

第 11 回

農業資材審議会飼料分科会

日時：平成 1 6 年 1 2 月 2 4 日

場所：農林水産省共用会議室 G

農林水産省

開 会

○山内飼料安全基準班長 大変お待たせいたしました。時間も参りましたので、ただいまから農業資材審議会飼料分科会を開会させていただきます。

薬事・飼料安全室長あいさつ

○山内飼料安全基準班長 開会に当たりまして、薬事・飼料安全室長からごあいさつを申し上げます。

○境薬事・飼料安全室長 薬事・飼料安全室長を務めております境でございます。本来であれば栗本衛生管理課長が参りましてごあいさつする予定にしておりましたけれども、急遽、食品安全委員会の方の対応が入ってしまいましたので、かわりまして私からごあいさつをさせていただきます。

農業資材審議会飼料分科会の委員各位におかれましては、年末の大変お忙しい中を御出席賜りまして、まことにありがとうございます。また、私ども飼料行政の推進につきましては一方ならぬ御助言、御指導を賜りまして、この場をかりまして御礼申し上げる次第でございます。

最近の飼料関係の状況でございます。まずBSEでございますが、御承知のとおり平成13年9月に我が国で初めてBSEが確認されて以来、いろいろなリスク管理措置等を講じてきたわけでございますが、先だって、食品安全委員会でこれまでの約3年間にわたるリスク管理措置につきまして評価が行われたわけでございます。9月9日に中間取りまとめという形で公表されております。

それを受けまして、厚生労働省と私ども農林水産省でこれまで講じてきましたリスク管理措置の見直しを行うということで、10月15日付けで見直し内容につきまして諮問をさせていただいております。中身は4点でございますが、一つ目は、現在と畜場で全頭検査を行っておりますが、検査の対象月齢を21カ月齢に引き上げるとともに、検査方法の改善を図るというものでございます。二つ目が、と畜場におきます特定危険部位（SRM）の除去の方法につきまして、きちっと汚染のないように取ることの規制強化を図る。三つ目が飼料関係で、これまで講じてきました飼料規制についてその実効性を確保するというところで、飼料の規制措置を講じる。4点目がBSEにつきまして調査研究の一層の推進を図

る。この4点でございます。

三つ目の飼料規制につきましては細かく三つに分かれておりまして、一つは輸入段階で、これまで飼料安全法に基づき輸入される飼料の種類の届出は行っておりますが、一部、配合飼料、混合飼料がございまして、それにつきましてはの原材料の届出はないわけでありまして、原材料も届出をしていただくことを業界にお願いいたしまして、それをもとに肥飼料検査所で立入検査を行うということでございます。二つ目は販売段階で、現在、卸売業者の販売の届出はあるわけでございますが、小売専門はないということで、それにつきましても届出を義務づけ、都道府県によって保管とか流用の防止といったチェック、指導を行うことを考えております。三つ目は飼養段階でございまして、牛飼養農家、約13万戸あるわけで、たくさんの農家がありますが、指導項目を整理、明確化した上で、都道府県と地方農政局がチェックの強化を図ってまいりたいと考えているところでございます。

現在、食品安全委員会のプリオン専門調査会で御議論されておりますが、特に最初の検査月齢の見直しにつきましては、技術的にもいろいろ議論がなされておりました、結論が出るのは年明けになろうかと考えております。その結論が得られ、肯定的な内容でございましたら、直ちに飼料安全法に基づく省令改正等を行い、規制措置の強化を図ってまいりたいと考えております。こういった内容につきましては、与党からの御指示もありまして、11月以降、1月中旬までかけまして47都道府県、すべての県でリスクコミュニケーションをやるということで、食品安全委員会、厚生労働省、農水省、3者が一緒になりまして、現在全国でリスコミをやっているという状況でございます。

それから日米の牛肉の協議の件ですが、10月21～23日に日米の局長級協議がございまして、その中で、アメリカからは、日本に輸出する牛肉につきましてはすべてSRMを除去したものから輸出する。あるいは、アメリカは全頭検査は行っておりませんので、日本に輸出する牛肉は20カ月齢未満の牛由来のものとするということで一応の合意ができておりまして、双方、早期に輸入の解禁をしようということで認識の共有化ができています。

