあると拒絶をするということが往々にしてございます。私もその一人かもしれませんが、そういうときに、ちゃんとしておかないといけないと思うのは、一つは、出ている情報、あるいは評価結果を正確に理解する努力が必要かなと思います。私たちはもちろん、専門家ではございませんので、わからないことが当然あります。こういったリスクコミュニケーションの場で、そういう不安を解消するために努力をするということが継続して求められている。そういう時代に私たちは生きているのではないかなと考えながら参加しております。よろしくお願いいたします。

八木： ありがとうございます。では最後になりますけれども、行政の立場からということで、

西野様、お願いいたします。

西野： 大阪府食の安全推進課長の西野でございます。自治体で食品の安全安心を確保するという立場から、若干意見を述べさせていただきたいと思っております。

杓子定規な話し方になると思っておりますけれども、BSEに関する対応について…今回は牛肉のことですので、BSEについてはどうなのということで、先ほどの基調講演にありましたように、平成13年の発生から、先ほどの加藤所長のお話にもありまじょうに、と畜検査をずっと続けてきたというところでございます。途中、検査対象月齢の見直しもありましたけれども、この6月30日までは全頭検査体制をとっていました。

BSEの基本的な対策として肉骨粉飼料の規制、あるいは特定危険部位の除去というものがほぼ完ぺきにできていたという中で、検査対象月齢の見直しがさらにされた。最初の確認後11年を経て、BSEの発生のリスクが極めて低いという食品安全委員会の評価を得て、またあわせて、5月に国際獣疫事務局総会での意見も踏まえ、「日本はBSEについてはリスクを無視できる国だ」と考えられた事実を踏まえ、大阪府におきましても、7月1日から、48か月齢超の牛についての検査に変えたという経過でございます。

引き続き、と畜検査におきましては、特定危険部位の除去など、BSE対策を完ぺきに期していき、市場に安全な食肉が流通するように努めていくという現状でございます。

それから、生食肉の話もご意見をちょうだいしておりました。ユッケをはじめとする生食肉についてですが、平成23年4月に発生した、飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件で5名の方が亡くなられ、あるいは重症者も多数出るといった事件がございました。それまでの肉の生食につきましては、特に危険性については監視指導していたところですが、強制力のない指導では十分でないことから、国のほうから、平成23年10月に生食用食肉の規格基準という形で、表示基準とあわせて、一緒に制定されたところでございます。

また、牛の肝臓につきましても、ここに生産者の方もいらっしゃいますが、安全に生食するために有効な予防対策が現時点では見いだせていないということから、平成24年7月に、牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止されたという経過でございます。

大阪府におきましても、これらの基準が守られるように家庭用食肉などの取り扱いについてホームページなどに掲載して、焼き肉店や食肉販売店に対しましても、規格基準に関する情報を提供するなどして、基準が守られるよう監視指導を行っているところでございます。

また、一般の消費者の皆様方に対しましても、食中毒予防の講習会や、街頭でのリーフレット配布など、食肉を生食することのリスクについて周知するように努めていくところでございます。

行政としてはそういう形で進めてまいりますので、そして、今回のこういう機会を通じて、府民の皆様あるいは事業者の皆様と意見交換をしながら、食の安全安心の確保に努めてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

八木： ありがとうございます。では、早速中身に入っていきたいのですが、今日、大きく2つテーマを用意しておりまして、講演の中でもありましたように、1つには、BSEというも

のを中心にお話ができればと思います。後半では、牛肉を中心とした生食用の衛生管理や、規制のあり方について、皆様にご議論いただければと思っております。

まずは、BSEのほうから入っていきたいのですが、私自身も、前半の講演をお伺いしながら、最新の事例を聞いて、「こういうふうになっているんだな」と思っていたところなんです。これは人によると思いますが、会場の中にはたぶんいろんな方がいらっしやって、この問題に詳しい方がいらっしやれば、今日のような説明でも、もしかしたら、まだまだ聞きたいと思われた方もいるかもしれません。どちらかという BSE のことを知らないという方には、ちょっと難しかったことが前半の講演ではあったかなと私自身感じています。

私は今、大学に勤務していて、授業の中で BSE 問題は半年に 1 回は扱うんですけども、5、6 年前だと、大学生は「BSE」というと何のことかすぐわかったんですね。でも、今の大学 1 年生なんかだと、まず、BSE というのが日本でどういう問題だったのか、歴史的に話してあげないとわからないということもあって、その辺りは年齢によってもだいぶ認識の違うところかなと感じるんですけども、どうでしょうか。

会場からのご質問の中にも、今、BSE の検査方法などが大きく見直されるということについて、前半、たくさんご説明はいただいたのですが、やはり上手く伝わったのかなと。本当にそれで大丈夫なのかという疑問とか、あと、非定型 BSE の評価は十分になされているのかという疑問があるようですが。

飯田様、消費者の立場としてどうでしょうか。その辺り、もしコメントがあったらお願いしたいんですけども。

飯田： はい、私は比較的、自分でいうのもアレですけども、勉強しているほうかなと思います。食品安全委員会がこの結果を説明するというふうになれば東京まで出かけていった記憶もございます。そういう立場からすると、先ほど、前田様からご説明いただいたのですが、国内の BSE 対策というのは、私は、この 12、3 年近くの対策が非常に功を奏したと評価できると思います。飼料規制、あるいは食肉処理場での衛生管理など、具体的にいろいろな形でその方策を定めて、それを実施するというのが、生産現場や食肉流通事業者の皆様を含めて、一丸となって、安全を守るんだということが貫かれた十数年だったと思います。

