食料・農業・農村政策審議会

家畜衛生部会

第１１３回牛豚等疾病小委員会

農林水産省

食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会
第１１３回牛豚等疾病小委員会

日時：令和８年９月29日（火）14：00～15：53

会場：農林水産省消費・安全局第１会議室

（Web会議併用）

議　事　次　第

１．開　会

２．あいさつ

３．議　事

（１）イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価について

（２）その他

４．閉　会

【配布資料一覧】

議事次第

牛豚等疾病小委員会委員名簿

資料１－１　イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価報告書概要(案)

資料１－２　(非公表)イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価報告書(案)

参考１　WOAH Terrestrial Animal Health Code (Chapter15.1.Infection with African swine fever virus)

参考２　WOAH Terrestrial Animal Health Code (Chapter15.2.Infection with classical swine fever virus)

参考３　WOAH Terrestrial Animal Health Code (Chapter8.8.Infection with

foot and mouth disease virus)

参考４　欧州におけるＡＳＦの発生

【机上配布資料】

イタリア産乾燥熟成豚肉の輸入再開に係るリスク評価書概要(案)

午後２時００分開会

○大平国際衛生対策室長　それでは、定刻となりましたので、ただいまから食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会第113回牛豚等疾病小委員会を開催いたします。

開会の御挨拶に先立ちまして、異動の御報告をいたします。

委員の御異動がございました。入江前理事長の後任といたしまして、三森理事長が着任されております。よろしくお願いいたします。

次に、事務局の人事異動について御報告いたします。

大臣官房審議官の木下が異動し、その後任として８月付けで沖田が着任いたしました。

また、動物衛生課長には沖田の後任として、同じく８月付けで松尾が着任いたしました。

さらに、国際衛生対策室長として、松尾の後任としまして、私、大平が８月付で着任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

開会に当たりまして、動物衛生課長の松尾より御挨拶申し上げます。

○松尾動物衛生課長　よろしくお願いいたします。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中御出席いただき誠にありがとうございます。

本日、食料・農業・農村政策審議会、家畜衛生部会の第113回の牛豚等疾病小委員会の開催に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。

まず、日頃より家畜衛生行政の推進に御理解と御協力を賜りましてありがとうございます。

前回のフィードバックでございますが、前回アルゼンチン北部産牛肉輸入解禁に係る輸入条件について審議していただきました。これについては、８月から９月にかけまして、パブリックコメントを行い、完了いたしました。この結果を踏まえて、近々家畜衛生条件の締結という形で進めるという形で考えてございます。

この小委員会は、こうしたリスク評価の基本になる会議でございます。引き続き本日も含めて、しっかりとした議論をお願いしたいと思ってございます。

さて、本日の牛豚等疾病小委員会では、議事として、まず一つ目はイタリアからの乾燥熟成豚肉輸入について議論をしていただきたいと思います。科学的知見を踏まえて、皆様、専門的な見地から忌憚のない御意見を賜りたいと思ってございますので、よろしくお願いいたします。

○大平国際衛生対策室長　ありがとうございます。

続きまして、現在、牛豚等疾病小委員会の委員数は10名でございまして、本日はＷｅｂ

での御参加も合わせて８名の委員に出席いただいております。また、オブザーバーとして２名の方に御出席いただいております。

本日は、Ｗｅｂを併用しての開催となりますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、本日出席しております事務局の紹介をさせていただきます。

審議官の沖田と課長の松尾は、用務が終わり次第参加予定です。

私、国際衛生対策室長の大平でございます。

リスク分析班の矢野でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、本日の議事のイタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価について及びその他について、進めたいと思います。

お配りしている資料は議事次第、委員名簿、資料１－１及び１－２、参考資料の１、２、３及び４、そして机上配布資料でございます。お手元にない又は届いていない資料や落丁等がございましたらお申出ください。いかがでしょうか。

それでは、ここからの議事進行につきましては、津田委員長にお願いしたいと思いますが、その前に今回新たに委員に着任されました三森先生、ご挨拶をお願いしてよろしいでしょうか。

○三森委員　家畜改良センターの三森と申します。

前理事長の入江の後を引き継ぎまして、この委員会に参加することとなりました。

もともと私は家畜衛生試験場、今の動衛研の方に入って８年ほどおりました。そこから畜産研究部門に異動して主に畜産の方をずっとやってきたという者ですけれども、少しでもお役に立てればと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○大平国際衛生対策室長　三森先生、ありがとうございます。

それでは、これからの議事進行につきまして、津田委員長よろしくお願いいたします。

○津田委員長　それでは、これより議事に入りたいと思います。

円滑な議事の進行に御協力いただきたいと思います。

それでは、まず議事の１、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価について、事務局の方から説明をお願いいたします。

○大平国際衛生対策室長　ありがとうございます。

それでは、概要のⅠ.評価事項からⅢ.リスク評価（案）まで御説明させていただきます。

お手元に机上配布資料を御用意ください。

それでは、机上配布資料に沿って説明させていただきます。

まず、１ページ目、11行目、評価事項からでございます。

我が国は、イタリアとの間で「イタリアから日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」に合意しております。

この条件では、豚肉製品を我が国に輸入するためには、イタリアがＡＳＦの清浄国であることが求められております。

しかし、2022年１月にイタリアでＡＳＦが発生したことから、現在、本評価の対象である乾燥熟成豚肉を含め同国からの豚肉及び豚肉製品の輸入を停止しているところです。

今般、イタリアから乾燥熟成豚肉の輸入再開を希望する旨の正式な要請がございました。

この要請は、ＡＳＦに加えＣＳＦ及びＦＭＤの発生状況にかかわらず、輸入を再開できるよう乾燥熟成豚肉に係る新たな家畜衛生条件の策定を求めるものです。

これを受けまして、リスク評価チームは標準的な手続に従い、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入再開に伴うＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの各ウイルスが当該製品を介して我が国に侵入するリスクを評価いたしました。

その評価報告書案を皆様のお手元にお配りしております。

同ページ36行目を御覧ください。Ⅱ.対象品目でございます。

今回の評価対象品目は、いわゆる生ハムに当たります乾燥熟成豚肉です。その製造基準は既に関連告示に定められており、２ページ目の９行目から27行目に記載のとおり、塩漬け、乾燥熟成の工程を経て製造されます。

なお、かつて我が国には、イタリアにおけるＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの発生状況にかかわらず、同国産の乾燥熟成豚肉を輸入できる家畜衛生条件が存在しました。この条件は、その後の整理の過程で失効しましたが、関連告示は現在も残っております。

当該条件は、1992年に合意されたものであり、現行の標準的な手続に基づくリスク評価を経ておりません。このため今回改めてリスク評価を実施することといたしました。こうした経緯を２ページ目の30行目から43行目に参考として記載しております。

後ほど製造方法が評価の重要なポイントとなる試験について御説明いたしますので、まずは矢野の方から製造工程の詳細について御説明いたします。

○矢野補佐　リスク分析班の矢野でございます。よろしくお願いいたします。

そうしましたら、お手数ですが、資料の１－２、リスク評価報告書の詳細版をお手元に御準備いただけますでしょうか。御準備いただけましたら、63ページまで進んでいただけ

ますでしょうか。

こちらの図19に製造方法を記してございます。

今回の評価対象品目は、いわゆる生ハムでございます。生ハムは、豚の後肢を原料として製造されましたハムで、イタリアではプロシュット・クルードという名前で呼ばれております。代表的な製品はプロシュット・ディ・パルマいわゆるパルマハムやプロシュット・ディ・サン・ダニエーレといったものがございまして、幾つかの生ハムはイタリアで原産地名称保護の認証を受けているほか、日本でもいわゆるＧＩ、地理的表示の保護対象になっております。

では、製造工程を御説明いたします。64ページの下の写真を御覧いただければと思います。

まず、左上の写真ですけれども、こちらが原料となる豚の後肢となります。これに塩をまぶしまして、左下の写真のように冷蔵保存いたします。その後、再び塩漬けをし、一定期間保存した後に右下の写真のように水洗しております。

続きまして、次のページに進んでいただきまして、水洗した後に、スーニャというものを塗布いたします。スーニャについては後ほど詳しく御説明いたしますが、豚脂、塩、米粉、コショウ、こういったものを練り合わせたものでございまして、皮で覆われていない部分に塗ることで過度の乾燥を防ぐというものでございます。その後、314日以上熟成をさせることになります。熟成後、工場によると聞いていますが、スーニャを洗い落として、乾燥させるという工程がございます。

その上で、65ページの左下の写真のように、骨を取り除くことになります。最終製品は同ページ下の中央の写真に示すのが、これは原木と呼ばれているものでして、右下の写真がいわゆるスライスされている製品になります。この中間としてブロックで出てくる可能性もございます。

では、説明が前後して恐縮ですが、64ページまで一度お戻りいただけますでしょうか。

この６行目から21行目に製造方法が詳細に記載されてございます。この工程で、保存期間が幾つか記載されていると思います。それと最も長い熟成期間が⑨なんですけれども、314日以上、こちらを熟成期間としておりまして、単純に合算いたしますと塩漬けの開始から最終製品になるまで、397日から421日を要することになります。

なお、日本向けに輸出するためには、塩漬けの日から起算いたしまして400日以上経過している必要があるということをお伝えしておきます。

また、この規定の中に湿度や温度についても詳しく規定がされておりまして、御参考までなんですけれども、66ページに我々が現地調査で行ったところのモニターの写真を載せてあるんですけれども、このような形で、湿度と温度を常時モニターしているというところでございます。

以上、駆け足ではございますが、製造工法について御説明いたしました。

○大平国際衛生対策室長　続きまして、もう一度、机上配布資料の方にお戻りください。

机上配布資料の３ページ、ここからがリスク評価案の概要となります。

２行目、イタリアの概要でございます。イタリアは面積が約30万1,340平方キロメートル。人口約5,870万人のヨーロッパ大陸に位置する国であり、フランス、スイス、オーストリア及びスロベニアと国境を接しています。