しかしながら、20カ月齢という月齢をどうやって決めるかというのが大きな問題になっておりまして、出生年月日がわかっているものにつきましては、それをどう担保するかということを専門的に詰めております。もう一つは、いわゆる肉の成熟度合いを見て月齢が判定できないかとアメリカが提案しておりまして、これにつきましてはアメリカの方で調査研究を取りまとめ、先週、アメリカから専門家が参りまして日本の専門家と意見交換を

行ったところでございますが、まだまだ詰めるべき条件が残っているということで、こちらでも継続的に協議を重ねていくことになっております。

こういった技術的な問題が一定片づきましたら、再度日米の局長級会合を開きまして、双方向からの牛肉の輸入再開について具体化をしていきたいと考えております。協議結果がまとまりましたら、再度食品安全委員会に諮問させていただき、その評価を受けてこの問題に対応していくという段取りになっております。

話は変わりますが、9月10日にこの分科会でも御議論いただきましたが、養殖水産動物につきましては種類が大変ふえておりますし、また種苗の供給体制も整っているということで、これまで飼料安全法の規制対象にしてきました魚種に加えて、大変多くの養殖魚類が出てきたということでございます。したがって、先般の分科会の御審議を経まして、10月27日付けで新たに14種類の魚種を飼料安全法の対象に追加するという措置を行い、来年の2月1日から施行される運びになっております。

飼料関係、BSEのほかに薬剤耐性菌とか、農薬とか、重金属の残留問題、いろいろな問題を抱えているわけでございますが、引き続き委員各位には御指導、御助言を賜りますようお願いしたいと思います。

本日御審議いただきますのは1件でございますが、魚介類に由来する原料と豚及び家きんに由来する原料を混合した肉骨粉等を飼料原料として、豚、家きん及びうずらの飼料に使用することにつきましての基準・規格の改正でございます。

少々長くなりますが、本件につきましては、BSEが13年の9月に発生した直後に、9月18日付けで牛に対しての肉骨粉の給与・製造等は一切禁止をしたわけでございます。その後、豚あるいは家きん用の飼料につきましても、一たん飼料利用を禁止した上でリスク評価を行っていただき、科学的に安全が確認されたもの、さらにリスク管理を強化することによって安全性が担保できるものにつきましては順次解除してきたということでございます。

具体的には、チキンミール、魚粉、こういったものにつきましては確認の制度を導入いたしました。また、ことしの5月1日付けで、例の背根神経節が入っております脊柱につきましても、大臣確認制度を導入することによって、脊柱以外の牛由来の骨につきまして、油脂の製造の原料として使用することを認めるという対応をとってきたわけでございます。また、豚につきましても、先だっこのこの分科会での御審議、あるいは食品安全委員会の評価を受けまして、豚あるいは家きん用の飼料に利用することは認めてよろしいという形

になっております。これにつきましては、食品安全委員会にリスク管理措置の内容につきまして御報告した上で省令改正等に入りたいと思っております。

前回、9月10日の本分科会で残っておりましたのが、魚介類の魚粉を、原料段階では分別管理しながらも、それを豚あるいは家きんの原料と混合した上で肉骨粉を製造することについてでございます。特に3種混合あるいは2種混合となりますと、原料を分別収集する課程で問題が生ずるのではないかとということで、私どもの方でさらにリスク管理措置、こういったことができるか詰めまして再度御審議を願うということで継続審議になっていたわけでございます。今般、その内容につきまして、主に脊柱あるいは豚の肉骨粉の対応を参考にしながら対応策を御提案させていただきたいと考えております。これにつきましても、きょうの御審議の結果を踏まえて食品安全委員会に、豚肉骨粉とあわせて御報告した上、了解を得られればそういった対応を進めてまいりたいと考えているところでございます。詳細につきましては担当から説明をさせていただきますので、よろしく御審議をいただきますようお願いいたしましてごあいさつとさせていただきます。

分科会長あいさつ

○山内飼料安全基準班長 それでは、続きまして阿部分科会長からごあいさつをいただきたいと思います。

○阿部分科会長 委員の先生方におかれましては、御多忙中にもかかわらず農業資材審議会飼料分科会に御出席いただきましてありがとうございます。

今お話がありましたように、前回の審議会におきましては対象家畜等の追加及び飼料添加物に係る飼料への最大添加量の見直しに伴う基準・規格の改正につきまして御論議をいただき、その結果、飼料添加物でありますアスタキサンチン及びカンタキサンチンの対象畜種及び飼料への最大添加量の改正につきましては、平成16年10月27日に飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令を公布し、来年の2月1日に施行されることになりました。