その上でなんですが、先ほど「正確に理解しなくてはいけない」と自分で言ったんですけども、それでも、やはりまだ不安が残るところがあるんですね。

先ほどの前田様のご説明を伺っていて、私が特に思うのは非定型 BSE です。これは、この間の委員会の評価では、BSE の発生メカニズムがほぼ解明できた段階に到達している、という書きぶりになっているんですけども、厳密には、完全には解明できていないというのが今の時点での評価判断なんです。

非定型 BSE は、一般には高齢牛に集中し、特異的に日本では 23 か月齢で発生しているというふうになっているんですけども、前田様の資料の非定型 BSE の説明の中に、そういう中で孤発性のある疾病である可能性がある。高齢牛に極めてまれに発生するんだと。こういうことで「48 か月齢超」の検査対象でいいのではないかと判断しました、という説明があったんです

けれども、これで本当に非定型 BSE の問題が解決なのかなというのは、まだまだ不安が残っているというのが私の正直なところでございます。

八木： ありがとうございます。では、当人様のご指名もありましたので、前田様のほうに振ってもよろしいですか。

前田： 確かに今回、病態が解明されたときに、BSE というのが牛の肉骨粉を別の牛が食べることによって感染が拡大する、いわゆる定型 BSE については、ほぼ解明されてきたというか、感染ルートは確定してきたということですが、孤発性と言われている、特に感染のきっかけが明確ではない形で発生する非定型 BSE は、日本では以前、23 か月齢の牛と 169 か月齢の牛、2 頭が出ています。36 頭のうちの 34 頭は定型で、2 頭は非定型ということでございます。その 23 か月齢の非定型の牛につきましては、感染する可能性がほとんどないということが確認されたというものでございますので、それを除きますと、国際的にも非定型 BSE は 6～18 歳の牛に発生している。そして、ほとんどが 8 歳以上だと。こういう疫学的な状況しかデータがないというのは事実でございます。

ですが、現在の段階で言えますことは、疫学的な状況などから踏まえて、48 か月齢よりも上の牛の検査をしていけば、非定型 BSE については、そこで確認することができるだろうということです。今回の検査月齢見直しにあたり、非定型 BSE については完全に解明されたわけではございませんが、96 か月以上が 8 歳でございますので、ほとんどが 96 か月以上で発生していることを踏まえて、半分の 48 か月齢以上だったら大丈夫ではないかということから、今回「48 か月齢以上」になっているところでございます。ですので、48 か月齢以上の牛を検査していれば、見逃すことはほとんどない。確実に無視できるのではないかということが今回の結論でございます。しかし、まだまだ科学的には未解明のところはございますので、食品安全委員会も現在、研究を補助することによって、非定型 BSE の感染の解明について努力をしているところでございます。以上です。

八木： ありがとうございます。梅田様のほうからはいかがですか。

梅田： 今、食品安全委員会から説明いただきましたように、非定型の解釈についてはそのとおりということで私どもも理解しております、理解しているというのは、「完全に解明されているわけではない」という状況を理解しております、それを踏まえても 48 か月齢を超えた牛を検査することによってカバーできる、ということで評価をいただいたものと受け止めております。

八木： 飯田様、お話しになりますか。

飯田： ここでずっとやりとりしていても、そこはもう平行線の部分もあるので、やはり、「消費者が安心する」というふうになるにはどうしたらいいかということ、今後のこととして考えた

いなということで、意見を言いたいなと思います。

八木： 少し関連して今お願いしたいんですけども、前田様がくしくもおっしゃっていたように、「完全か」と言われたら、完全だと言い切れるという状況ではない。「無視できるリスク」という表現をされていたんですけども、ゼロではないけれども、ほとんどゼロに近いというものを、どう扱っていくかという問題になってくると思うんですね。

そうすると、リスク評価をしている側は「ほとんどゼロで大丈夫です」と言い、やはり消費者からすると、「でも、ゼロではないんだよね。心配だよな」ということで、その伝え方—リスクコミュニケーションと呼ばれるものになってきますけれども—その辺りが課題になってくるかと思っています。池田様、その辺、事業者の立場として伝え方とか、対策とか、いろいろ苦慮されているようにお伺いしますけれども、いかがでしょうか。

池田： 実は、今年6月でしたか、BSE 検査を7月から停止するというか、検査をやめるということが、大阪府や大阪市の衛生課長から組合へ打診がありました。その後、また皆様に説明ということで、今日のこの場所と同じ場所で、BSE についての説明会と研修会があったんです。

それ以降も、我々の仕事としては、消費者の方に、BSE の全頭検査はやめたけれども安心安全ですよということをいかにアピールしていくか、その辺の方法とかは問題でもあるし、反対に、完全にゼロであるなら話は簡単なのですが、そうではないというところに飯田様も引っ掛かるところがあると思うんですけども、ですから、検査をやめたけれども、危険な可能性がある部位に関しては、年齢を問わず全部除去していると。だから、もし、その牛が BSE にかかっておっても、原因となる場所の部位は全部外して保管しているし、もし何か発見された場合は、直ちに、牛全頭が個体識別番号—戸籍抄本、戸籍謄本—を耳に付けているから追えるので、それは最後までついて回るので、どこの牛で、誰が飼っていた牛だとか、すぐに原因が究明できるような状態になっているので……。私は、少なくとも小売店で販売されているお肉は、スーパーも含めてそうですが、あらゆる検査と試験テストを繰り返して出てきたものなので、消費者の方がお金を出して買うお肉に関しては、私は 100%問題ないと考えております。