また、イタリア国内にある二つの小国、サンマリノ共和国とバチカン市国とも接しております。南北に長い国土のうち約７割が山岳・丘陵地であり、国土に占める平地の割合は小さい国でございます。

また、イタリアは、ＥＵ加盟国でありＥＵ各国と経済圏を共有するほか、国境検査なしで国境を越えることを許可するシェンゲン協定の署名国でもあります。

11行目に、２、乾燥熟成豚肉の概要については、先ほど矢野の方から御説明いたしましたので割愛いたします。

23行目、３.ＣＳＦ、ＦMD及びＡＳＦの清浄性に関する情報となります。

イタリアは、2015年にＷＯＡＨからＣＳＦ清浄国として認定されて以降、2026年８月に至るまで清浄性を維持しております。ＣＳＦの最終発生は1997年です。

また、ＦMDについても1996年に、ＷＯＡＨから口蹄疫ワクチン非接種清浄国として認定され、以降2026年８月に至るまで清浄性を維持しております。ＦMDの最終発生は1993年です。

ＡＳＦについては、1978年以降、サルジニア島に限局して存在しておりましたが、2024年にイタリア当局がＷＯＡＨに対し、ＡＳＦ清浄地域となった旨、自己宣言しております。

一方、イタリア本土では、2022年１月に北西部の野生イノシシにおいて、初めてＡＳＦの発生が確認されました。

その後、三つの異なる地域においてＡＳＦが確認され、合計四つの制限区域が設定されました。しかし、封じ込め戦略により３地域における感染は収束し、2026年８月３日時点では、北西部のみ制限区域が残っておりました。

その後、ローマ近郊の野生イノシシにおいて、１件、ＡＳＦの発生が報告されました。

このため、2026年９月時点では北西部及びローマ近郊に制限区域が設定されております。

発生の大半は、野生イノシシにおけるものであり、2025年には野生イノシシで687件の発生が報告された一方、家畜豚では発生は１件のみでした。

なお、2026年９月16日時点で、2026年には野生イノシシで1,079件、家畜豚では３件の発生が報告されております。

続きまして、４ページ目をお願いいたします。４行目からの記述についてでございます。

内村先生より、2025年及び2026年に野生イノシシの感染が確認された地域を明確にしていただきたい旨のコメントを頂いております。

2025年の前半には、北西部、中部及び南部の３地域で感染が確認されていました。

2026年も北西部では引き続き感染が確認されており、本年８月末にはローマ近郊でも発生が確認されております。このため、現在は２か月で発生が続いている状況でございます。

続きまして、21行目より本文の続きでございますが、2024年時点と2026年９月時点のＡＳＦ発生に伴い設置された制限区域の比較を図１に示しております。図１は、５ページです。

23行目からは、ここの部分の小括となります。

以上のことから、ＡＳＦの発生は、主として北西部に限定されており、家畜豚での発生も少ないためイタリア当局により感染は一定程度管理されていると考えられた。

ただし、2021年以降、乾燥熟成豚肉の主要３市において、継続してＡＳＦが発生していることに加え、北西部以外でも飛び地的な発生が複数回確認されていることには留意が必要と考えた、としております。

続きまして、同ページ33行目から、本年８月末のローマ近郊におけるＡＳＦの発生を受けて、イタリア当局が行った措置を追加で情報提供しております。

ローマ近郊での発生を受け、９月２日付けでラツィオ州が知事命令を発出しております。全ては読み上げませんが、例えば人間に対する働きかけとして、イノシシへの給餌を禁止し、屋外での集会を制限するなどをしているということです。

続きまして、５ページ目、本文の８行目、４.獣医体制及び法制度を御覧ください。

イタリアの中央獣医当局は保健省であり、地方獣医当局は21の州及び地域より成る州保健機関、ＲＨＳ及びその下部組織である地域保健機関、ＬＨＵとなります。

中央及び地方獣医当局は、動物衛生、食品衛生及び畜産物の衛生管理を担当しておりま

す。イタリアではＥＵ規則である動物衛生法及び関連するイタリア国内法により、家畜の防疫について規定し、より具体的な防疫措置の内容を国家計画及び実施指針において規定しております。

16行目からが、この部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアにおいては、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤを適切に管理し、乾燥熟成豚肉の品質や安全性を担保するために、必要な規制が文書化され整理されていると考えた、としております。

続きまして、同じく５ページ、19行目、５.豚の飼育状況及び衛生管理を御覧ください。

イタリアでは、豚を飼育する全ての農場は国家家畜登録簿ＢＤＮへの登録並びにそれに付随する農家コードの取得が義務付けられております。イタリア全土では、豚は約２万6,000戸の農家において800万頭が飼育されており、その多くが北部地域において飼育されております。

豚農場は衛生区域の設定、柵の設置、車両消毒、新規導入動物の検疫、害虫や野生動物管理、施設及び機器の定期的な清掃及び消毒などを含むバイオセキュリティ措置を講じることが求められています。

また、施設間における豚の運搬車両は、洗浄及び消毒の実施が義務付けられております。

ＬＨＵは、ＡＳＦ清浄地域において、毎年少なくとも小規模農場の10％及び大規模農場の30％を対象として立入検査を行い、バイオセキュリティ措置の遵守状況を確認しております。

ＡＳＦ発生に伴い制限区域が設置されている場合、制限区域Ⅱ、ＲＺⅡ及び制限区域Ⅲ、ＲＺⅢ内に位置する全ての農場は３か月ごとに、また制限区域Ⅰ、ＲＺⅠ内に位置する全ての農場は６か月ごとに、公的獣医師による立入検査を受け、これに合格しなければいけません。

遵守状況は、Classy Farm.itと呼ばれる情報システムを用いて一元管理されており、当該システムにアクセス可能な当局関係者及び民間関係者は、遵守状況や是正状況をモニターできるようになっています。適切に措置を講じなかった農場は、行政罰金の対象となります。

続きまして６ページ目、19行目からが小括となります。

ここでは、以上のことから、イタリアの農場は保健省の監督の下、適切に管理されていると考えたとしております。

また、５ページに戻りまして、27行目から、佐藤先生からのコメントを記載しておりますが、こちらの佐藤先生のコメントに対しては、回答といたしまして、１頭のみ飼育している農場であっても登録の対象となるのかという御質問でしたが、１頭からでも登録の対象となります。

続きまして、６ページ目の21行目、６.の食肉関連施設でございます。

イタリアにおいて、と畜場、食肉処理場及び乾燥熟成豚肉製造施設は、ＬＨＵの承認を受けなければなりません。さらに輸出を希望する施設は、仕向国が定める輸入条件への適合について保健省の確認を受けた上で、輸出施設として承認される必要があります。承認を受けた輸出施設は、保健省のウェブサイトに掲載されます。

承認を希望する事業者は、ＥＵ要件及びＨＡＣＣＰへの適合を証明する検査報告書等を提出し、３か月以上の準備操業を実施する必要があります。その後、保健省が指名した検査官による現地調査が実施され、その結果に基づき承認の可否が判断されます。

日本向けに乾燥熟成豚肉の輸出を希望する施設についても、同様の手続を経て承認が行われるため、今後、日伊両当局間で合意される条件の適合について、保健省による確認が行われます。

さらに、ＲＨＳにより毎年施設の再認証手続が実施されるとともに、ＬＨＵによる輸入条件の適合状況の公的検査がより高い頻度、少なくとも月１回で実施されます。不適合が確認された場合には、施設リストからの削除を含む是正措置が講じられます。

イタリア国内には、豚のみをと畜する専用と畜場が153施設存在し、年間約1,000万頭の豚がと畜されています。

また、乾燥熟成豚肉製造施設は3,260施設存在し、そのうち459施設が海外向け輸出に対応可能でございます。乾燥熟成豚肉の年間生産量は26から27万トンとされています。

続きまして、７ページの冒頭、菅野先生よりコメントを頂戴しております。

乾燥熟成豚肉の総輸出量に占めるＰＤＯ認証を受けた製品の割合、これがいかほどかという御質問でございましたが、イタリア当局より約40％であると回答がございました。

続きまして、同じ７ページ目の17行目を御覧ください。

ＥＵ規則に基づき、全ての豚はと畜場到着時に公的獣医師による生体検査を受けなければなりません。また、と畜後には全ての枝肉及び臓器について、公的獣医師又はその監督下で業務を行う検査官による検査が実施されます。

と畜前後検査は、ＲＨＳに直接雇用された公的獣医師のみが実施可能であり、事業者は

ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの臨床症状並びに病理解剖学的所見を識別するための訓練を受けております。

これら疾病の感染が疑われ、その可能性を否定できない場合には、公的獣医師が施設内の対象動物に対する臨床検査を実施するとともに、強く感染が疑われる場合は、サンプルを採取して検査を行います。

また、当該豚又は豚肉は食品供給ラインから除外され、公的機関の監督下で廃棄されます。

菅野先生のコメントを受け、この点一部修正を行っていることを申し添えます。

続きまして、36行目からがこの部分の小括となります。

以上のことから、イタリアのと畜場、食肉処理施設及び乾燥熟成豚肉製造施設においては、保健省の監督の下、適切なと畜及び製造管理が実施されていると考えられた。また、と畜対象動物にＡＳＦ、ＣＳＦ又はＦＭＤへの感染を疑う所見が認められた場合には、十分な摘発が可能な体制が整備されていると考えられた。

