

「BSE と牛肉 公開シンポジウム」発言録（要旨）

2010年7月31日 13:00～16:00

岩崎学園 8階ホール

出席者

司会進行：佐藤 達夫 氏	食生活ジャーナリストの会 代表幹事
パネラー：山本 茂貴 氏	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長
：横田 栄一 氏	厚生労働省 医薬食品局食品安全部 BSE対策専門官
：ジェフ・ノーン氏	米国大使館 首席農務官
：田草川 恒子 氏	元市民生協やまなし常務理事
：吉田 あけみ 氏	コープかながわ組合員
：安藤 弥生	ユーコープ事業連合 常務執行役員・品質保証本部長
開会挨拶：前田 祐滋	ユーコープ事業連合 執行役員 店舗事業本部 副本部長

開会挨拶：「BSE と牛肉 公開シンポジウム」開催に至った経緯

前田： コープでは2003年に米国でBSE感染牛が発見されて以来、米国・カナダ産牛肉の取り扱いを停止してきた。しかし、国際的にさまざまな対策が打たれ、状況が大きく変化している中でユーコープでは2010年度版の商品ガイドにおいて「BSE対策と米国並びにカナダ産牛肉の取り扱いについて」の改訂を実施した。

コープの見解は、「米国・カナダ産牛肉および原料使用した加工品の取り扱いについては、これまで米国・カナダ両国、そして日本で取られてきた様々な対策を踏まえ、安全性確認の作業をしっかり行うということ的前提に取り扱いの可否を判断することに問題はない」「ただし、今後BSEに関する新たな状況が出現した場合は改めて検討する」の2点で、この見解を受けて、「米国・カナダ産牛肉とそれを原料とした加工品取り扱いの停止を解除していく」「商品ガイドにコープの考え方を明確に記載する」「組合員、職員に対して情報提供、学習を幅広く丁寧実施する」の3点について取り組んでいる。BSEに関しては安全性を確認するということは大前提だが、その上で組合員が商品を選べるという状況を実現することもコープの重要な役割と考えている。

こういった考えを元に、学習会で最新の知見をお知らせするだけでなく、組合員の幅広い意見をいただく場として公開シンポジウムを開催することにした。引き続き組合員、職員に対する情報の提供、学習を継続していく。

パネリストの自己紹介

佐藤： 佐藤達夫と申します。食生活ジャーナリストとして活動し、ユーコープ事業連合やコープかながわではリスクコミ委員会の副委員長をしております。

吉田： 吉田あけみと申します。皆さんと同じ立場でこれからお話を聞き、分からないところ、疑問に思ったことを質問したいと思います。

田草川： 田草川恒子と申します。BSEに関連するたくさんの国や県レベルのリスクコミに参加し、政府や山梨県に対するパブコメ・要請を出してきたので、その経験の中でお話をできればと思います。

横田： 厚生労働省食品安全部監視安全課でBSE対策専門官をしております横田栄一と申します。厚生労働省が行っているBSE対策や、米国産牛肉に関する最近の動向に関して説明させていただきます。

山本： 国立医薬品食品衛生研究所の食品衛生管理部長をしております山本茂貴と申します。内閣府食品安全委員会プリオン専門調査会の専門委員を務めています。

ノーン： 私は米国大使館で首席農務官を務めておりますジェフ・ノーンと申します。米国の食品安全制度や BSE を予防する制度がどうなっているかについてお話しさせていただきます。

安藤： ユーコープ事業連合品質保証本部の安藤です。本日は多彩な顔ぶれの方々にお越しいただき、本当に感謝します。忌憚なく会場からも発言をいただきたいと思います。

米国産牛肉の対日輸出プログラムについての説明

横田： 現在の日本向け牛肉の輸出の条件は、「特定危険部位（SRM）をすべての月齢で除去すること」「20 ヶ月齢以下と証明される牛に由来する牛肉であること」「処理から出荷まで米国国内向け等のほかの牛肉と分別・識別されること」という 3 点で、品目としてはカット肉、内臓で加工食品は対象外。