八木： ありがとうございます。どうでしょう、生産者の立場から原野様、何かコメントありますか。

原野： 生産者からというのは、餌にはもう肉骨粉は絶対に入らない状態になっているので、これ以上どうしようもないんですね。だから、BSE が出る可能性というのはゼロに近いと思いますし、問題は起こらないと思っています。

池田： すみません、ひとつ言い忘れていました。一番肝心なところですけども、皆様は最近、黒毛和牛、純国産牛を安心して買われていると思いますけれども、過去 12,000 頭検査した中で、黒毛和牛には1頭も BSE は出ておりません。これからも出る可能性はゼロです。なぜなら、生産

者の方もおっしゃっていましたが、完全に別のものを食べさせています。安心していただいて結構だと思います。

八木： ありがとうございます。なかなか難しいところで、こういうふうにお話になっていても、現場を知っている方はわかる。個別に全部見ているから、生産者は自信がおありになる。一方で、その現場にいかないと、「でも本当かな」というのがあって、常にこういう話になってしまうところがあります。ただ、やはりそうことを常に伝えていく努力はしないと、こういうものはなかなか伝わらないというのが現実です。その辺り、いかがでしょうか。大阪府のほうで何か取組みなどがありましたら、西野様、コメントをお願いできればと思います。

西野： 生産者あるいは小売で頑張っておられる方だけでなく、当然、我々行政も、消費者の安心安全を担保し確保していく中で、公的に義務付けられた BSE の検査を粛々とやると同時に、やはり「店頭に並ぶものは安心だ」ということを行政として検査をきちんやりやっているので、その発信の仕方も大事です。今、リスクはゼロか、あるいは1%、あるいは 0.001%でも不安が残るのであれば、どうするんだという件につきましては、こういった機会を設けて丁寧な説明をしていく。そして、消費者の皆様知識を深めてもらう、あるいはリスク管理とはどういうふうになっているかというのをご理解いただく、そういう機会を増やさないといけないのかなと思っております。

大阪府もホームページを作成させていただいて、あるいは厚労省も出しておられると思えますけれども、機会あるごとにそういった点を見ていただく。それをまたこういう機会発信していく。そういうことの繰り返しかなと思っております。

八木： ありがとうございます。今の話の流れは、国内でという話でしたが、実は、参加者の方々の事前アンケートの中では、どちらかという、国内はともかく、海外から輸入されてくるものについて不安がある。その辺りどうなのかというお声が幾つか見かけられるところです。飯田様、この辺りコメントおありになりそうですね、どうでしょうか。

飯田： 国内対策は先ほど言ったようにしっかりしていただいて、私も安全だと思っているのですが、それに比べて輸入牛肉の問題は少し話が違うなと思います。

これは、2005年の12月に食品安全委員会が評価書を出したときに、20か月齢以下の肉質判断に基づいて輸入牛肉を解禁するかどうかという、こういう評価の最後のことなんですけれども、その評価書の中身は、特にアメリカ、カナダの飼料規制の実効性について疑問が残ると、食品安全委員会の報告書はそういう疑問を呈しているわけです。リスク評価管理機関においては、実効性が担保されることをきちんと検証・調査して報告すべきだという、こういう文面の記述があるわけなんですけれども、今回の「30か月齢から48か月齢」という話のときに、2005年12月の評価で、食品安全委員会が疑問を呈したことに対して、たぶん議論していると思います。議論していると思いますけれども、評価書の中にそこはあまり出てこないんです。ここ十数年の間に新し

い知見が色々と得られた、という表現がされていますけれども、具体的にどういうことなのかということはあまり触れられていないんです。

そういうふうにして考えると、消費者の中に何回か、そういうタイミングと申しますか、20 か月齢のとき、30 か月齢のとき、48 か月齢のとき、いろいろなタイミングがあって、その中でいろいろな不安や疑問が残っているんですね。厚生労働省や食品安全委員会のほうでは、何回も説明会を開いたり、意見交換会を開いたりしてきましたけれども。

例えば、こういう場所で一回、厚生労働省や安全委員会から説明があった。聞いた。そして、いくばくかの質疑応答があったと。そういうことをやられて、それが終わったら、今日報告したことが報告された方々に理解されて帰っていただいた、というふうになっているのではないかなと思うんですね。ここでパワーポイントを使って、資料も配布して説明したら、それはもう理解されたものだというふうになってしまう。そして、次の問題が発生したときにまた説明をして、説明をすれば、もうそれで理解されたものだという前提に立って、次のことに進んでいく。こういうふうになっているのではないかなと思うんです。

そこは消化不良の消費者にとっては非常にまずくて、悪いサイクルとなって、不安がずっと残ったまま、悪くするとそれが不信に転化してしまう。行政に対する不信に転化してしまっている場合もあるのではないかなと思います。

そこは丁寧にひもとく作業をやらないと、いつまでたっても「説明はしました。けれども、霧は晴れませんでした。疑問が残ったままです」ということになってしまうのではないかなと思います。

八木： ありがとうございます。最後は、どういうふうに伝えるかといったコミュニケーションの話も含まれていましたけれども、元の課題であった、特に海外のものに対する不安、これは BSE に限らずというところだと思いますので、前田様のほうからお願いしてもよろしいですか。

前田： 今日の最初の基調講演では、日本の事例の話を中心に話させていただきましたので、ちょうどいい機会に振っていただきましたので、アメリカをはじめとする海外の事例の評価についても少し話させていただきたいと思います。