本日は、今もお話がありましたけれども、前回の審議会におきまして継続審議事項となりました魚介類、鶏及び豚由来原料を混合したたん白質等の飼料利用に係る基準・規格の改正について御審議をいただくこととなります。で、農林水産大臣に答申を行うこととしたいと存じます。

簡単ではございますが、委員各位の本日までの御努力に感謝申し上げますとともに、その集大成であります答申に向けましてさらに慎重な御審議をいただきますように、どうぞよろしくお願いいたします。

○山内飼料安全基準班長 これからの議事の進行は、分科会長であります阿部委員にお願いしたいと思います。

(1) 豚由来たん白質等の飼料利用に係る基準・規格の改正

○阿部分科会長 それでは議事を進行いたしますけれども、その前に、委員の出席状況と委員の異動状況、さらに本日配付の資料の確認をお願いいたします。

○濱本飼料安全管理官 それでは、委員の出欠状況ですが、本日、大久保委員、岡村委員、古谷委員から御欠席と通知をいただいております。

異動状況については特にございません。

○山内飼料安全基準班長 それでは配付資料の確認をさせていただきたいと思います。

まず資料 1、第 11 回農業資材審議会の議事次第でございます。資料 2 が出席者名簿でございます。資料 3 が飼料分科会の委員の名簿でございます。資料 4 が諮問文。資料 5 - 1 でございますが、食品健康影響評価について。資料 5 - 2 が消費安全局から出ています豚由来たん白質等の飼料利用に係る食品健康影響評価の結果の通知でございます。資料 5 - 3 が前回の議事要旨。資料 5 - 4 が食品健康影響評価を踏まえた肉骨粉等の飼料利用の考え方という表でございます。資料 5 - 5 が牛用飼料への交差汚染防止対策と豚肉骨粉等の豚・鶏用飼料利用のためのリスク管理（案）でございます。資料 5 - 6 でございますが、関係省令の改正の施行についてという案の抜粋でございます。資料 5 - 7 でございますが、同じく農林水産大臣の確認手続についての案の抜粋でございます。資料 5 - 8 が農林水産大臣の確認を要する動物性たん白質の製造基準一覧。資料 5 - 9 でございますが、魚介類混合肉骨粉等の輸入品の管理措置についてという流れでございます。

それから、参考資料といたしまして社団法人日本フィッシュミール協会全国集会決議事項。参考資料 2 が飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の一部改正に係る意見・募集の結果。それから、参考資料 3 でございますが、食品健康影響評価について。以上でございます。

○濱本飼料安全管理官 資料 3 でございますが、武田明治先生の御所属が間違っております。

す。元日本大学生物資源科学部教授となっておりますが、現在、社団法人全日本検数協会顧問でございますので、修正方よろしく願いいたします。以上です。

○阿部分科会長 皆様、資料はおそろいですか。よろしいですか。

それではこれから審議に入りますが、最初に豚及び家きん由来原料に魚介類たん白原料を混合した魚介類原料混合肉骨粉等、いわゆる３種混合肉骨粉の飼料利用に係る基準・規格の改正について、その改正案について事務局から御説明をお願いいたします。

○濱本飼料安全管理官 それでは説明させていただきます。前回、９月１０日から大分日にちもたちましたので、おさらいも兼ねて振り返って説明をしていきたいと思います。

まず資料５－１をごらんください。これは食品安全委員会に農林水産省が諮問した件でございますが、豚肉骨粉等の解除についての諮問の内容でございます。

２ページ目の２の(１)の後半部分、「また、」のところをごらんいただけますでしょうか。この諮問は１５年の１１月、ほぼ１年前に行ったものでございますが、飼料利用可能な動物由来たん白質として、それぞれ単品について諮問をしているわけですが、あわせまして、確認済豚肉骨粉等の原料を混合して製造された、つまり魚粉とかチキンミール等、既に飼料利用が可能になっているたん白質と豚肉骨粉とを混合したものについて、豚、鶏、養魚用飼料として利用することについて、１５年１１月の段階で食品安全委員会に諮問しております。