まずは対日輸出をする施設自身が文書・記録の管理、従業員・役職員の研修、プログラムに沿った処理を適切に行い、農務省の一部局である AMS（農業販売促進局）が日本向け施設としての認定や、定期的な査察、各施設が作成している輸出可能な製品リストの承認を行っている。また、農務省の別の部局である FSIS（食品安全検査局）がと畜検査を実施している。FSIS は施設に常駐してと畜検査を行っているため、検査官に対しても日本向け条件の内容等について研修を行い、米国政府が発行している証明書の署名を行っている。日本側としては米国のシステム全体が適切に動いているか定期的に査察している。

平成 18 年 7 月以降 13 件の混載事案が確認されており、その場合には、米国政府が現地調査を実施し原因の究明を行った上で改善措置を各施設が実施し、日本側に調査報告書を提出している。一方、日本側は混載が確認された施設に対しては輸入をいったん保留し、当該貨物に関してほかに問題がないか確認した上でプレスリリースしており、改善措置が適切に実施されていることが確認できれば輸入を再開している。

米国産牛肉の輸入量は平成 18 年に再々開してから徐々に増えてきている一方、違反率は直近の平成 21 年度だと 0.014% というのが実態であり、平成 21 年度の輸入食品全体の違反率は 0.082% なので米国産牛肉の違反率は特段高いという状況ではない。

輸入再開後の混載事例の原因について

吉田： 20 年以上前だが、日本のと殺場の方が「米国のと殺はけっこう雑なのでいろいろなものが混入する」と話しているブックレットを読んだことがあり、混載事例が発生したとき「いい加減なことをしているから混載が出てくる」と解釈していた。どうにも安心できないという思いがある。

ノーン： 混載事例が起こった理由は、ひとことで言うとヒューマンエラー、人的ミスであり、混載されたものは食べるにはまったく不安のない安全なものである。

田草川： 米国産牛肉の輸入再開の少し前から「米国産牛肉を輸入するにはどうしたら良いか」という場に立ち会った。問題は、トレーサビリティがない米国で 20 ヶ月齢以下だということをどうやって証明するかということであった。A40 で 20 ヶ月齢以下を証明できないのではという意見があり結局 3 つの条件が確定したが、それがどのように検証されるかは不明であった。

佐藤： 検証方法あるいは年齢の決め方などに疑問があるのではないかということについて、日本の立場からはどう考えているのか。

横田： 専門家による検討の結果では、A40 の基準を用いれば 21 ヶ月齢以上の牛を高い精度で排除で

きるとされている。

輸入再開当時の事例は、米国側の衛生証明書の中に脊柱付きの部位が記載されており、米国政府の検査官も含め日本の条件を理解していなかったのではないかとのことだった。また、再開1ヵ月後という早い時期に起きたのは米国側のシステム全体に問題があるのではないかとということで、AMS がすべての対日輸出施設をチェックし、FSIS も検査官に対して研修を実施した。日本側も米国側の検証が終わったあと、すべての対日輸出施設を調査し確認した上で平成18年7月に再開した。その後の混載事例は、違反部位が衛生証明書に記載されていたわけではなく、1箱だけ違う部位が何らかの原因で混載されていたという状況である。

山本： 当時、米国・カナダ産牛肉のリスクの評価で悩んだ原因は、トレーサビリティがないということであった。出生証明書がないものはどうやって判断するのかについて米国側が考えてきたのが A40 という方法論であった。

米国向けと日本向けの基準の違いについて

ノーン：日本と米国では SRM の定義が若干違う。米国では、30 ヶ月齢以上の牛からは必ず取り除くことになっている特定危険部位が、脳、頭部、眼、三叉神経節、脊髄、脊柱、背根神経節、そして、すべての月齢から取り除くことになっているのが扁桃と小腸である。米国のシステムは国際獣疫事務局の推奨する国際基準の定義に従ったものなので、十分安全であると考えている。日本と米国で違いがあるが、米国の食肉加工業者や生産者は日本のマーケットを重要と認識しているので、自主的に日本の取り決めに合うように努力している。