平成 24 年 10 月の評価書には、アメリカの現在の飼料規制の状況、BSE サーバランス状況、BSE 発生状況、そして、アメリカが特定危険部位をどういうふうに決めて、どういうふうに取りしているのか、そういう SRM の除去、と畜処理のプロセス、そういったものについて記載がございます。

そして、パブリックコメントでも、アメリカから輸入される牛肉についての不安を訴えられる方が結構おられましたので、それに対して丁寧に答えたものを、ホームページで公開しておるところでございます。

その中で一つ大きくありましたのは、アメリカは BSE 検査の数が非常に少ないのではないかなという御意見でございますが、アメリカにおける BSE サーバランスにつきましても、BSE にかかった牛が仮に 100 万頭に 1 頭いたとしても、その 1 頭を検出できる水準を持ったサーバランスが

行われているということでございます。そして、OIE（国際獣疫事務局）という動物衛生の国際的な機関が定めた、10万頭に1頭のBSEの牛が検出できる基準というものがございまして、それもアメリカはきちんとクリアしていることが今回の評価においては確認されたところでございます。

それ以外にも、アメリカにおける現行の餌の規制、BSEの感染状況、感染リスク、そして、BSE感染における牛とヒトとの種間バリアというものの存在を踏まえて、アメリカにおける牛肉につきましては、「20か月齢」から「30か月齢」に上げても、vCJDの発症についての健康影響は無視できるという判断をしたところでございます。

それからもう1点、アメリカでは牛への成長ホルモンの使用を認めているので心配というご意見もございました。食品安全委員会の回答としましては、成長促進の目的として、海外で使用される合成ホルモン剤などの動物用医薬品というものがございまして、それにつきましては、食品衛生法で残留基準をきちんと定めており、畜産物に残留する安全確保のためのリスク管理措置がきちんととられております、ということをお答えしております。そういう、プリオンだけではなくて、牛成長ホルモンの関連の問い合わせについても回答させていただいたところでございます。以上です。

八木： ありがとうございます。まだまだご質問したいこともおありだろうかと思いますが、時間の関係もあるので、BSEの話はいったんここで切らせていただいて、生食用の牛肉、食肉の規制のあり方についてテーマを移したいと思っています。

今の前田様のご発言とも関連するかもしれませんが、ルールはこうなっている、こういうふうになりますというのは当然きっちり決められてきている、というご説明だと思いますが、特に参加者の方のアンケートの中であったのは、生食の話だと、ルールはそうなっているけれども、本当にそれはちゃんと禁止というのを守られているのかとか、守られているのかどうかを監視する状況はどういう風に作られているのかというご質問があるのですが、これは大阪府様に……。はい、ご説明お願いいたします。

西野： 生食用の牛肉の規制について、先ほど私のイントロでも話させていただきましたけれども、新しい規格基準と表示基準が、平成23年10月1日に施行されてスタートしているわけです。緊急的に監視体制をとりまして、平成24年度からは定期的な監視指導計画に盛り込みながら、平成24年7月から、生レバーの規制につきましても、特別監視の中に計上しながら作業を進めております。大阪府管轄区域内につきましては、今年度、1501件の食品販売あるいは飲食店等についての監視指導をさせていただいております。

また、大阪市、堺市、豊中市、高槻市、東大阪市といった中核市につきましても、計画的に対応しているという情報を得ております。

その間、レバーにつきましては、今年度は大阪府につきましては、2施設が扱っていたということで、速やかに撤去させ、生食をさせないという旨の確認をきっちりとしてきております。そういった作業を定期的に、監視指導計画に基づいて各行政機関で対応しているところでございます。

八木： ありがとうございます。BSE のほうは、本当にその方法で大丈夫だろうかという話と、その方法がちゃんとやられているのかという話、2つがあるんですけども、生食のほうは BSE とは違って、その決まっていることをちゃんとやられているのかというのが不安ということから出てくる言葉だと思います。パネリストの方、ほかに何かこれに関連するところでおありになりますか。よろしいですか。では、飯田様、お願いします。

飯田： そういうルールが定められましたので、事業者の方もそれに従ってやっておられると思っております。しかし、フグの問題でも、新聞に載ったりしましたよね。フグを食べてちょっと具合悪くなったという……。要は、その場で、消費者と事業者が示し合わせれば、それはわからないというふうになっているのも確かのようにして、そういうふうに見ると、消費者の側からルールを破るようなことをしてはいけないと思うわけです。「ここだけ、今だけ、私だけ」ということで、「ちょっとちょうだいよ」とやり始めると、結局はリスクや不安を増大させることになってしまうのではないかなと思います。

西野： 先ほど、行政の監視指導の話、業者様の監視という形でお話しさせていただきましたけれども、大阪府のホームページでも記載いたしておりますように、消費者の皆様に対して、生食はやめるようにということの啓発も改めてさせていただいておりますし、夏期食中毒キャンペーンにおきましても、そういった啓発媒体を使ってアナウンスさせていただいております。

基本的に「求めない。提供しない」、これを消費者の皆様にご理解いただきたいなと思っております。

O157 の発生件数も、感染症課から聞くと、減っているというのが結果的に出ておりますので、今の段階では、規格基準、表示基準されたものを引き続き購入していただくようお願いしたいなと思っております。

八木： 今のようなお話で、当然、今のルールをきっちり守るということは非常に重要なことだと私自身も思いますが、ただ一方で、これは原野様のほうからコメントがあったのですが、全部がただ危ないという話に今なっているが、そうではなくて生産者の中にもいろいろな衛生レベルがある。また今、生食レバーが全部禁止となっているけれども、例えば、先々の話かもしれないけれども、レベルに応じた対応があるのではないかというコメントを事前にいただいていたんですけども、その辺り、原野様のほうからお話しいただいてよろしいですか。