その回答が資料５－２でございます。資料５－２の「記」の１のところをごらんいただけますでしょうか。結果といたしまして、豚及び家きんが自然状態においてＢＳＥに感染し、ＢＳＥを伝達するという科学的根拠はないということで、必要なリスク管理措置を設けての話でございますが、食品健康影響については無視できるという答申が出てきております。

２ページ目をごらんいただけますでしょうか。一番上でございますが、「これらのことから、」ということで、豚や家きん由来の肉骨粉については、交差汚染を防止するための適切な管理が実施できる施設で認められるべきであるという答申が返ってきております。個別の豚肉骨粉なりについては５－２の資料で食品安全委員会から答申が返ってきているわけでございますが、それ以外のことについてはリスク管理措置の方で考える。つまり、前回御議論いただきました豚と鶏の混合肉骨粉とか、きょう御議論いただきます魚介類由来のものをまぜた肉骨粉については、リスク管理措置の方で検討することとされたわけでございます。

それで、資料５－３を見ていただけますでしょうか。会議の概要の２のところでございます。前回の本分科会におきまして、原料混合肉骨粉のうちの魚介類由来を原料とするものについては継続審議とされているところでございます。

これらの状況をまとめますと、資料５－４を見ていただけますでしょうか。上から４段目までは前回の審議で御了承いただいた事項でございます。家きんの蒸製骨粉等、豚肉骨粉等、馬の肉骨粉については利用を認めない。それから豚と鶏の混合品。これについては豚、鶏に使うことを認めていただいたということで、一番下の豚・家きん・魚介類の混合品については今回の議論ということになっているわけでございます。

資料５－８を見ていただけますでしょうか。今回審議いただく事項ですが、網がかかっている部分について御議論をいただくこととしております。魚介類原料混合肉骨粉のところに網がかかっているわけですが、左側の原料混合肉骨粉と豚由来肉骨粉については前回お認めいただいたということで、網の部分を御議論いただくことになります。それから、一番右端ですが、魚介類由来の、いわゆる魚粉でございますが、これらについても一部リスク管理措置を強化する。強化というよりも、既にやられていることを追認するような形になっているんですが、その部分についても今回、修正を提案しているところでございます。

豚なり家きん、魚介類、単品についてはオーケーということになっているんですけれども、今回はそれをまぜた３種のものについてのリスク管理措置はどうであろうかということをお議論いただくことになっております。豚ですとと畜場から、家きんですと食鳥処理場から主に出てまいります。魚介類については、原料の収集先がスーパー等、いろいろなところから出てくるということで、それなりのリスク管理措置が必要だということで、その内容を説明させていただきたいと思っております。

戻りまして、資料５－７をごらんいただけますでしょうか。これが具体的なリスク管理措置をまとめたものでございます。今回御議論いただく部分についてはアンダーラインを入れておりますので、そこを中心に説明していきたいと思っております。

１ページ目の第１の１の(７)でございます。豚及び家きんに由来する一種類以上の原料並びに魚介類に由来する原料、つまり豚と鶏と魚介類、もしくは豚と魚介類、もしくは鶏と魚介類ということになりますが、これらを製造工程の原料投入口で混合して製造された肉骨粉、加水分解たん白及び蒸製骨粉、これについてリスク管理措置として大臣確認の手続を設けるということが今回の主な趣旨でございます。

2 ページ目をごらんいただけますでしょうか。2 の(1) でございます。こういった確認の
手続として、独立行政法人肥飼料検査所を経由して農林水産大臣に対し確認の申請を行
うこととしておりまして、この結果、確認が行われたところのもののみが飼料として流通
することになるわけでございます。

3 ページは後から説明いたします。4 ページ目をごらんいただけますでしょうか。第3
の契約の締結を要する原料収集先の調査についてということでございます。1 行目に(7)
という文字が入っていますが、これが魚介類原料混合肉骨粉でございます。これについて、
申請又は届出、つまりそれを製造するための申請、届出があった場合には、農政事務所が、
魚介類原料混合肉骨粉を製造する業者が原料供給先と契約を結ぶことになるんですが、同
行して、契約が遵守されていることを確認するということを規定しているわけでございま
す。

外側から入ってしまったんでわかりにくかったと思いますが、実際にどのような確認が
行われるのかということについて、5 ページの別添7を見ていただけますでしょうか。こ
れが具体的に確認する際の条件ということになるかと思います、原料混合肉骨粉を製
造する際の基準になります。