田草川： 20 ヶ月齢以下といったのは、日本で 21 ヶ月齢と 23 ヶ月齢の牛からプリオンが検出されたことが理由であった。SRM の除去については米国と日本では考え方が違うので、少なくとも日本ではこういうのが SRM だと定義しているのだからそれに合わせてください、というのが最初の基準だった。ただ、そもそも BSE に感染する原因が分からないというのが現状だと理解している。

佐藤： 重要な指摘が3つあった。ひとつは米国では全頭検査をしていないから、安全性が落ちるのではないかとこの点。それから 21 ヶ月と 23 ヶ月に出たのだから、20 ヶ月前後はやはり OK というわけにはいかないという点。3つ目には原因がまだはっきり分かっていない段階で緩めるのは納得いかないという点。

山本： まず、全頭検査をしているから安全だと証明しているわけではないということを知っておいていただきたい。これは検査システムの検出感度の問題で、プリオンは十分に溜まらないと検査をしても見つからないので、全頭検査をやっても陰性だったとしても、少しの量の BSE プリオンが見逃されている可能性が十分にある。しかし、プリオンは危険部位に溜まってくるので、その部位を除いてしまえば、あとの肉は食べられる。念のため全頭検査に踏み切った方がより安心感が得られるとの判断は、安全性とは別の観点からの取り組みであった。ただし、やってみると 21 ヶ月齢という若い月齢で出てきた。これは全頭検査をやったおかげであるが、壮大な実験をやったようなものといえる。

ノーン： BSE テストというのは、どれだけ BSE が蔓延しているかを確かめる検査であり、人々と家畜の健康を守る真の方法というのは「特定危険部位を取り除くこと」「反芻動物由来のものを反芻動物に飼料として与えないこと」の2つである。

佐藤： 話の中でちょっと重要な問題が出てきた。まず、山本さんの話の中で若い牛では仮に BSE に罹っていたとしても検査で見えないので、全頭検査を実施しても安全性が保障されるものではないということ。次にノーンさんの、米国では検査をしているけれども BSE かどうかの検査

をしているのではないということと、米国では BSE にならない牛を作るために餌の管理と BSE プリオンが入っている部位を食べないように SRM を除去する、という 2 点で牛肉の安全性を確保しているという話。この件は先ほど田草川さんから話があった「BSE の原因は餌であろうと言われていたが、はっきり分かっていないのではないか」に関連してくる。

山本： 原因は BSE プリオンを何らかの形で取り込むことであり、一番考えられているのは口から食べ物として入って腸管から吸収され、それが神経から上がって脳、脊髄に溜まってくるというルートである。肉骨粉かどうかという問題についてはいろいろな議論が残っているかもしれないが、世界の趨勢、考え方は BSE にかかった牛から作った肉骨粉の中に BSE プリオンが大量に入っていて、それを餌に混ぜて与えたことで BSE を発生させたということになっている。

BSE と口蹄疫の違い

佐藤： 鳥インフルや口蹄疫などの大きな問題が次々と起こってくると、共通する原因があるのではないかと考えてしまう。たとえばついこの間まで大問題だった口蹄疫との関係というのは、どのように考えられるのか。

山本： 口蹄疫はウイルスが感染することによって病気を起こすが、BSE は感染症の病原体のようにそれ自身が増殖するものではなく、BSE のプリオン蛋白が正常な蛋白を異常なものに変えていくという形で増えていくということが分かった。たとえばここに 1 頭の口蹄疫感染牛がいたとする。口蹄疫はウイルス感染なので隣の牛に移っていくが、BSE は隣の牛にはそのまま移らない。口蹄疫のようにどんどん蔓延していく感染症と BSE は違うと認識していただきたい。

米国産牛の月齢の知り方

佐藤： 日本はトレーサビリティがきちんとしているが、米国では年齢を知るのに A40 が大きな基準になっていると伺った。米国でも耳標をつけて年齢を管理している牧場もあると聞いているが、現在の状況はどうなのか。