さらに、輸出される乾燥熟成豚肉についても合意された条件に適合した製品となるよう、保健省による管理体制が適切に整備・運用されていると考えた、としております。

続きまして、同じく７ページ42行目、７.トレーサビリティ及び移動管理でございます。

家畜豚は、原則的に耳標又はチップが埋め込まれた電子耳標を用いて群単位で識別されます。

施設間を豚が移動する場合、移動先申告書、ＤＤＡが必要です。ＤＤＡには出発地及び到着地が記載されているほか、出発地の農場の衛生状況も記載されております。疾病の疑い事例又は発生が確認された場合、イタリア当局はＤＤＡの発行を停止することで、移動防止することができます。ＤＤＡは、ＢＤＮ上で一元管理されております。

ＥＵ域内では、食品事業者が食品の生産、加工及び流通の全ての段階においてトレーサビリティを確保することが求められております。食品事業者は、供給元及び供給先の事業者を特定するための体制及び手続を整備する義務があります。

続きまして、８ページ目の10行目からが、この部分の小括でございます。

以上のことから、豚の移動は、獣医当局が適切に管理・監督しており、最終製品から出荷元農場に遡る体制が整備されていると考えた。また、家畜の移動にはＤＤＡが必要であることから、必要に応じて獣医当局が移動制限を課すこともできると考えた、としております。

同じく８ページ目、14行目の８.診断機能を御覧ください。

イタリアにおいてＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの診断を担うナショナルリファレンスラボラトリーは、保健省に所属する獣医研究施設群ＩＺＳ、このうちＡＳＦ及びＣＳＦはペルージャに位置するＩＺＳである国家豚病リファレンスラボラトリー、ＣＥＲＥＰ、ＦＭＤはプレッシャに位置するＩＺＳである国家水疱性疾病リファレンスセンター、ＣＥＲＶＥＳが診断を行います。

ただし、ＡＳＦに関しては、制限区域内で疑い事例が報告された場合、バイオセキュリティ及び診断時間の短縮の観点から、ＩＺＳの支所でも確定診断も可能です。全てのＩＺＳは、ＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の認定を受けております。

また、ＣＥＲＥＰ及びＣＥＲＶＥＳは、全てのＩＺＳやＩＺＳ支所を対象としたラボ間比較試験を毎年実施するとともに、ＥＵリファレンスセンター等の実施するラボ間比較試験に参加しております。

ＡＳＦ及びＣＳＦは、脾臓、腎臓、リンパ節、扁桃、血液及び腐敗した死体の場合には、長骨の骨髄を用いて、リアルタイムＰＣＲ検査を行います。

検体を切除してから24時間以内に検査を開始いたします。ＦＭＤに対しては、水疱上皮や咽頭拭い液等を用いてウイルス学的検査、ＰＣＲ検査及びウイルス分離が行われます。

同じく８ページ、33行目から、この部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアでは、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの診断及びサーベイランスを適切に実施できる体制が整っていると考えた、としております。

８ページ目、35行目、９.野生動物の管理を御覧ください。

イタリアには、2021年時点で最低でも150万頭の野生イノシシが生息していたと推測されています。

2022年に、イタリア本土でＡＳＦが発生したことを受け、野生イノシシにおけるＡＳＦの管理、防除及び根絶を目的とする国家計画が策定されました。

当該計画には、野生イノシシの生息状況の把握に必要な器材及び野生イノシシを捕獲するために必要な機材の確保、封じ込め用のフェンスの設置、野生イノシシの死体を回収する体制の整備等が盛り込まれております。

制限区域外では、野生イノシシの個体数削減を目的として、各州が野生イノシシの捕獲・駆除及び死体処理に関する特別計画を実施しております。

同計画における捕獲・駆除の目標頭数は過去数年間の実績データの分析結果に基づき、

毎年見直されております。

また、北部の制限区域においては、ＲＺＩに隣接する幅20キロメートルの清浄地域でより高い強度で野生イノシシの捕獲が実施されております。例えば前年の捕獲頭数の150％に相当する頭数を目標としております。

ここの部分につきまして、國保先生からのコメントを受けまして一部修正していることを申し添えます。

続きまして、９ページ目、15行目を御覧ください。

現在、イタリアには、北西部の制限区域の北側に沿ってフェンス等を用いた防衛線が設置されております。また、今後同地域の南東側にも防衛線を設置する予定です。

個体数削減は重点的に削減を行う地域を指定し、毎年当該地域に生息する個体群の35から45％を狩猟や罠により削減しております。

野生イノシシの死体探索には、主に探知犬を用いており、2025年以降は制限区域外でも野生イノシシの探索を開始しました。また、探知犬を増頭しております。

なお、イタリアにＡＳＦを媒介する軟ダニが生息しているという報告はございません。

23行目からがこの部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアでは、野生イノシシの個体数削減を積極的に続けていること、探知犬を活用し、野生イノシシの死体を効率的に特定し、早期に環境から取り除いていることなどから、保健省による野生イノシシの管理体制が適切に整備・運用されていると考えた、としております。

続きまして、同じく９ページ、27行目、10. サーベイランスを御覧ください。

商用・非商用を問わず、家畜の使用者にはＡＳＦ、ＣＳＦ又はＦＭＤが疑われる場合、直ちに獣医師に通報する義務が課されております。

さらに、診察を行った獣医師は、これらの疾病を疑った場合には、速やかに当該地域を管轄するＬＨＵへ通報しなければなりません。また、死亡又は瀕死状態の野生イノシシを発見した者についても直ちにＬＨＵへ通報することが義務付けられております。

イタリアでは、2025年にＡＳＦ及びＣＳＦを疑う事例に関して、9,217件の通報があり、このうち544件がＡＳＦ陽性であることが確認されております。このうち543件が野生イノシシで、家畜豚は１件でした。一方、ＣＳＦの陽性例はございませんでした。ＦＭＤについては２件の通報があったものの、いずれも陰性でございました。

さらに、ＡＳＦについては制限区域内に位置する肥育農場において、毎週60日齢を超え

る死亡豚のうち最初の２頭を対象に検体を採取しております。該当する個体がいない場合は、各疫学単位ごとに体重20キロを超える死亡豚を検査対象としております。

また、繁殖農場では死亡した全ての種雄豚及び繁殖雌豚を対象に検体を採取しております。2025年には１万6,637頭が検査され、全て検査は陰性でした。

続きまして、10ページ目でございます。

10ページ目、冒頭に嶋田先生のコメントを記載しております。

制限区域内の強化サーベイランスを今後も継続するのかとのお問合せでございますが、法令で規定されており、中止する予定は示されておりません。

続きまして、10ページの11行目を御覧ください。

野生イノシシについては、死亡又は負傷した全ての個体に加え、制限区域内及び一部の清浄地域において捕獲・狩猟された全ての個体を対象として、ＡＳＦ及びＣＳＦの検査が実施されております。

2025年には、合計４万454頭の野生イノシシが検査され、このうち687頭がＡＳＦ陽性でございました。これらの陽性個体は、いずれも制限区域内で確認されたものです。

なお、検査対象となる通報件数は、毎年8,000から9,000件程度で推移する一方、積極的な死体の探索により発見された死亡野生イノシシ数及び捕獲・狩猟された個体数はともに増加傾向にございます。検査対象の捕獲・狩猟個体数は、2024年には１万9,964頭であったところが、2025年には３万1,286頭に増加しております。

25行目からがこの部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアでは、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの発生状況を対象として、制限区域内におけるサーベイランスが強化されており、発生状況を的確に把握する体制が構築されていると考えられた、としております。

続きまして、同じく10ページ29行目、11. 防疫対応を御覧ください。

イタリアにおいては、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤは前述のとおり、通報対象疾病とされております。家畜豚において、これらの疾病の疑い事例について通報を受けたＬＨＵは、直ちに農場に立ち入り、同居動物の健康状態の確認等を実施するとともに必要に応じて農場への動物の移動制限や資材、車両の移動禁止措置を講じます。

家畜豚で、ＡＳＦ陽性が確認された場合には、直ちに疾病発生時における防疫措置の指導・管理等を行う中央危機対策本部が設置されます。

また、これに合わせて野生イノシシ対策に関する助言を行う専門家グループも設置され

ます。

疑い事例の報告及びそれに付随する全ての措置に関する情報は、ＳＩＭＡＮと呼ばれるシステム上で一元管理されております。

発生農場では、公的獣医師の監督の下、全ての家畜豚の殺処分を実施するとともに、死体、飼料、敷料、ふん尿、スラリー及び汚染のおそれがある資材についても処分を行います。併せて施設や車両等の洗浄・消毒及び害虫駆除を実施し、清掃及び消毒が完了するまでの間、人及び車両の当該農場への出入りを禁止します。汚染物質については、可能な限りレンダリング又は焼却により処分します。

これらの処理、洗浄及び消毒が適切に実施されたか否かについては、公的獣医師が確認・承認を行います。

家畜豚でＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤが発生した場合、イタリア当局は直ちに保護区域、ＰＺ及び監視区域ＳＺを設定します。

また、野生イノシシで発生した場合には、感染区域ＩＺを設定します。原則として発生農場を中心に、最低半径３キロメートル以上をＰＺ、最低半径10キロメートル以上をＳＺとして設定します。一方、ＩＺの範囲については一律ではなくリスク評価に基づき設定されます。ＰＺ及びＳＺ内では、生体豚、精液、豚肉等の移動が制限されます。

その後、イタリア当局は地理的条件を考慮した上で、欧州委員会に対し制限区域の設定を提案します。具体的には家畜豚での発生の場合にはＲＺⅢ、野生イノシシでの発生の場合にはＲＺⅡを設定し、さらにＲＺⅡ及びＲＺⅢの周辺に緩衝区域としてＲＺＩを設定します。

欧州委員会及びＥＵ加盟国の合意が得られた後、イタリア当局が設定していたＰＺ、ＳＺ及ＩＺは解除され、ＲＺＩ、ＲＺⅡ又はＲＺⅢへ移行します。ＲＺＩ、ＲＺⅡ及びＲＺⅢにおいては、引き続き、豚、精液、豚肉等の移動制限が課されます。