まず1 点目として、原料受入に関して基準を設定しております。1 の(1) 収集先のウを
ごらんください。アとイにつきましては前回御審議いただきました原料混合肉骨粉と同じ
内容になっておりまして、豚と家きんの原料を集めることについては従前どおりとしてお
ります。今度新たに魚介類も集めることになっておりますので、ここの部分について説明
させていただきます。

魚介類原料の収集先については、別添7 - 2 と書いてありますが、後ほど説明させてい
ただきますが、別添8 - 2 という形で11 ページ以降についております。その確認基準の
要件を満たす原料収集先から集めるということで、契約を締結して、原料供給管理票が携
行されたものを受け入れるという形になります。

それから、6 ページでございます。原料の輸送についての基準でございますが、6 ペー
ジの上から4 行目、魚介類原料の輸送に当たっては、別添7 - 2、これは8 - 2 でござい
ますが、の確認基準を満たした条件で輸送するというところでございます。

それから、その4 行ほど下に行ってくださいまして、「漁獲された加工処理されていない
魚介類の輸送に当たっては」ということで、いわゆる生のままの魚、いわしとか、加工さ
れていない、魚粉原料としてそのまま使われるような、ラウンド物と称しますが、丸のま

まの魚、そういったものについての輸送の条件を記載しております。通常そういったものについては専用の輸送車で直接魚粉工場に搬入されるということで、そういうことを記載している。

それから(3) 原料受入時の品質管理及び記録ということで、豚も鶏も、魚介類由来の原料につきましても、それ以外の動物性たん白が混入していないことを原料供給管理票というものにより確認する。それから原料の内容や数量、分別等の状況で確認することを求めています。さらに、(3) の下から4行目ですが、原料を受け入れたときに記録をつけて、これは飼料安全法に規定されているわけですが、保存することを求めています。

それから、7ページ目でございます。先ほどもちょっと申し述べたんですが、上から2行目、(6) ですが、魚介類原料の収集先との契約という項目をつけております。魚介類由来原料を収集する場合、原料供給者と原料を受け入れる側、つまり魚介類原料混合肉骨粉を製造する側との間で契約を結ぶことを求めています。また、契約内容が魚介類原料の収集先、スーパーとか水産加工場といったところで確実に実行されているか確認することも求めています。この確認については、収集する原料に対する検査、目視検査とか、場合によってはPCRとかELISAといった検査も可能な場合もあるかと思いますが、そういったことも含めて確認することとしております。

契約に盛り込む内容といたしまして2点、アとイということで求めています。一つは、後ほど説明いたします別添8-2の確認基準を満たしていること。それから、契約内容の実施状況を確認する。つまり魚介類原料混合肉骨粉を製造する者が魚介類原料を出す者、スーパーとか水産加工場といったところに行きまして契約内容が遵守されているかどうか確認するというところでございますが、その際に農林水産省の職員、独立行政法人肥飼料検査所の職員が魚介類原料混合肉骨粉の製造業者に同行することを認めるということを契約の中に入れてもらうことを求めています。このことによって農林水産省等が原料の排出元に対して調査を行うことができるようになっていくところでございます。

それから、8ページをごらんいただけますでしょうか。4の製品の輸送に係る基準です。製造された魚介類混合肉骨粉につきましては専用の容器で輸送する。

それから、5の製造・品質管理者の要件として、すべての魚介類原料の収集先に対して、魚介類原料には乳動物及び家畜に由来するたん白質が混入しないよう分別に関する教育、作業マニュアルの提供を行うこととしております。例えば豚であったり鶏であると、と畜場なり食鳥処理場という限られた施設から原料が出てくるわけですが、魚介類については

非常に多岐にわたることになります。スーパーであったり、料理店であったり、水産加工場であったりするわけですから、そういったところに対して分別に対する教育がなされないことには良好な原料が入手できないことになるわけで、魚介類原料混合肉骨粉の製造業者が原料の排出元に対して教育とか、作業マニュアルを提供することによって混入を防いでいこうということでございます。

11 ページをごらんいただけますでしょうか。魚介類由来たん白質製造業者による原料収集先の確認基準ですが、具体的に言いますとスーパーとか水産加工場がどのような基準で魚介類原料を製造しなければいけないかというところを基準化しております。この基準に基づいて魚介類原料混合肉骨粉の製造業者は契約を結ぶことになります。