原野： 生産者といってもいろいろな衛生レベルがあると思うので……。自分のところでは、子牛の間は、乳酸菌の入った餌を与え、微生物生剤を餌に添加し、腸内細菌を高めるという飼い方をしているのですが、そういう飼い方をしているところと、腐敗しているようなものを平気でどどん牛に食べさせるような生産者もいると思いますし……。

極端な話、牛にもよると思います。お産を何回も経験したような牛のレバーを食べると、ち

やんと飼育された未経産牛とか去勢牛とか、月齢でいいますと 30 か月齢くらいの牛のレバーを食べると、また違うと思うので……。

だから、おいしいものを食べようと思ったら、コストが絶対掛かるとし、価格差があつて当たり前だと思うので、消費者の人はそれを選んで食べていくのが普通と違うのかなと思うんです。

昔だったら、においをかいで「これはあかん」と自分で判断して、自分でそのリスクを背負って食べたと思う。今は出てくるものは全部安心だと思う。それがよくないのではないかなと思いますけれども。

八木： 生産者の方の一つの思いだとは思いますが、他の方はどうでしょうか。今の発言に対してコメント何かおありになりますか。

池田： 牛の場合ですけれども、法令どおりに守ってやりますと、ユッケが一人前 2,800～3,500 円くらいになる勘定です。我々、小売業者からいいますと。ただ、大手業者さんが、そういう施設を整えて、それ専用の材料でつくったお肉…店に着くまで、一人前ずつワンパックで完全密閉されておりまして、お店でそのパックのふたを開けて出すだけと。生産されてから手で触ったり、箸で触ったりということもなく、食べる人が自分の箸で食べるまで、他の者は全然触っていないという…どう言うんですかね、あくまで食べる側が責任を持って食べてもらえるようにするんだと、そういう状態にまでなった商品もあります。

あともう一つ、レバーですけれども、ユッケの場合は、こういうふうになれば売ってもいいですよというふうになりましたが、レバーは今のところ、どういう方法でやろうが絶対に駄目だと。ただ、うれしいことに、大阪府内で、府立大学の山崎教授ですけれども、この方は消費者と、我々の業界と一緒に、レバーをいかに消毒して、いかに品質をそぐわなく、生と同じような状態で食べられるようにするにはどうしたらいいかという研究をなされております。今のところ、完全に食べられる。だけれど、国は認める状態ではないと。だから、それを認めてもらえる段階にまでテストを上げていくという研究を去年から続けておられます。

また、もう一つ、日本原子力研究開発機構の小林泰彦さんという主任の方のコバルトを使う方法。これは日本では認められていないのですけれども、アメリカや諸外国ではジャガイモの発芽などを防ぐために…。あるいは、アメリカのミンチ肉ですね。ハンバーガー用のミンチ肉。おなじみのマクドナルドのハンバーガーのミンチ、これを殺菌するためにコバルトを照射しています。ほぼ完璧に大腸菌は死滅します。けれど、日本では法律があるから、生肉、生魚に関しては認められておりません。

もう一つ、マイクロバブルという方法。これは広島の水産加工の先生が研究された方法ですけれども、直径が 0.1～0.02mm、非常に細かい泡です。その泡でカキでは成功しております。最近ですと、東北の震災のとき、カキの養殖は全滅かと言われて心配だったんですけれども、このマイクロバブルによってカキを養殖している海の水も消毒殺菌され、生ガキに対しても、マイクロバブルで洗うと完全に大腸菌は除去されたという報告もございます。

これで洗ったらいいのではないとか、いろいろな方法を考えておりますが、今まで政府は、そんなものがあっても国が基準を決めたら見向きもしてくれませんでした。うれしいことに、コバルト照射や府大の研究に関して…、厚生労働省のほうも、放射線による生レバー殺菌の研究を始めると去年おっしゃっておいりました。今されているかどうかはまだ聞いておりません。以上です。

八木： ありがとうございます。難しいところなんですね。やはり人が亡くなっているという事実もあるので、そういうものを防ごうと思うと、やはり一律で厳しく規制を敷かざるを得ないというものと、生産者側から見たら、当然、現場によって安全の度合いというのは違うので、一律はどうなのかという疑問や不満がでるといことですね。ここは今日答えが出るところではないと思いますけれども、梅田様か前田様、コメントいただければと思います。

梅田： 今お話が出ましたのでコメントさせていただきます。牛生レバーについては、現状において O157 が内部からも検出されるということで、表面を加熱すれば取り除けるというものではないということが厄介なところでありまして、現時点においてはそれを的確に低減させる方法、すべがないということで禁止に至った、ということは先ほど申し上げたとおりであります。だからといって、未来永劫これが続くということは、一方ではそれを望まれない方もいらっしゃる。それから、今お話にあったような、関係事業者団体の皆様方のご努力もあって、いろいろな取組が行われているということからすれば、もしかして将来、有効な方法が確立されてリスクが低減され、問題がない方法として採用できれば、禁止という措置もやがて変わるということもあるだろうと思っています。

一つの方法として、照射による殺菌ということが考えられており、日本では、ジャガイモの芽止めで食品衛生法の中でもそういう使い方を認められているんですが、将来、それと同じように基準にできるのであれば、それを使って食べていただけるということもあるかもしれません。