ノーン： 米国には約 1 億頭の牛がいて年間 3,500 万頭の牛がと畜されている。子牛が生まれる牧場が 90 万あり、その後 2,100 の肥育場へと移動する。そして最終的に 700 の加工工場に集約されていく。米国では牛は一生のうちに 5、6 カ所持ち主を移動していくが、その数は膨大であり、そのひとつひとつについて家畜認証システムでどの牛がどこにいるかを何十億ドルもかけて知ること、それで安全が担保できるのかは疑問。「特定危険部位を取り除くこと」「反芻動物の飼料に反芻動物由来のものを入れないこと」の 2 点を守ることが確実に安全を担保する。

佐藤： 米国の牛肉の数は日本ではちょっと想像できないということと、全頭検査するなり全頭の年齢を把握することは現実的ではないということも分かった。そのかわりに米国は、科学的知見に則って餌の管理と SRM の除去をすることによって安全性を担保している。これほど大規模な米国の酪農だが経営の母体も様々なので、先ほどの日本の輸出プログラムをきちんと定義しても、隅々まで徹底できるのかどうかということが疑問になる。これを米国サイドに聞けばきちんとしているとの返事が来るであろうが、日本側からそれを知る方法はないのか。

安藤： コープとして、取り扱う商品のリスクがどういう状況か確認する必要はある。ただ、全国の生協は一緒に品質保証の共同化を進めており、その中でコープネットとユーコープは検査を共同化したり、工場や産地の点検の共同化も進めている。今回取り扱いを予定している「吉野家 牛丼の具」についてはコープネットが視察に行き、ユーコープに情報を提供していただいているので、ユーコープ自体で確認をするということではなく、効率性・有効性を確認して情報を共有化しな

がらやるのもひとつの手だろうと思う。

佐藤： 牛の月齢制限を 20 ヶ月から 30 ヶ月に引き上げてほしいという要求、気持ちはあるのか。もしあるとすると、20 ではなく 30 でも安全だという根拠はあるのか。それと、それが来たときに日本はどうするつもりなのか。さらには、基準をもっと緩和してほしいということはあるのか。

ノーン： 米国政府としては国際獣疫事務局、OIE の基準に従って話し合いをしてきたいと考え、その基準が採用されることを望んでいる。

佐藤： OIE は 30 ヶ月で良いということか？

ノーン： 米国を始め世界の多くの国で牛がと畜される年齢は大体 24 ヶ月である。OIE によって認められた現在の米国のリスク評価に基づき、特に月齢制限は設けていない。

佐藤： OIE は月齢では分けていないということか？

山本： OIE が BSE のサーベイランスとして正常と畜牛では 36 ヶ月齢、死亡牛では 30 ヶ月齢となっているので、それ以下を検査することにはなっていない。ヨーロッパでは 30 ヶ月齢以下は検査しないという EU の基準がある。それが今度 48 ヶ月齢に引き上がるという話が出てきているが、それは OIE の基準とは違う。それ以下のものを食べるか食べないかという話ではなく、サーベイランスとして、要するに BSE の蔓延度を知るための検査を実施しなさい、という話である。

佐藤： サーベイランスというのは牛全体が病気にどれくらいかかっているかについての調査。OIE では 36 ヶ月齢以上のものを調べると、牛全体のどれくらいが BSE にかかっているかどうか分かるということである。

米国の安全性というのは餌の管理と SRM の確実な除去で行っているもので、それができていれば年齢に関係なく安全だということである。だから日本には OIE の基準で輸入してほしいと考えていると思う。

これに関して世界の多くの国でと畜が 24 ヶ月齢で行われているとすると、20 ヶ月で制限するか 30 ヶ月で制限するかに関して、食べる側の田草川さんや吉田さんはどう感じられたか。