主に2点ございますが、まず一つが原料収集先についての基準でございます。アといたしまして、魚介類由来たん白質の原料となる魚介類に由来する副産物、魚あらといったものになりますが、それについては魚介類以外のものと分別されていること。魚介類原料混合肉骨粉を製造する場合は、最終的には豚や鶏とまぜることになりますが、原料の収集段階ではそういったものがまざったものは受け入れてはならないということになるわけです。

それから、イでございます。魚介類原料が排出される処理工程は、魚介類以外のものを処理する工程と区分する等混入防止対策を施すことが望ましい。望ましい規定になっておりますが、魚介類原料を排出するところがおすし屋さんとか、レストランとか、そういったところまで拡大しているということでございますので、例えば料理店で肉を調理するところと魚を調理するところを別にしろというのはなかなか難しいことでございますので、ここは可能な限り分離することを求めている。ただし、次の行でございますが、魚介類処理工程の作業は、魚介類専用の器具を用いるか、使用に先立って洗浄した器具を用いることということで、例えば料理店ですと魚の包丁と肉の包丁は別ということになっているわけでございます。そういうふうに分けていただくことは最低条件として必要だ。

それからウでございます。魚介類原料は、専用の保管容器に保存するとともに、魚介類原料以外が混入しないように分別され、保管されていること。現在も魚粉原料はこのように収集されているわけでございますが、調理場等、もしくは水産加工場等で魚介類原料が出てきたときは、専用のバケツなりに入れることを求めている。同じところで肉類とかを加工することになりますと、それは別の容器にということになるわけです。

それから、エ、魚介類処理工程の作業員は、キの分別責任者の指導に従い、分別技術の向上に努めていること及び魚介類原料にそれ以外のものが混入しないように処理している

こと。作業員ということになりますと、水産加工場ですとラインに立っておられる方、レストランですと調理師さんということになるかと思いますが、そういった方々が分別技術の向上に努めるとともに、分別責任者を置いていただいて、その方が作業者を指導することを求めています。

オでございます。魚介類原料の出荷に当たっては、魚介類原料以外のものが混入していないことをキの分別責任者が確認した上で出荷することということで、分別責任者というものを置いていただくわけですが、分別責任者の業務として、魚介類原料を入れているバケツに例えばたばこであるとか、肉であるとか、そういったものがまじらないように、ちゃんと確認して出荷することを求めています。

それから、カ、魚介類原料を入れる容器は、魚介類原料が入っている旨が明示された専用容器を用いること。使用前に洗浄することということで、魚介類原料を入れる容器については専用のバケツ、しかも魚介類原料用のものに限るということにさせていただきたいということです。

キでございますが、アからカまでの要件を満たしていることを確認する分別責任者を設置して、これらの要件が確実に実施されていることを定期的に確認し、記録されていることということで、基本的に魚介類原料はそれを排出するところで責任者を置いていただいて、アからカまでのことが確実に行われていることを確認していただくことを求めています。

それからケでございますが、これらのことが守られている魚介類原料を出荷することを求めています。

それからコでございます。分別責任者は製造事業所の製造管理者が実施する分別に関する教育、作業マニュアルの提供を受け入れ作業員を指導することということで、先ほど魚介類原料混合肉骨粉の製造のところの基準にもございましたけれども、あちらは原料の排出元であるスーパーとか水産加工場に対して教育を行うことを求めていたわけですが、原料を排出するスーパーの方では、その教育を受け入れて作業員を指導することにより適正な原料の確保を図っていきたいと考えているわけでございます。

それから、2 魚介類原料の輸送。魚介類原料の輸送に当たっては、魚介類原料であることを明示された専用容器で集めることを求めています。当然、集める際にはそれ以外のものが混入しないように輸送されていることを求めています。

ここで言う「容器」というのは輸送トラック等輸送車としております。別添 8 - 2 の基

準自体は、現在、魚粉原料がフィッシュミール原料として利用されているんですが、その収集の実態を踏まえてつくったものでございます。原料の輸送も、水産加工場やスーパー等から出てくる原料について専用の輸送車で運んでいると伺っておりますので、それを追認したような形にさせていただいております。

ちょっと戻っていただきまして、9ページです。先ほどの確認基準、原料収集先の基準になりますが、それについては魚介類原料混合肉骨粉をつくる際の魚介類原料の排出先の基準でもあるわけですが、同時に、その基準については魚介類由来たん白質の製造基準にも取り込んでいくこととしております。