これら制限区域の緩和又は解除に当たっては、一定期間当該疾病の発生が認められていないこと等の要件、ＡＳＦの場合には、過去10年２か月間発生がないこと等を満たした上で、欧州委員会の合意が得られた場合に解除されます。

ＲＨＳ及びＬＨＵはウイルスの拡散状況、その伝播経路並びに発生に関与した可能性のあるリスク要因を把握すること等を目的として疫学調査を実施します。

具体的には、発生農場における飼養衛生管理状況や人・車両等の出入記録を調査するとともに、疫学関連施設を特定します。

また、飼養衛生管理等に不備が認められた場合には、事業者に対して是正措置を求めます。更に再発リスクの低減を目的として、必要に応じて研修及び啓発活動を実施しています。

ＲＨＳは、ＡＳＦ陽性の野生イノシシ死体が発見された地点から半径１キロメートル以内に所在する農場や飼養衛生管理が適切に実施されていない農場において飼養されている家畜豚について、予防的殺処分を命じることができます。

発生農場への豚の再導入については、ＬＨＵにより清掃及び消毒の完了が承認された日から少なくとも40日が経過していることに加え、モニター等を導入し、当該農場で40日以上飼養した後に抗体検査を実施することとされております。

ＣＳＦ及びＦＭＤについては、原則としてワクチン接種は認められておりませんが、疾病の急速な拡散リスクが示唆される場合には、家畜豚及び野生イノシシに対して緊急ワクチン接種を実施することが可能とされております。

11ページ目、36行目から、國保先生からのコメントを記載しております。

ＣＳＦ又はＡＳＦで緊急ワクチンの接種を行った場合、接種対象動物を殺処分するのか否かという御質問でございました。

緊急ワクチンを接種したからといって、全頭殺処分を行う必要は必ずしもありません。

ただ、イタリア当局より疾病の拡散抑制を目的としていた場合、接種した動物を全て殺処分するとの追加情報提供がございました。

続きまして、12ページに移りまして、６行目から菅野先生のコメントを記載しております。

と畜場で感染が確認された場合どうするのか、という御質問です。と畜前後検査の結果、ＡＳＦが疑われた場合、サンプルを採取し、ＩＺＳにて確定診断を行います。その後、感染が否定できない動物の殺処分や施設の清掃及び消毒などを行います。

13行目からが、この部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアでは疾病発生時に適切な防疫措置を迅速に実施する体制が整備されており、発生を早期に把握するとともに、適切に封じ込める能力を有していると考えられた、としております。

大変長くなりましたので、ここで一旦区切りたいと思います。

○津田委員長　ありがとうございました。

今まで、最初の評価事項、対象品目のところから防疫対応のところまで、説明がありま

した。ここまでの説明に対しまして、質問、御意見等ございましたらお願いします。

以前、質問された先生方も、追加の質問等あればお願いします。

では、國保委員、お願いします。

○國保委員　ありがとうございました。

診断機能に関係して教えていただきたいのですが、今のような非常に強毒型のアフリカ豚熱の場合は、現場で臨床症状を確認して摘発できるかと思うのですが、例えば弱毒型のものが出てきた場合に、当該ウイルス株の病原性を調べるような施設はイタリア国内に存在しているのでしょうか。要するに、ＢＳＬ３の動物実験施設というものがあるんでしょうか。

○矢野補佐　回答いたします。

先ほどご説明いたしました、ペルージャにあるＣＥＲＥＰと呼ばれる施設が、豚の病気を専門に診断や研究を行っているナショナルラボラトリーになります。正にそこで病原性であったり、遺伝学的な分析も全部行っており、現地調査に行ったときに見せていただきました。

従いまして、少しでもＡＳＦの感染疑いがあるものというのは、必ずＣＥＲＥＰに集められ、病原性についても調べて公表するということを行っております。

○津田委員長　他にございますか。

佐藤委員、お願いします。

○佐藤委員　６ページ目の９行目のところで、小規模農場の10％、大規模農場の30％を対象として立入検査をすると書いてあるのですけれども、これは小規模農場２万以上あるところを10％、2,000以上検査する人的な余裕があると考えてよろしいでしょうか。

○矢野補佐　私の口から回答しづらい御質問ではあるんですが、我々も現地調査に行きまして、実際に最も豚を飼っている北部地域を訪問いたしまして、いろいろと現地の獣医師さんに話を聞きましたが、きちんと訪問はしているようです。

訪問した内容は、全てClassy Farmというプラットフォームに一元的に集約されますので、訪問していない、ここを是正しろと言ったのにしていないなど、そういったものはそこのプラットフォームを見れば分かるようになっているそうです。

そういう衛生状態が悪い農場に関しては、先ほど御説明した出荷時の移動許可書の発行許可が出ない可能性もあるということでございました。

○佐藤委員　ちゃんとやっているということですね。ありがとうございます。

○矢野補佐　はい。
○津田委員長　ありがとうございます。
　ほかにございますか。
　Ｗｅｂの方々、委員の方々、ございますか。
○津田委員長　三森委員、お願いします。
○三森委員　教えていただきたいのですが、３ページ目の36行目に、ローマ近郊の野生イノシシにおいて、１件ＡＳＦの発生が報告されたとあります。これはどこから来たかというのは、分かっているのでしょうか。
○矢野補佐　結論から申し上げますと、分かりません。これが報告されたのが、８月26日でございまして、まだ実はそれほど日がたっていないものでございまして、まだこちらの方に分析の結果等は特に報告は来ていないところでございます。
○三森委員　10ページ目の19行目に、野生イノシシの捕獲頭数が書いてあります。2024年には２万頭弱、2025年には３万頭強を捕獲しているということですが、野生イノシシ150万頭近くがいるという中で、野生動物なので、全てを捕まえることはおそらくできないかと思います。そうすると、何が大事かなと考えますと、野生イノシシと農場の豚がきちんと区別して管理されているというところが大事かと思います。その辺はしっかりなされているという理解でよろしいでしょうか。
○矢野補佐　基本的に、バイオセキュリティの関係で柵を設置することが義務付けられています。実際は残念ながら、今年家畜豚で３件出ているのですが、これだけ野生イノシシで出ていても、家畜豚ではそれほど多くは出ないということで、それなりにきちんと防除ができていると考えた次第でございます。
○津田委員長　嶋田委員、お願いします。
○嶋田委員　今の三森先生の御質問と少し関わる部分かもしれませんが、ローマ近郊での発生というところがまだ原因は分からないということに関連して、当初イタリアに初めにＡＳＦが入った、その最初の侵入の原因は何だったのでしょうか。また、飛び地的にイノシシに感染したのは、どういった経緯で起こったのか、そのような報告がもしあれば教えていただきたいなと思います。
○矢野補佐　大変申し訳ございませんが、原因究明のレポートというのは受け取っておりませんので、こちらの事務局から提供できる情報はございません。ちなみに先ほど、フェンスのお話をされたかと思うんですが、資料１－２の20ページに、我々が訪問した農場の

写真を載せておりまして、こんな感じのフェンスが農場の周りに張り巡らされているという状況でした。

○津田委員長　よろしいでしょうか。それでは、続けていきたいと思います。

事務局、続きの説明をお願いいたします。

○大平国際衛生対策室長　それでは、続きまして、机上配布資料の12ページを御覧ください。12ページの16行目、乾燥熟成豚肉の製造に係る科学的知見から始めたいと思います。

冒頭に御説明したとおり、乾燥熟成豚肉は豚のモモ肉を塩漬けし、スーニャを塗布して、一定期間乾燥熟成することで製造されます。

19ページ目以降、３件ほど実験の結果を記載しておりますが、今回のリスク評価の根幹となる部分でございますので、矢野の方から詳細を御説明したいと思います。

○矢野補佐　では、御説明させていただきます。

資料１－２をお手元に御準備いただけますでしょうか。67ページを御覧ください。67ページの２行目（１）の試験を御説明いたします。

まず、乾燥熟成豚肉の製造工程におけるウイルスの不活化について科学的知見となる三つの試験をこれから御説明させていただきます。

67ページ２行目（１）の試験について御説明いたします。

こちらは、今回の評価の対象となりますパルマハムを製造いたしまして、その過程でウイルスが不活化されるか確認したものでございます。

こちらは米国とイタリア当局が協力をして実験を行ったものでございます。

試験設計は、６行目から記載されております。

まず、米国で行った試験でございます。

豚12頭に、ＦＭＤ、ＡＳＦ、ＣＳＦの各ウイルスを接種しております。ＦＭＤウイルスを接種した豚は接種48時間後、ＡＳＦ、ＣＳＦウイルスを接種した豚は接種５日後、ウイルスが最も増殖していると思われる時期にと畜をしております。

その後、12頭の両足を用いまして、計24本のパルマハムを製造しております。

今のはアメリカなのですが、イタリアでも類似の試験を行っておりまして、各ウイルスについて最大13頭の豚に接種して、同様にハムを製造してございます。

製造方法が肝なのですけれども、製造方法は関連告示に記載された方法と全く同じでございます。従いまして、冒頭、御説明したとおりの製造方法で製造しております。

また、対照群といたしまして、非接種豚５頭から10本のハムを製造してございます。

と畜72時間後に当たります、いわゆる塩漬けを開始した日、こちらを起算日といたしまして、複数の時点で検体を採取しております。

各時点で接種群のハム３本と対照群のハム１本から、それぞれ筋肉、脂肪、骨髄を１グラムずつ採取してございます。その上で、まずin vitro試験を実施しております。

検査方法は、ＦＭＤがウイルス分離、ＡＳＦが赤血球吸着試験、ＣＳＦが蛍光抗体プラーク法になります。いずれか１検体でも陽性が出た場合は、その時点の結果を陽性としております。