ただ、そのためには十分な安全性、照射することで O157 のリスクは下がるけれども、逆に指摘されているような発がん性物質が検出されるのではないかとということも懸念されています。そういった点については慎重に評価しないといけないということでもあります。また、消費者の皆様方がどう受け止めているかといった問題もあります。現状においては、照射に対する嫌悪感が強いわけですから、そういったことを含めみんなで様々な課題を認識して、改めていくといひますか、勉強していく必要があるのだろうと思っています。

ですから、いつでもそれを使えさえすれば確実に低減されていく方法——照射に限らず、と畜場での衛生管理、生産段階での衛生管理において問題のないものが生産されて、それをと畜場でも汚染することもなく処理する方法——が仮に確立されるのであれば、我々としてもそういう方法を基準として検討する余地があると考えているところでもあります。

八木： ありがとうございます。もう一つだけあるんですけれども……。

梅田： 忘れていました。先ほどの厚生労働省の照射については、研究班をつくってやっております、O157 を低減、死滅させるための効果はあるということは確認されていますけれども、先ほど言ったような別の面（発がん物質の生成）からの検証も必要だということで、研究については今後も続けていくということでございます。

八木： ありがとうございます。こういうのは時間がかかってしまうというか、研究段階でたぶん使えるというものと、実際にそれをルールの中にのせるかというのでは、またちょっと……時間がかかるということだと思います。

もう一つ、事前に打ち合わせのときに、飯田様から、牛肉以外というのはどうなんだというコメントもあったのですが、その辺一言……。牛肉以外、たとえば豚とか。

飯田： 私も、新聞記事を見まして、パソコンで検索をするんですね。「生食肉」とかで検索すると、豚の生食を提供している店が出てくるんです。びっくりしまして、私の今までの知識でいくと、豚は絶対、生で食べてはいけません。加熱して食べるものだ。こういうの常識だったのが、「いや、我が店はちゃんと管理して出しているから、大丈夫です」といううたい文句でもって、豚の生食メニューがあるお店が出てくるんです。それはちょっと危ないかなと。ちょっとどころか、危ないだろうと私は思うわけです。本当は規制の対象が牛になっていたのですが、ほかのところにも広げてそういう対策を打つということが必要ではないかなと私は思っております。

八木： ありがとうございます。これはどなたにお伺いすればよろしいですかね。はい、梅田様、お願いします。

梅田： 今のお話、講演の中でも一部後半でさせていただきましたけれども、今回、牛レバー、牛のユッケ、食肉についての規制が設けられて、特に牛レバーについては禁止をされたということで、食べるものがなくなったということもあって、その代わりとして豚レバーを提供するということが報告されたりしております。我々としてもそれは想定していない状況であって、言ってみれば、こちらを叩けば、こちらが出てくるという、モグラたたきのような状況になってしまっているということでもあります。

豚レバーについては、一般的にも「あまり食べるものではない」と、今お話がございましたようなことで聞いてきましたし、実際、現場関係者の方にお聞きしても、今までは流通はしていませんでしたということであって、そういう点では今までなかったような新たな流通形態として出てきたということだろうと思います。

リスクという点では、豚については、O157 こそそんなに問題になることはありませんが、E型肝炎、寄生虫の問題などが別の問題としてあるわけです。特に、E型肝炎なんていうのは劇症型になってしまうとか、亡くなられる方だってあるわけでありまして。そういう意味では、かなりリスクが高いということは言わざるを得ない。そういうことから豚レバーについては十分加熱して食べていただくよう、そういう注意を通知したということでございます。

こういうモグラたたきのような状態では、今後、何か規制すれば次が出てくるというようなことがあってもいけませんので、今般、今までの規制されたもの以外の、豚レバーも含めた食肉の生食についての取り扱いをどのようにしていくかということの議論を開始したところであります。

当然、O157のようなリスクとして、それを少しでも食べてしまうと死んでしまうんだというような、牛レバーやユッケのような厳しく規制しないといけないものもあれば、鳥とかは衛生の規制がされていないこともあります。馬刺しについては表面をトリミング（除去）することによって食べていただくということで取り組んでいますけれども、食中毒はそんなに起こっていないという状況も踏まえまして、リスクに応じた対応のあり方をみんなで議論していこうと考えております。その中で消費者の皆様からのご意見や、生産者の方の取組み——衛生的な取組みをやっていращやるといこともお聞きしていますので、そういったところをみんなで十分話し合っていて、どういう規制がいいか決めていこうということを開始したところでございます。

八木： ありがとうございます。そろそろ終わりの時間になってきましたので、ここでフロアの方からのご質問があったら承りたいのですが、質問がある方、挙手をお願いしますでしょうか。お二人くらいいけると思いますが、ないでしょうか。いかがですか。せっかくの機会ですし、今日のディスカッションの内容にかかわることでも、もしくは、食品の安全全般といったところに広げていただいても結構ですけれども、どうでしょうか。ありませんか。よろしいですか。

では、ちょうど時間がもう少しありますので、最後にできればお一方ずつコメントをいただいていると思っておりますので、原野様から順番に回します。感想でも、最後おっしゃりたいことでも結構ですので、一言お願いできませんでしょうか。

原野： この BSE が出たときの生産者というのは、つぶれるかなと思ったくらいきつかったんですね。牛は出荷すると言われてますし、そのときに出荷する牛というのは大変たたかれました、子牛で 30 万、40 万円したのが、2 年以上飼育して 20 万、30 万円のレベルだったので、本当につぶれるかなというところまでいきました。