田草川： 米国産牛肉の輸入を再開するとき、米国では最初から 30 ヶ月齢といていたように私たちは聞かされていた。輸入再開をして問題が発生したときでも、米国は 20 ヶ月齢の撤廃を要求しているという報道もあった。私たちはどのような根拠に基づいて 20 ヶ月齢を決めたのかについて、もう 1 回論議しなければいけない。非常に変だと思うのは、BSE 検査とか月齢は安全性に関係ないというような論議がすごくあるということ。だったら日本はどうしてトレーサビリティなどをやるのか。なぜ BSE の牛が発生するのかとか、いろいろな観点から研究しないといけない。最近では SRM の除去、飼料規制だけがすべてであるかのような論議をされる。米国での完全な飼料規制は昨年秋のことだった。私たちは科学的知見をなかなか得ることができない。そのような状況の中で私たちは本当にズルズルと、やれ 24 ヶ月だ、30 ヶ月だと言っていて良いのかと非常に不安で、BSE については改めて皆で検証できるようにやっていく必要がある。最後は、「よく分からないけれど結局は選択に任せるよ」「買う買わないも本人の責任よ」と言われたときに、後で反省するようなことになったらとても困るのではないか。

横田： 政府としても米国産牛肉の輸入条件に関しては、食品安全委員会に評価依頼をする前に米国産牛肉への対応についてリスコミの場を設けたり、また、食品安全委員会でも評価結果案に関する意見交換会を行ったり、その後の査察に関しても説明会を実施したり、いろいろな機会を通じて国としてはできることをやっている。しかし、そういったプロセスについて不十分なところがあるという意見があるので、改善できるところがあれば改善していきたい。

会場の参加者から寄せられた質問

オブザーバー1： 品質管理の世界では検査ができるものとできないものがある。たとえば電球が1万時間保つといった場合に検査できるかといったら、1万時間つけてみて持てばOKだが、その電球は使い物にならなくなってしまうので、抜き取り検査をやって統計を取ることになる。それが餌の品質の管理をすることとか、BSEの発生を防ぐという話と同じ話だったのでよく分かった。牛肉というものはたぶん米国の消費者にとっては日本人の米にあたるような食べ物ではないかと思うが、米国の消費者はこの問題についてどういう反応をしているのか。

ノーン： 米国人の心配事というのはBSEより肥満。米国の消費者は一般的に自国のビーフの供給に自信を持っている。そのひとつの理由は、食の安全の問題がほとんどないという事実があるからである。私はたぶん一般の米国人よりもBSEの現状等についてよく知っている人間だと思うが、私は私の家族に自信を持って米国产ビーフを与えている。

オブザーバー2： ユーコープでも今後牛肉、生肉を扱うときはこのようなりスコミやシンポジウムを再度行うのか？米国側のミスはヒューマンエラーが原因として多いということがあるが、再教育はどのようなシステムになっているのか。

安藤： 臨時リスク管理委員会を昨年12月に行ったときには生肉も含めて、という結論を持っているので、基本的には生肉を取り扱うときに必ずしもシンポジウムあるいはリスコミ委員会をやるとは考えていない。ただ、新たな状況が出れば意見交換が必要と思う。

佐藤： ヒューマンエラー発生の場合の再教育というのはプログラミングされているのか。

ノーン： 現在米国には、日本へ輸出可能な食肉加工工場が50ある。もし何かエラーがあった場合、そのエラーのあった工場からの日本への輸出は止められ、再開するにあたっては、必ず厚生労働省と連絡を取り、許認可を得なければならない。食肉加工工場としては日本に牛肉を輸出したい。そのためには日本の法令に従わなければいけないので、そのために教育プログラムや再教育プログラムを行っている。そうでなければ、結局何百万ドルも損失を出してしまうことになるからである。

佐藤： 許可されていないSRMが混入した場合水際で止まるであろうが、入ってきて食べた場合にどうという問題が起こるのか。

山本： SRMそのものを食べてしまうということになるとそれは問題だが、SRMと一緒にあったその肉を食べたからすぐに危険ということはない。直接的な肉への危険というのは一緒にあるだけでは移らないので、今の状況下でそんな病気が発症するような量のプリオンがくっついているSRMが直接入ってくる可能性は非常に低いといえる。