接種群のハム３本に由来する筋肉、脂肪、骨髄、ですので３掛ける３で９本、９検体がin vitro試験で全て陰性となった場合には、検体をプールして調整した上澄みを豚２頭に接種いたしまして、in vivo試験を実施してございます。

14日間臨床症状を観察し、症状が認められた場合は陽性、認められなかったら陰性といたしました。

では、試験の結果を御説明させていただきます。

まず、69ページの表22を御覧ください。

こちらは、ＦＭＤのin vitro試験の結果でございます。筋肉、骨髄、脂肪の全てが陰性となりましたのは、米国で塩漬け開始から108日後になります。イタリアでは170日後でございました。

少し飛んで恐縮ですが、72ページに飛んでいただけますでしょうか。

先ほど申し上げた日に、in vitroが陰性になりましたので、ここからin vivoの試験を行っております。

72ページの表の25ですが、こちらＦＭＤのin vivoの試験、米国で108日後には陰性になっております。イタリアも170日後に陰性となっております。

これらの結果から、ＦＭＤウイルスに関しましては、108日後には存在しないと判断をしているところでございます。

前後して恐縮ですが、70ページにお戻りいただけますでしょうか。

表の23を御覧ください。こちらはＡＳＦの試験の結果になります。

まず、in vitroでございますが、３種類の検体全てが陰性となりましたのが、米国で291日後、イタリアで300日後でございました。

今度は、in vivoの試験です。また飛んで恐縮ですが、72ページ、表の25を御覧ください。

ＡＳＦの試験では、米国で291日後にin vitroが陰性になりましたので、in vivo試験を実施したところ、結果が陽性でございました。その後300日と364日後には試験を実施しておりませんので、in vitro試験で陰性が確認されましたのは399日後となります。

ちなみに、イタリアでは300日後にin vitro試験が陰性になりましたので、in vivoの試験を実施しておりますが、300日後には既にin vivo試験の結果も陰性になっています。

これらの結果から、ＡＳＦウイルスは399日後には存在しないだろうという判断をしているところでございます。

最後に、ＣＳＦの御説明をいたします。71ページ、表の24を御覧ください。

３種類の検体が全て陰性となりましたのは、米国で96日後、イタリアで189日後でございました。

また、in vivo試験の結果について、72ページの表25を御覧ください。米国の96日後と188日後について、96日後にin vitro試験で陰性になっているのですが、in vivo試験では96日後、188日後、両方とも陽性でした。その後、in vivo試験は313日後に陰性となっております。イタリアは、189日後にin vivo試験の結果が陰性でございました。

これらの結果から、ＣＳＦウイルスは313日後には存在しないという判断がなされているところです。

以上より、塩漬けを開始した日を起算日といたしまして、ＦＭＤウイルスは108日後、ＡＳＦウイルスは399日後、ＣＳＦウイルスは313日後には存在しないという判断がされております。最も長く生存したＡＳＦウイルスの結果を踏まえまして、399日後には３種類全てのウイルスが存在しなくなるという判断をしているところでございます。

長くなりましたが、これが一番重要な試験でございます。

残り二つの試験に関しましては、御紹介するのですが、生ハムに関するものではございませんので、概要のみ簡単に御説明させていただきます。

72ページの（２）の試験を御説明いたします。

こちらの試験もイタリア産の豚肉を用いた試験でございますが、パルマハムとは製造工程が異なります。また、対象とするウイルスはＡＳＦのみとなっております。ちなみに、この試験はイタリアの保健省主導で行われております。

豚４頭にＡＳＦウイルスを接種いたしまして、発熱がピークに達する接種４日から６日後にと畜して、サラミと豚肉加工品を製造しております。

製造方法は、72ページの21行目から記載されております。塩のほかに香辛料や酸化防止

剤などを含む混合物を使用していること、また乾燥熟成工程も生ハムと異なるところでございます。

と畜から48日後を起算日といたしまして、複数時点でサラミと豚肉加工品から検体を採取して、ウイルス分離と感染価の測定を行っております。これらの試験で陰性となった検体の残りをプールいたしまして、小豚２頭に経口投与して臨床症状を観察いたしました。In vitro試験とin vivo試験、両方で陰性が確認された時点をＡＳＦウイルスが検出されなくなる地点としております。

結果を御説明いたします。74ページまで飛んでいただけますでしょうか。

まず、サラミですが、in vitro試験では26日後に全ての検体が陰性となりました。In vivo試験に関しても同じく26日後には陰性となっております。

次に、バラ肉を用いた豚肉加工品です。In vitro試験では47日後に全ての検体で陰性ですが、in viro試験では、137日後に陰性となっております。

最後に、ロイン肉を用いた豚肉加工品ですが、in vitro試験では54日後に全ての検体が陰性となりまして、in vivo試験では137日後に陰性となっております。

ＡＳＦウイルスが検出されなくなるまで、最も長く時間を要したのはバラ肉とロイン肉の豚肉加工品でございまして、双方137日後に検出されなくなっているところでございます。

最後の試験も御説明いたします。74ページの５行目を御覧ください。

こちらは、ＡＳＦ、ＣＳＦ、ＦＭＤの３種類を対象とはしているのですが、製造するハムがイタリアのハムではございません。こちらはスペイン産のイベリコハムになります。

かいつまんで御説明いたします。

スペインで、約60から70頭の豚にＡＳＦ、ＣＳＦ、ＦＭＤのそれぞれのウイルスを接種しております。

接種してから、１から５日後にと畜して枝肉としています。ここまではスペインで行っていますが、肉を冷凍いたしまして、アメリカに運んでおります。その後、塩漬けと熟成を経てハムをアメリカで製造しています。製造したハムの種類と最低熟成期間は、75ページの上の辺りに記載されてございます。

このお肉を解凍した日を起算日といたしまして、複数時点で、筋肉、皮下脂肪、骨髄を採取しております。なお、モモ肉を使用した場合には、膝窩リンパ節の方も採材してございます。

まずは、in vitro試験を実施しておりまして、検査方法は、75ページの15から22行目に記載されておりますが、ＦＭＤはウイルス分離、ＡＳＦは赤血球吸着試験、ＣＳＦは蛍光抗体プラーク法となっております。

ある時点で全ての検体が陰性となった場合、検体をプールして調整した上澄みを豚２頭に注射で接種し、in vivo試験を実施しております。接種後４週間にわたり臨床症状を観察いたしまして、症状が認められなかった場合は陰性と判断してございます。

それでは、結果を御説明いたします。77ページまで進んでいただけますでしょうか。

まず、表の33を御覧ください。こちらがＦＭＤの試験結果となっております。

右側に、in vivo試験を実施した経過日数が書かれていますが、この最も早い時点がin vitroの試験で、全ての検体が陰性になった時点。

そして、さらに一番右側、両試験で陰性となった件数と、in vivo試験でも陰性となった日が記載されています。

ＦＭＤでは、解凍後42日から182日で両試験の陰性が確認されております。

１個下にいっていただきまして、34ページ、こちらはＡＳＦの結果です。一番右の端の列を見ていただきますと、解凍後112日から140日で両試験の陰性が確認されております。

表35が、ＣＳＦでございます。こちらも一番右の端の列ですが、解凍後140日、252日で両試験の陰性が確認されたことが分かります。

両試験の陰性確認までに最も長い時間を要したのは、イベリコハムでございます。こちら３種類全てのウイルスについて陰性を確認するまでに251日を要してございます。

長くなりましたが、以上で説明を終わりにします。

○大平国際衛生対策室長　それでは、説明を続けさせていただきます。

机上配布資料にお戻りいただきまして、机上配布資料の12ページ目、19行目を御覧ください。

今、矢野の方から説明した事項を受け、結果をまとめています。

実験的に、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤを感染させた豚由来の原材料を用いてパルマハムを製造し、各ウイルスの不活化状況を確認した試験では、と畜後72時間を起算日、塩漬け開始日に相当として、399日後にＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの全てのウイルスが不活化されたことが確認されております。

また、ＡＳＦ実験感染豚由来の原材料を用いてイタリア伝統製法により、サラミ及び豚肉加工製品を製造し、ＡＳＦウイルスの不活化状況を確認した試験では、サラミについて

は、乾燥熟成開始後26日で、バラ肉及びロイン肉を用いた豚肉加工製品については、137日後にＡＳＦウイルスの不活化が確認されております。

さらに、実験的にＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤを感染させた豚由来の原材料を用いてスペイン伝統製法による乾燥熟成豚肉製品を製造し、各ウイルスの不活化状況を確認した試験では、イベリコハムで252日後、イベリコ肩肉ハムで140日後、セラーノハムで182日後、イベリコロインハムで140日後にＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの全てのウイルスが不活化されたことを確認しております。

32行目から、この部分の小括でございます。

以上のことから、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤウイルスは、「農林水産大臣の定める基準」（昭和47年農林水産省告示第1439号）第４条に規定する豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準に従って乾燥熟成豚肉を製造した場合には、塩漬け日を起算日として399日後までに不活化されると考えた。

ただし、乾燥熟成豚肉の処理工程が複雑かつ長期間に及び、温度、湿度管理などの環境条件に大きく左右されることには留意が必要と考えた、としております。

続きまして、13ページ目、１行目の13. スーニャの管理を御覧ください。

先ほどからスーニャとの文言が何度か出てきておりますけれども、馴染みがないものだと思いますので、矢野の方からスーニャの詳細について御説明させていただきます。

○矢野補佐　それでは、スーニャについて御説明させていただきます。

資料の１－２をお手元に御準備いただきまして、83ページを御覧ください。

スーニャは、豚脂、塩、米粉及びコショウを練ったもので、熟成をする前に、後肢の皮で覆われていない部分に塗布することで乾燥を防ぐものでございます。熟成の前に塗布いたしますので、塗布の後300日以上後肢とともに熟成を受けるものでございます。