だから、消費者の方にはお願いするのは、きちんとした情報を、きちんと理解して動いてほしいと思います。畜産をやっている人間がやめると、次にそれをやる人はいないので。生産というのは、一度やめると新たにやることは不可能と思っておいください。ロシアがそうなので。ソ連が崩壊したときに、生産者がみんなやめてしまった。ロシアが今、食品の輸入大国になっているというのはそれがあるといいますから、情報に惑わされないで、しっかりと動いてほしい。生産者からのお願いでした。

八木： ありがとうございます。順にいったらよろしいですか。池田様、よろしいですか。

池田： 私、今日感じたことですが、正しい情報をいかに消費者の方に正しく伝え、理解していただくか、これが、我々が持っている課題だなど。実は理事長を拝命したのは 2 期目で、ちょうど満 3 年ですが、それ以前、専務理事として、ずっといろいろなものを根回しした

りとかをやってきたんですけれども、今回はこういう会合を持って、府のほうから消費者に直にお話しする場所を設けられた。また、我々が要望したんですけれども、今回の BSE 検査の打ち切りに関する情報として、大きなポスターを 2 枚、うちの組合員の数だけご提供いただきまして、それとあわせて消費者様に説明させていただくと。他にもだいたい理解が進んでいるかなど。今までですと、「こういうふうになりましたからよろしく」と官報なり新聞などで少し流して、「あとはホームページを見てください」とそれで終わりだったんですけれども、今回はこのように皆様にごできるだけ正しい情報をお持ちいただき、皆様にお伝えいただくということに関する努力に感謝をしています。今後ともよろしくお願ひしたいと思います。ありがとうございました。

八木： ありがとうございます。飯田様、お願いします。

飯田： 冒頭話しましたように、消費者は正しい知識あるいは正しい情報を認識して、自分で予測しながら判断できる力を養っていないということがございます。そういうことに向けて今後努力をしていきたいなと思うわけです。

例えば、今日のこういったリスクコミュニケーションの一つの形態ですが、先ほど質問が出ませんでしたね。だけど、皆さん、みんなわかって、もう質問することがないから手を挙げなかったのではないだろうと、私は勝手に推測するわけです。

そういう意味でいうと、リスクコミュニケーションのやり方も、もっと工夫をする必要があると思うんですね。こういう対面形式のやり方も一つのやり方には違いないのですが、例えばもっと小集団で、双方向のコミュニケーションが図れるような形態があってもいいのではないかと。今日は一日かけて BSE をとことんやるんだというくらいの、小集団でのリスクコミュニケーションがあっても面白いのではないかなど思ったりするわけです。リスクコミュニケーションのやり方もいろいろ工夫しながら、消費者団体、あるいは行政、事業者団体、生産者の相互の理解力を促進するという技術もあわせて、そういう場の提供を引き続きお願ひしたいと思います。

八木： ありがとうございます。西野様は最後のほうがよろしいですね。では先に、前田様、お願いします。

前田： 今日は、生食の話と BSE の話をさせていただきました。きょう、私は 45 分、時間をいただいてお話しさせていただきましたが、確かに、自分で説明しながらも十分に伝わっていない可能性があるなと思いながら、反省しながら説明させていただきました。

例えば、「今後、BSE が発生する可能性がほとんどない」と言っておきながら、「当面の間、検証が必要だ」と。その間のロジックですね。そこもうまく説明しきれたかなど、今少し不安が残るところでございます。先ほども飯田様がおっしゃられたように、やはり、小集団でリスクコミュニケーションを進めていくということも、今後、より一層理解を含めていくためには必要かなど思った次第でございます。

また、今日だけでリスクコミュニケーションが完了するわけではございません。今日色々聞

いたお話が考えていただくきっかけになろうかと思います。

もしわからないことなどがございましたら、食品安全委員会のホームページの中に情報を掲載しておりますし、「食の安全ダイヤル」ということで、電話でやさしく、詳しく、丁寧に相談を受けてくださる方が食品安全委員会にはいらっしゃいますので、そういったツールも活用して、より理解を深めていただければと思っております。引き続きよろしく願いいたします。ありがとうございました。

八木： ありがとうございました。では、梅田様、お願いします。

梅田： この時間をお借りして、事前に質問いただいていたことで、お話しできなかったことを先に若干ご説明させていただきます。

まず、抗生物質やホルモン剤の話について、輸入牛肉に対してですが、先ほど来、前田様からも話がありましたけれども、補足で、私どもでやっている検査の実績についてお話しさせていただくと、牛肉の抗生物質 161 項目を延べ 53,000 検体以上でやっております、これは平成 18 年 4 月から 25 年 3 月いっぱいまで 7 年間でございますが、その中で違反として見つかったのは 2 件ございます。それはブラジル産の牛肉で、基準をわずかにオーバーしたものであるということで、検査命令をかけて、ある一定期間毎回検査するような対応をしています。その後、幸いにも基準オーバーなものは見つかっていませんで、2 年近く検査をずっとやっていたけれども、解除になったという経緯がございました。

それ以外でも、ホルモン剤やそれ以外の抗生物質といったものについては、違反として発見された事例はございません。

それから、BSE 関係で、ブラジルについてどういう状況かということでございますけれども、これは昨年 12 月 8 日に、ブラジルで BSE 牛が初めて確認されたということを受けまして、ブラジル産牛肉の輸入を停止してございます。

その後、ブラジル政府からは、ブラジルにおける BSE 対策に関する状況の情報提供等があつて、それをもとに今年の 4 月に、ブラジルから輸入される牛肉、あるいは内臓について輸入条件の設定についてと食品安全委員会のほうに諮問をしております。今、食品安全委員会で検討を続けていただいているということでございます。