田草川： 20ヵ月齢以下かどうかは肉を見ただけでは分からないので、日本の検疫所で分かるわけがない、とリスコミの場で言われた。日本の検査で見つからなかったからといって、安全が担保されたと思われるのは非常におかしい。また、インターネットが非常に不得意な人にとっても分かりやすい安全の検証、安心の根拠となるような情報が提供されることが非常に重要だし、危険だと思っている人の意見も聞く必要がある。

佐藤： 検出の限界ということに対して、国はどう考えているのか。

横田： 検疫所などでも全箱検査しているわけではなく、輸入実績やロットの大きさに応じて検査対象や開梱数を決めている。ただ、米国产牛肉に関しては塊状で入ってくるので、いろいろ加工食品になる段階があり、その段階で各自治体に報告を義務化している。

佐藤： 月齢などのように見た目で見えないものはどうなっているのか。

横田： 月齢はA40を用いて枝肉の状態で判定するため、証明書で証明してもらうということになる。

そのほか、国内向けと日本向けでは外側のビニールのパックが違うということもある。

佐藤： 田草川さんの最後の質問の中にあっただが、ネット情報が誰でも手に入るわけではないので、そういう人たちは情報をどうやって手に入れれば良いのか。

山本： インターネットが一番多いが、もうひとつは消費者ダイヤル、食品安全委員会へ電話すると直接聞ける。また、消費者センターにも窓口がある。

横田： 国では意見交換会のスライドや議事録、Q&Aなどもホームページに掲載している。それ以外では、電話で直接問い合わせをしていただくということになる。

安藤： ユーコープでは直接電話窓口があり、また、MIO や配布物、パンフレット、今回作った資料のようなものも含めて準備をして出していくのが重要である。

終了にあたってひと言

ノーン： BSEの問題はいろいろな噂が横行しているので、そういった噂に惑わされることなく、科学的そして事実に基づいた情報を見分けていただきたい。

山本： 今後は、時間が経って状況が変化してきていることも考えてリスク評価をしていく必要がある。もうひとつはリスク評価を始める前に評価する側と管理する側のリスクコミュニケーションが大事であるといえる。食品安全委員会ができるとき、委員会はお目付け役で管理が足りないときにガツンと言ってくれるようなところだと理解されている方が多いが、実は評価というのは管理するためのツールなので、その評価が出た結果を見て、もう一回管理側がしっかり考えなければならない。そこを新聞も間違えて報道することがあって、食品安全委員会が評価したからお墨付きが出た、ということではない。評価がお目付け役をしているわけでも何でもなし。それはレベルを認識するというだけ。そこを勘違いしないようにしてほしい。

横田： 厚生労働省は、食品安全委員会で評価いただいた結果に基づいて管理措置を行い、安全性を確保するという役割。輸入条件の遵守を確実に図りリスクを引き続き行っていきたい。

田草川： たくさんの国レベルのリスクや国や県に対するパブコメとか、要請書などを作ったり、県段階での検討会や学習会などにも参加しているいろいろ勉強したが、やり足りないところもある。こういうふうにいる人がいる、あるいはちょっと批判的な考えの人もある、慎重にと言う人もいる、ということをお分かりいただければ。私たちが、何かあったらあとで「自己責任だよ」で済まされないようにきちっとしていかないといけない。

吉田： まずは地域に帰って地域の組合員に今日聞いたことを伝えようと思う。また、家族にも話をし、質問に答えられないときは改めて自分の中で勉強していきたい。

安藤： 今後情報を共有化し、広げていくということを真摯にやっていきたい。

佐藤： こういう会議に出席していつも思うことは、この組合員の方たちはとても恵まれているということ。他ではなかなか直接物を聞いたりこういう場に参加したりということはできないが、まだ分からないことがあれば、さらにユーコープに聞いたり、いろいろなことが直接の情報交換ができる。これは他の組織ではあり得ないことなので大事にしていくべきである。

最後にひとつ、ユーコープをお願いしておきたいことは、ここでこういう場を持ったからといって「説明したから後は自己責任ですよ」ということのないように、今後も丁寧な会議を持っていただきたい。長い間本当にご協力有難うございました。

用語解説については、別紙をご参照ください。