なお、工場によっては最終製品からスーニャは水洗により取り除かれることもございます。また、原木ではなくブロックやスライスで輸入される場合は、スーニャは大部分が取り除かれた状態で輸入されるということが想定されます。

スーニャの製造方法を21行目以降に写真で示してございます。

まず、原料となる豚脂ですが、こちらは溶かしてブロック状にしてあります。これを大きな釜で加熱して溶かします。この鍋には大きな撹拌用の羽根と温度を計測するモニターがついてございます。

もしよろしければ、86ページをちょっと見ていただきますと、86ページの左上の写真が

ちょうど羽根が上に上がった状態なのですが、撹拌用の羽根がついているのと、真ん中に温度を計測するモニターがついておりまして、これで温度をずっとモニターできるというところでございます。

前後して恐縮ですが、また戻っていただきまして、83ページです。

この溶かした豚脂にコショウ、塩、米粉を入れて加熱しながら撹拌します。規定の温度に達したことを確認いたしましたら、機械を止めまして充填をしていくというような作業をします。実際に使用するときには、専門の容器に移しまして、はけでこれを塗布していました。

以上、御説明いたしました。

○大平国際衛生対策室長　それでは、続きまして、もう一度机上配布資料にお戻りください。

机上配布資料の13ページ、スーニャの詳細について矢野の方から説明しましたけれども、この概要の方でも御説明させていただきます。

２行目からです。

イタリアではスーニャは、地方獣医師当局によって認可された製造施設において、公的獣医師監督の下、製造されます。スーニャ製造工場で原料として使用される豚脂は、本年８月現在、ＡＳＦ清浄地域で出生及び飼養された豚に由来するものに限られております。スーニャは皮で覆われていない部分にのみ製造の初期段階で塗布され、その後300日以上豚肉と一緒に乾燥熟成されます。

多くの場合、乾燥熟成施設において、スーニャは洗浄されるほか、ブロック又はスライスに加工される工程において取り除かれます。

10行目からは、國保先生からのコメントを記載しております。

原料の豚脂がＡＳＦ清浄地域で出生及び飼養された豚に由来することは公的文書で規定されているのかとの御質問でございました。

公的な文書では規定されておらず慣例として実施しているとのことでございました。

続きまして、18行目です。

ＷＯＡＨコードでは、家畜の可食部は、70℃、30分で加熱を行うことにより、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤが不活化されると記載されております。

なお、米国及び豪州はスーニャを76℃で加熱することを求めております。

23行目に、國保先生からのコメントを記載しております。

76℃で加熱する時間は記載されていないのかとの御質問でございます。

確認しましたが、時間は記載されていないということでございました。

28行目からが、ここの部分の小括でございます。

以上を踏まえると、スーニャは地方獣医当局の適切な管理下で製造されていると考えた。

また、乾燥熟成豚肉の輸入時には最終製品からその大部分が除去されていること。さらに原料肉とともに長期間の乾燥熟成に供されることで、ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの各ウイルスが十分に不活化されると想定されることから、スーニャに起因する疾病の侵入リスクは限定的であると考えた。

ただし、リスクは限定的であるものの、スーニャの一部が最終製品に残存する可能性があること、また製造工程の途中で塗布されるため、スーニャ自体の乾燥熟成期間が400日に満たないことには留意が必要と考えた。

さらに、米国及び豪州が76℃で加熱処理を求めていることを踏まえ、同様の措置を講じることが望ましいと考えた、としております。

それでは、同ページ38行目。14. 乾燥熟成豚肉の輸出でございます。

イタリアから第三国へ乾燥熟成豚肉を輸出する場合、ＬＨＵが発行する輸入検疫証明書を添付する必要があります。署名はＬＨＵが指名した認証獣医師が仕向国の輸入条件を満たす製品であることを確認した上で署名します。

証明書の発行に際しては、と畜場や食肉処理施設等の食肉関連事業者から当該製品のトレーサビリティに関する情報等の提供を受け、これを参照します。2022年にイタリア本土にＡＳＦが発生して以降も米国、カナダ、豪州及びＥＵ加盟国を含む多くの国々はイタリア産乾燥熟成豚肉の輸入を継続しており、その輸出量は年間約７万トンを維持しております。このうち、約１万2,000トンは米国向けでございます。

続きまして、14ページ、７行目に、長井先生のコメントを記載しております。

各国が輸入を継続する中、なぜ日本だけが輸入を停止したのかとの御質問でございます。

輸入を停止した理由といたしましては、イタリア当局と日本の間で合意した条件上、ＡＳＦが発生した場合にはイタリア全土からの輸入を停止するということが規定されていたということでございます。

16行目でございます。

米国、カナダ及び豪州は、400日以上の熟成を行うこと。原料豚がと畜前60日又は90日以上ＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの発生が確認されていない農場で飼養されていたこと及び

スーニャを76℃以上で加熱処理していること等条件として輸入を継続しております。

また、2021年から2026年の間に、これら輸入国におけるＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤの発生は報告されておりません。

一部、國保先生からのコメントを踏まえまして、修正しておりますことを申し添えます。

続きまして、14ページ、27行目からがこの部分の小括でございます。

以上のことから、イタリアには仕向国の輸入条件を満たし、乾燥熟成豚肉を輸出する制度が整備されていると考えた。イタリア産乾燥熟成豚肉を継続して輸入している国は多数存在するものの、当該製品を原因として、ＡＳＦが拡散したとの報告は把握できる限り確認されていない。

したがって、適切な乾燥熟成期間を設定するとともに、原料となる豚肉の由来豚の飼養農場に関する規制及びスーニャの加熱処理等の条件を適切に定めることで、イタリア産乾燥熟成豚肉を介したＡＳＦ侵入リスクは低減可能であると考えられた、としております。

続きまして、15ページに結果を記載しております。

ここの部分につきましては、読み上げさせていただきます。

これらの点を考慮すると、本評価書12. にて得られたウイルスの不活化に関する知見に基づきＡＳＦウイルス、ＣＳＦウイルス及びＦＭＤウイルスを不活化する方法で製造された乾燥熟成豚肉であれば、輸入を介したこれらのウイルスの侵入リスクは相当程度低くなると考えた。

ただし、以下の点に留意が必要と考えた。

イタリアでは2022年以降、乾燥熟成豚肉の主要産地において継続してＡＳＦの発生報告があることに加え、北西部以外でも飛び地的な発生が複数回確認されていること。

乾燥熟成豚肉の処理工程が複雑かつ長期間に及び、温度・湿度管理などの環境条件に大きく左右されること。

豚脂を成分に含むスーニャが最終製品に残存する可能性があること。また、製造工程の途中で塗布されるため、スーニャ自体の乾燥熟成期間が400日に満たないこと。さらに米国及び豪州が76℃での加熱処理を求めることを踏まえ、同様の措置を講じることが望ましいこと。

以上のことから、イタリアから乾燥熟成豚肉を輸入するに際して、以下の適切なリスク管理措置を課すことにより我が国にＡＳＦが侵入するリスクが極めて低くなると考えられる。

農林水産大臣が定める基準（昭和47年農林水産省告示第1439号）第４条豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準に規定されている方法で乾燥熟成豚肉を製造すること。

塩漬け日を起算日として、400日以上乾燥熟成を行うこと。

製造工程において、日本向け条件を満たしている豚、豚肉又は乾燥熟成豚肉とそれ以外を接触させず、分別管理を徹底すること。

原料となる豚肉の由来豚は、と畜場への出荷前90日以上、制限区域（ＰＺ、ＳＺ、ＩＺ及びＲＺＩからⅢ）以外に所在する農場で飼養されていること。

スーニャについては、次のいずれかの条件を満たすこと。

原料となる豚脂の由来豚がと畜場への出荷前90日以上、制限区域（ＰＺ、ＳＺ、ＩＺ及びＲＺＩからⅢ）以外に所在する農場で飼養されており、かつスーニャに対して76℃での加熱処理を行うこと。

スーニャに対して、70℃で30分間の加熱処理を行うこと。

続きまして、17ページに飛びます。

なお、乾燥熟成豚肉におけるウイルスの不活化は前述のとおり、製造方法や製造環境の影響を大きく受ける。そのため、本評価結果はイタリア産乾燥熟成豚肉の輸入再開に限って適用され、他国から同様の評価要請があった場合には、対象製品の標準的な製造方法が当該国で確立されていることを確認するとともに、日本当局がその詳細を精査した上で個別に評価を行う必要がある。

以上でございます。

続きまして、先生方より頂戴したコメントをまとめて、この部分につきまして読み上げさせていただきます。

15ページでございます。

15ページ35行目から、國保先生から、出荷前90日以上の根拠の説明があってもいいかもしれない、とコメントを頂いております。

事務局といたしまして、過去に我が国とイタリアとの間で合意していた家畜衛生条件において、同期間が90日とされていたことに加え、豪州及びカナダにおいても90日以上の期間が採用されていること、それを考慮いたしました。

また、國保先生から76℃の規定と70℃30分の規定の整合性とれるのか、とのコメントを頂いております。

事務局といたしましては、76℃の加熱条件は、主として公衆衛生上の観点から米国が採

用したものであり、その後、カナダ等においても採用されております。この条件は、ＡＳＦウイルスの不活性化を目的としたものではございませんが、米国及びカナダが2022年以降も、スーニャについて76℃の加熱処理を条件として、イタリア産乾燥熟成豚肉の輸入を継続しておりまして、これらの国において、ＡＳＦの発生が確認されていないことを踏まえまして、清浄地域での一定期間の飼養要件に加え、76℃での加熱条件を付すことといたしました。清浄地域で一定期間飼養された豚由来の原料を使用することに、この加熱条件を追加することといたしました。