それから、TPP の問題もいただいております、TPP によって今後、食品の安全性が損なわれることはないかということでご心配があるようですけれども、食品の安全確保というのは、科学的な根拠に基づいて行われるべきものだというふうに私どもも肝に銘じておりまして、そのことについてはコーデックス基準においても規定されております。

また、食品の輸出入に関しても、WTO の SPS 協定（衛生植物検疫措置に関する協定）に基づいて合意が行われるということでございますが、その SPS 協定では、科学的根拠に基づき、食品安全に関する措置を実施する権利というものは与えられているわけでございます。ですから、科学的根拠があれば、言ってみれば、国際基準より厳しい基準を講じることだってできるわけです。

さらに、国内では、TPP の議論に参加するにあたっては、参議院、衆議院においてそれぞれ TPP

に関する決議がなされておりまして、これによれば、残留農薬、食品添加物、遺伝子組み換え食品の表示、BSEに関する牛肉の輸入肉措置等については、食の安全安心、および食料の安定生産を損なわないことということが決議されております。

こういうことも踏まえまして、私どもとしては、TPP等の経済連携交渉が、いろんなチャンネルでございますけれども、わが国の食の安全が損なわれないように国際基準や科学的な知見を踏まえつつ、適切に対応していくということでございます。

それから最後に、BSEということで、きょう一つのテーマでございましたけれども、私もBSEが発生した当初携わっておりましたが、それから十数年たってBSEのこれまでの取組みについて、第三者機関として国際機関であるOIEが有効であると評価したことが非常に感慨深いものがあります。その間、関係者の皆様の取組みと努力の結果だと思っております。その点については、各方面の方に敬意と感謝を申し上げたいと思います。

それから、今日出ましたけれども、リスクコミュニケーションが重要だということは、BSEを担当していた当初から肌感じていました。当初、BSEのリスクコミュニケーションをやると、時間オーバーになるんです。30分、1時間くらい議論が紛糾するというような状況だったんです。それはみんながBSEについてまだよくわからなくて、不安な中で話をしていくことの難しさがあったんだろうと思います。

それから、今こうしてBSEについてお話をさせていただく機会があって、消費者の方とともに、生産者の方がどのような形で取り組んでこられたか、一緒にお話ができるということは、非常にいいことだと思います。やはり、それまでの一般消費者の立場で考えると、生産者の方の取組みについて知る機会がないというのは確かにあると思います。また、「行政の言葉というのは難しすぎる」とよくおしかりを頂戴するので、なるべく丁寧に、易しく言わなくてはいけないということではあるのですが、なかなかそういうものは一回ではすぐには変わりそうにもないので、何回も地道に繰り返さないといけないんだろうなと思っています。そういう点では、今回のこういう場を提供していただいた大阪府の取組みに感謝しますし、皆様方と身近なところでの開催という点で、非常に意味があるセミナーであったと感謝しております。どうもありがとうございました。

八木： ありがとうございます。時間が超過しておりますので、申し訳ございませんが、手短にお願いします。すみません。

加藤： 先ほどは時間がなくて駆け足でご紹介することになりましたけれども、私どもはと畜場にあります検査所で働いております。生産者の方が丁寧に育てられた牛を、事業者の方や消費者の方に食肉として提供する場所におるわけですが、私どもに与えられた役割——と畜検査、BSE検査をしっかりと行い、その責任を果たして、消費者の皆様が安心して食肉を食べていただけるように、今後とも取り組んでいきたいと思っております。きょうはどうもありがとうございました。

八木： ありがとうございました。では最後に、西野様、お願いします。

西野： 最後に、大阪府を代表するような形ですけれども、厚生労働省、食品安全委員会の先生をはじめ、ご参加いただいた皆様、今日は本当にありがとうございました。

ここで締めなくてはいけないのですけれども、今いただきましたリスクコミュニケーションのこれからの展開の仕方というのは、やはり大きな転換期に来ているのかなと思います。食の安全安心のためにももちろん法律があるでしょうけれども、消費者の皆様はどういう形で、行政あるいは生産者、流通業者の皆様がどういう対策を講じてやっておられるのかを、また、理解していただいて、リスクをいかに早く消費者の方々に理解してもらうのかという発信が、我々、今日壇上にいる人間に課せられた課題かなと思っております。大阪府としては微力ではございますけれども、引き続きこういった機会を設けさせていただいて、情報の提供・発信等について努めさせていただきたいと思います。

また、本日は大阪市、堺市、豊中市、高槻市、東大阪市にも共同参画を呼び掛けているところでございますので、大阪府は一枚物というふうにご理解いただいたら結構かと思っております。これからも地方自治体としての食の安全の取組みについては継続してさせていただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

八木： ありがとうございました。では、これにてパネルディスカッションは終了したいと思います。飯田様からご指摘があったように、こういう進め方というものも大事だと思いますので、アンケートには、今日のディスカッションの中身だけではなくて、こういうリスクコミュニケーションの進め方などについてもご意見がありましたら、ぜひご記入のほどよろしく申し上げます。では、司会へマイクをお返しします。

司会： コーディネーターの八木先生、パネリストの皆様、アドバイザーの皆様、どうもありがとうございました。いま一度、大きな拍手をお送りください。

以上をもちまして、本日のシンポジウムを終了いたします。受付でお配りしました資料の中に、アンケート用紙を入れさせていただいております。お手数ですが、アンケートにご記入していただき、会場の出口付近にありますアンケート用紙回収ボックスへ提出をお願いします。

本日はお忙しい中ご来場いただき、ありがとうございました。

(終了)