また、70℃で30分間加熱する条件につきましては、ＷＯＡＨコードにおいてＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤを不活化できる要件として示されておりまして、原料の由来を問わず適用可能な措置です。

このためイタリア当局からも、当該条件を選択肢として維持するよう要望があったことを踏まえまして、オプションとして残すことといたしました。

また、黒濱先生からコメントを頂いております。

原料となる豚肉の由来豚はと場へ出荷前90日以上、制限区域以外に所在する農場で飼養されていることとありますが、これらの運用方法について、現時点でどのように考えているのか、制限区域が拡大した場合、日本への輸出の可否はどのように判断するのか。

また、制限区域が拡大した場合、そのエリアから搬入された原料由来の仕掛品がある場合、この加工場の商品の輸入を許可するのか、分別管理が完璧であれば、直近90日よりも前に搬入され、加工が開始された仕掛品については完成後は輸入してもよいと考えられる。

しかし、現実には急な制限区域の拡大に対応すべく完璧な分別管理をあらかじめ構築できているとは考え難いので、カナダに倣って直近90日以内に制限区域の原料を受け入れたことのあると場・加工場からの製品の輸入許可を取り消すことが妥当と考える。それぞれの施設の日本への輸出再開には、改めて１から検査を要求すべき。

反対に、制限区域の拡大で急に出荷停止となった施設でも適正に処理され、製品としてパッキングが終わっているものについては必要に応じて包装の消毒を実施した上で、日本への輸出は可能としてよいと思う。ポイントはほかとの接触がないレベルのパッキングができているかどうかだと考える。

事務局といたしまして、まず制限区域は発生直後にイタリア当局が設置いたします。一定期間経過してから設置されるものではないため、タイムラグは生じないと考えております。

イタリア当局は、日本向けに輸出される乾燥熟成豚肉の原料の由来豚を農場より出荷する際に「と畜場への出荷前90日以上、制限区域以外に所在する農場で飼養されていること」との条件を満たしている旨、ＬＨＵが確認した証明書を付けて出荷されます。

よって、90日の間に一度でも制限区域に由来農場が入った場合には、証明書が添付されず日本向けの原料とはなりません。制限区域が拡大した場合も同様です。拡大した制限区域に一度でも農場が位置すれば、その農場由来の豚肉が原料として使用することはできませんので、制限区域に農場が含まれているかはＢＤＮでオンライン管理されております。

なお、日本向けの条件を満たしている原料とそれ以外の原料は乾燥熟成豚肉を製造する間、分別管理が厳密に行われていることが輸出の条件となります。

続きまして、内村先生よりコメントを頂いております。

70℃で30分間の加熱処理にも由来豚の条件を加えることはできないのか。

これにつきまして、事務局といたしまして、70℃で30分間の加熱処理はＡＳＦ、ＣＳＦ及びＦＭＤを不活化できる条件であり、我が国においても非清浄国由来の加熱処理肉の輸入条件として採用しております。このためこの条件を満たす場合には、原料豚の由来に関する追加的な条件を付す必要はないと考えております。

また、嶋田先生よりコメントを頂いております。

加熱処理の過程において、各ウイルスが不活化される点を考慮し、米国と豪州への対応と同等の措置を講じることが望ましい点について同意します。その中で、処理・製造工程での交差汚染防止の措置が整備されているのか。詳細版での御説明と写真からは衛生的に製造されているように見えます。

事務局からは、上記のとおり分別管理を徹底することが輸入の条件となります。

最後の部分につきまして、23行目から、國保先生よりコメントを頂いております。

製造方法が当該国において確立しており、とあるが、表現が曖昧では、例えば標準的な製造方法が当該国において確立しており、ではどうか。

事務局といたしましては、國保先生から頂いたコメントも含めまして、全体的に記載を再整備いたしました。

また、佐藤先生からコメントを頂いております。

イタリアがいろいろなシステムを整えているかは分かりました。これらのシステムをどの程度履行しているかという点には依然なぞが残りますが、最後にその詳細を日本当局が確認することができる場合に限り適用可能と考える、とあるので、そのような方向でよろ

しいのではないかと考えます、とコメントを頂いております。

以上、長時間となりましたが、机上配布資料として配布させていただきましたリスク評価の概要について説明を終わります。

この結論につきまして、御審議のほどよろしくお願いいたします。

○矢野補佐　事務局から補足でございます。

コメント紹介を締め切った後に、黒濱先生から追加で一つコメントが来ておりますので、後ほど黒濱先生、挙手していただき御説明いただければと思います。

○津田委員長　ありがとうございました。

後半ですけれども、12番の乾燥熟成豚肉の製造に係る科学的知見ということで、非常に複雑なプロセスですけれども、このプロセス管理がきちんと行われていれば、ウイルスの不活化は十分達成されているだろうということが一つと、それからスーニャに関しても、こういった加熱処理があればウイルスのリスクも非常に低くなるであろうと。それから、さらに輸出に当たっては、このプロセス管理がきちんとなされているかどうかをＬＨＵがきちんと調べてくるということです。

そうした上で、もし感染があった肉であっても、この条件があればかなりリスクが低減されるだろうという話が一つ。それに加えて、結果に記載されていますが、こういった発生に備えて、あるいは感染が確認された時点でいかにリスク管理を取るかということの措置についても説明されました。

今の説明につきまして皆さん方から御意見、御質問等ありましたらお願いします。

黒濱先生、追加の質問を頂いてよろしいですか。

○黒濱オブザーバー　質問いたします。

私の質問のところで、と畜場出荷前90日というところが引っかかっています、という話をしましたが、分かりやすく言うと、今日、例えばＦＭＤだとかＣＳＦだとかＡＳＦに感染した豚とかイノシシが見つかりましたとします。その場合、遅滞なく、本日にでも制限区域が設定されると思います。

ただ、昨日出荷された豚は安全なのか、ということが大変気になるところでございます。今日制限区域に設定されたということは、昨日証明書付きで出荷された豚というのは、そのまま流通してしまうのではないでしょうか。それはリスクがあるのではないかと思い、問題提起させてもらいたいと思います。

イノシシでのみ発生しており、家畜豚に広がっていないのであれば、その後、後追いで

健康管理をきちんとして疾病がないことを確認できればそのまま流通していいと思うのですけれども、家畜で見つかりました、あるいはその関連農場で見つかりました、その関連農場で飼養された豚をと畜しました、というときは、問題はないのかというところが大変疑問に思っています。この部分をグレーにしておいて制限区域が拡大した場合、安全性については日本側から確認をするような手順が必要なのではないかと思います。

○津田委員長　今のことに対して、いかがですか。

○矢野補佐　では、御質問に対して回答させていただきます。

まずは御懸念ありがとうございます。我々事務局に抜けていた観点ではございましたので、御指摘いただいて大変勉強になったところでございます。

まず、今回の評価ですが、一番のポイントというのは400日のかけてハムを作れば、ウイルスが不活化するというところでございます。

確かに制限区域に設定される直前に出荷された豚の一部については、リスクがあるかもしれませんが、その豚はと畜前後検査を必ず通って生ハムの原料となっているという点。また、今回ご紹介した試験で使われた豚は、ウイルスが最も体中で増殖している状態のものを使用し、ハムを作っています。その結果、400日でウイルスが不活化していることを考えると、多少のリスクは飲み込めるのかなとは思ってはいるんですが、こちらは是非先生方の御意見をお伺いしたいなと思うところでございます。

○津田委員長　今の黒濱先生の質問も非常にもっともだと思うんですけれども、例えば今日発生が確認されたからといって、今日付けで制限区域を全部設置して、昨日のやつはオッケーということにはならないかと思います。基本的には発生があった場合には、日本の場合は疑似患畜として潜伏期間の何倍という形で遡って、その時点からもう規制の対象になるということがありますので、恐らく発生があれば、各国ともそういった流れに沿って、対応すると思いますので、昨日のやつはオッケーということにはなりませんし、かなり調査を進めた上でもしそういった疑いがあれば報告してもらった方がいいかなという気はします。日本の場合はある程度期間をさかのぼって、消毒あるいは処分の対象になりますので、黒濱委員の御指摘はそういったことも考慮されているかなと思います。ほかにご意見はございますでしょうか。

○矢野補佐　もしよろしければ事務局から再度追加いたします。黒濱先生の御懸念はごもっともだと思います。

事務局といたしましては、家畜衛生条件を作るときに疑義がある場合については、全般

的な輸入停止も含めたリスク管理措置を取ることができるという文言を家畜衛生条件上に入れさせていただくことは可能かと考えているところでございます。

例えば先ほど黒濱先生がおっしゃった、実はウイルスが侵入していたんですよということがイタリア側から情報提供があった場合、幸いハムを作るのに400日かかりますので、その間に輸入を止めることができると思っております。

したがいまして、黒濱先生、今申し上げたような、懸念がある場合は輸入を止めることができるといった文言を家畜衛生条件の冒頭辺りに入れさせていただくということでいかがでしょうか。

○黒濱オブザーバー　いいと思います。それでその中に細かい説明が必要だというんであれば、制限区域が拡大した場合というのを入れておいていただけると分かりやすいのではないかなと思います。

○津田委員長　事務局、よろしくお願いします。ありがとうございます。

では、そのような対応をしていただきたいと思います。

一般論として、分かりにくいような病気であれば、疫学的に後々遡って調べることも必要になってきますので、場合によってはそういうことが必要になるかもしれないなと思っております。ありがとうございました。

ほかに質問等はございますでしょうか。

三森先生、どうぞ。

○三森委員　個人的な興味でお聞きするのですけれども、まず12ページの一番下の37行目のところに、環境条件に大きく左右されることには留意が必要と考えたと書いてあります。留意が必要というのは、具体的にどういった留意が必要なのかというのが見えにくいなと思いました。

○矢野補佐　留意が必要という点なんですけれども、100％この実験と全く同じ条件でハムを製造することができれば、恐らく不活化ができるだろうと。ただ400日間、１日１分もたゆまず湿度と温度を全く同じに保ち続けられるかと言われると、若干危ないところがあるのではないかと考えました。例えば加熱処理であれば、30分間70℃を保てば不活化をすることができるのですが、400日間という長い期間、環境の条件を整えなければいけないというのは本当にできるのかなというところで、追加措置が必要なのではないかという点で、留意事項として記載させていただきました。

○三森委員　分かりました。これは何か不活化のシステムというのは分かっているのです

か。
○矢野補佐　全く同じ質問を実はＣＥＲＥＰの所長さんにしました、一体何が不活化に効くのですかと。その所長さんいわく、400日間という期間をかけて、もちろん水分活性であったり、塩分であったりも影響があると考えられますが、それだけの期間を設けることによりウイルスがどんどん減っていくと。なので一番の効果は時間であると申しておりました。
○三森委員　あと１点、16ページの40行目に、日本向けの条件を満たしている原料とそれ以外の原料は、と書かれているんですけれども、恐らく日本向けの条件というのは、他国の条件とも多分重なっていて、ということは同等の条件で処理したものについては日本向けと同じと見て動かして構いませんという、そういう意味ですよね。
○矢野補佐　おっしゃるとおりでございます。何分、アメリカとイタリア合同で実施したあの試験が一番使えるものですので、各国それに合わせて条件を作りますので、自然とみんな同じような条件になっています。
　また、これは科学ではなく、商売上の問題なのですけれども、400日も前からこのハムを日本に売りますと決まっているのは大変レアなケースです。普通はハムを作った後に、こちらに売りますとバイヤーさんが決めて売っていくというプラクティスもございますので、できる限り同じような条件にしておいた方が無難だというところもございます。
　ただ一番の理由は、先ほど申し上げたとおり、根拠が先ほどの試験になりますので、自然と似通ってくるというところでございます。
○三森委員　これは農水の管轄ではないかもしれませんが、輸入した後のトレーサビリティというのは、とれるのでしょうか。
○津田委員長　何かございますか。
○沖田審議官　輸入したものについては、輸入検疫のときに検査をして合格を出すということを我々が農水の管轄で行うのですが、それができたもの、そして輸入されて国内に入ったものについては、国内の豚肉製品と全く変わらないものになりますので、国内の豚肉に付けられている条件というのと同等になります。
　結論から言うと、今のコマーシャル上、牛の肉についてはパックになったものまで、個体識別、個体番号から追跡ができるようになっていますけれども、豚についてはそうなっていないということですので、国内品と同等のコマーシャル上のトレーサビリティはありますけれども、法律に基づいたトレーサビリティといったところまではないというところ

で、国内と同等になります。
○三森委員　ということは入れるときには安全なものが入っているというところが大事だということですね、分かりました。
○津田委員長　ほかにございますでしょうか。
○松尾動物衛生課長　１点、書きものの中で訂正をしておいた方がよろしいと思いますので、訂正させてください。
　机上配布資料の16ページ目で、39行目、「ＢＮＤでオンライン管理」と書いていますが、これは間違いです。「ＢＤＮ」でございます。Banca Dati Nazionaleで、登録システムというのを前に説明していますけれども、「ＢＤＮ」で「ＢＮＤ」ではございません。ここは誤植です、失礼いたしました。
　以上です。
○津田委員長　ほかにございますでしょうか。
　國保委員、どうぞ。
○國保委員　細かいことですが、スーニャの処理の条件として記載されている、76℃という温度は、どのように関して76℃になっていたことをアメリカが把握し、輸入を許可しているのでしょうか。つまり、76℃に１秒でも達したかどうかをどうやってチェックしているのか、という点。また、今の三森委員のお話にもあったように、そもそも製造中には売り先が決まっていないため、どのような処理は行ったかは売るときに確認し、条件に適合したものを選んで日本が輸入、あるいはアメリカが輸入するということなのだと思っています。スーニャについては、オプションを二つ残してほしいとおっしゃっていて、片方が70℃30分だと、それはアメリカの条件には適合していないものになりますが、そのような違いが生じて大丈夫なのでしょうか。なぜそこを共通化できないのかということの背景を教えていただきたいです。
○矢野補佐　まず、76℃の件でございますが、我々が訪問したスーニャの工場でどうしていたかを御説明させていただきます。
　まず、先ほど温度計が真ん中についていたと思うんですけれども、加熱するロットごとに必ずログが取ってあります。なので76℃に達したということは記録を見れば分かります。
　そこにＬＨＵ、イタリアに関しましては家保と保健所が合わさっているんですけれども、そこの方がスーニャを工場に送るときに公的獣医さんが来まして、そのログを見て76℃に達したということを確認して証明書を切ります。そのサインをした封をしまして出荷され

ていく。その記録が最終的な輸出検疫証明書を切るまで一緒に付いてきます。ですので、証明書を切る人は、これは76℃に達したということが分かるというやり方をしています。

２個目の御質問の件ですが、70℃30分をもしイタリアが選ぶのであれば、それはイタリア側の自由ですのでそのとおり処理していただき、そのような処理をしたものであれば日本にだけは輸出できる、ということになります。イタリア側の選択に資する、ということになります。

○津田委員長　ほかにありますか。

嶋田委員、お願いします。

○嶋田委員　今回、400日間に三つの疾病のウイルスを不活化という形だと思うんですけれども、先ほど黒濱先生からの御指摘の際に、懸念があるときは一旦停止というところを織り込むという話があったと思います。ＡＳＦに関して言うと、今、イタリア国内に存在していますが、万が一ＦＭＤが侵入した際も、それは適用されるという理解でよろしいでしょうか。

○矢野補佐　おっしゃるとおりでございます。

○津田委員長　ほかにございますか。

オンラインの先生方はいかがですか。特にないですか。

それでは、今の部分はいいですね。

そうしましたら、次に、今日説明があった最初の方から全体を通して何かコメント等あれば伺いたいと思いますが、いかがでしょうか。

今回、この乾燥熟成豚肉の輸入ということに関するリスク評価ということですから、まず一つはこの製法に関して非常に複雑な製法ですから、これで本当に大丈夫かというのが一つポイントとしてあると思います。もう一つは、口蹄疫、豚熱、アフリカ豚熱を早く的確に捉えて、感染していない豚で作ってください、ということがもう一つのポイントになると思います。そういったことが今回の議論だったと思いますが、今日説明にあった条件で、ほかにコメントがないようでしたら、このイタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に関するリスク評価については、この結論を本委員会として了承してもいいかと考えますが、いかがでしょうか。

いかがですかね、Ｗｅｂの先生方。特にない。

ということであれば、その旨を家畜衛生部会の方に報告したいと思います。どうもありがとうございました。

それでは、次の議題入りたいと思います。

議事の２、その他について事務局、ほかに何かございますか。

○大平国際衛生対策室長　事務局としましては、その他の議題について特にございません。

○津田委員長　それでは、今回の議事全体を通して、委員の皆さんから御意見等、あるいはこの小委員会に要望でもあれば。よろしいですか。

それでは、本日の議題を終了しましたので、ここで進行を事務局に返したいと思います。ありがとうございました。

○大平国際衛生対策室長　津田委員長、ありがとうございました。また、委員の皆様におかれましては、本日長時間にわたり御議論いただき誠にありがとうございました。

閉会に当たり、私どもから御挨拶申し上げます。開会の挨拶は課長の松尾の方からいたしましたので、閉会の挨拶は審議官の沖田の方からさせていただきます。

○沖田審議官　今日は長時間にわたりまして、イタリア産の乾燥熟成豚肉の輸入再開に関するリスク評価の御議論いただきまして、ありがとうございます。

８月６日付けで、前職動物衛生課長から消費・安全局担当審議官を拝命いたしました。引き続き動物衛生関係の話は、私が担当していきたいと思いますので、こういったリスク評価の議論にもしっかりと顔を出したいと思います。

まずは、今日の議論をしっかりと行っていただいたことに感謝申し上げます。ありがとうございます。

この件は、イタリアで2022年１月でしたけれども、サルデーニャではあったんですけれども、本土では初めてのアフリカ豚熱が発生した後、すぐに我々は、豚肉、それから加工肉全てをクローズしまして、その後イタリア側と協議を続けてきました。

そして、現地調査を行い情報を集めまして、先生方に御議論いただいて、今日まとめて御議論いただきまして、小委員会での結論を頂いたというところでございます。本当にこの間の先生方の御協力、御尽力に感謝を申し上げます。

この後は、親委員会である部会の方で答申を頂けましたら、それを基に、今日頂いた議論の中にも大事な御指摘がありましたので、そういったものも反映させながらイタリア当局と詳細な家畜衛生条件を取りまとめてイタリア産の乾燥熟成豚肉の輸入再開に向けて手続を進めさせていただきたいと思います。

ＡＳＦは、御存じのとおりヨーロッパやアジアでもそうですが、世界でどんどん広がっているリスクが高い病気、我が国に入ってはいけない病気です。今回の件だけでなく、リ

スク評価をしっかりと行って、安全に、だけれども食料の安定供給に貢献する安定的な輸入ということを考えますと、こういった作業は非常に重要と考えています。そのための科学的知見に基づく施策を推進するために、また引き続き先生方には御協力をお願いしたいと思います。

本日は、どうもありがとうございました。

○大平国際衛生対策室長　それでは、これをもちまして、第113回牛豚等疾病小委員会を閉会いたします。長時間にわたりありがとうございました。Ｗｅｂ参加の皆さんもありがとうございました。

午後３時５３分閉会