9ページの1の(1)の1行目でございますが、魚介類由来たん白質の製造に用いる原料は、別添8-2の要件を満たす魚介類のみを分別して取り扱うということで、魚粉をつくる際もこの基準を満たしていることを求めています。(2)の原料の輸送についても、同様に先ほどの確認基準を満たしていることを求めているわけでございます。

それから、10ページ目をごらんいただけますでしょうか。皆様のところに正誤表が回っているかと思いますが、御確認いただけますでしょうか。製造管理者のところでは、魚粉をつくる魚粉業者さんのところには製造管理者を置いていただくわけですが、製造管理者の業務として、正誤表のアンダーラインの部分でございますが、すべての収集先に対して、魚介類原料にそれ以外のものが混入しないようにするための分別に関する教育、作業マニュアルの提供を行うこととしております。それから、収集先の適否を確認するため、原料を検査し、原料の分別の能力を評価することを求めています。魚粉につきましては、排出元に対して適正な分別ができるかどうかを魚粉業者の方で確認して評価し、できるところからのみ集めることを求めているわけでございます。

それでは、資料5-5を見ていただけますでしょうか。今まで申し述べたことを簡単にまとめますとこの図になるということでございます。左下に青いラインがございますが、これが魚介類に関する部分でございます。一番左が原料の排出業者になりまして、例えば豚だったらと畜場、鶏だったら食鳥処理場ということになりますが、魚介類ですとスーパーとか水産加工場といったところから出てくる。

青い線を右にたどっていただきますと、魚粉製造事業所になります。ここからが飼料安全法の直接適用になる部分でございますが、魚粉製造事業所に物が運ばれる。線が横に伸びていますが、上の方にも伸びております。上の方の緑の枠の中に入っておりますが、混合肉骨粉ということで、ちょっと字が小さいんですが、青いところを読んでいただきます

と魚介類原料混合肉骨粉製造工程と書いてあります。魚粉原料は魚粉と混合肉骨粉の二つに利用される形になるかと思いますが、混合肉骨粉を製造する場合は、化製場と原料排出元、魚であればスーパーとか水産加工場とで民間契約を結んでいただくことになるわけです。

契約の内容は、先ほど御説明しました確認基準を満たしていること、それから、スーパーなり水産加工場に対するチェックを行う際に農林水産省、地方農政事務所になりますが、そういったところが同行して確認を行うことを契約の中に盛り込むことを求めているわけでございます。確認基準とチェック体制としての同行調査、この二つで原料排出元の基準の遵守というものを確保していくことになります。

それから、緑のところから右側に行くラインがございますが、化製場と魚粉製造事業所から、普通の場合は配合飼料工場に搬入されることになります。これから先の話は飼料安全法の直接の適用ということになります。化製場にしても、魚粉製造事業所に対しても、基本的には飼料製造業者に該当しますので、これらに対しては肥飼料検査所が立入検査を行って、混入しているかいないか検査を行うとともに、ちゃんと民間契約がなされているか等も確認していくことになります。

そして、右側の配合飼料工場にこういった原料が流れまして、そこで製造されるんですが、あくまで製造するのは豚・鶏用飼料ということになります。配合飼料工場の上の青いところですが、牛用飼料製造工程にはこういった動物性たん白質は持ち込んではならないことになります。基本的には牛用飼料製造工程と豚・鶏用飼料製造工程が完全に分離された工場の豚・鶏用飼料製造工程で魚介類原料混合肉骨粉を使っていくことを制度化することにしております。これにつきましては、一番右の農家に原料が運ばれる際も混入しないように担保した上で利用していく。こういう図になっております。

この図の一番左の上の方に「ソフト面の条件」と書いてありますが、ここに書いてあるのは先ほど申し述べました確認基準になります。

こういった制度を構築することによって、魚介類由来の原料からつくる魚介類原料混合肉骨粉に、間違っても牛等のたん白質がまじらないことが担保できるのではないかと考えているわけでございます。

また戻っていただきまして、資料５－６を見ていただけますでしょうか。具体的に省令にどのようなことを書いていくかというのが資料５－６と見ていただければいいかと思いますが、成分規格等省令という中でそれを担保していくんですが、改正の概要として、ま

ず1番目、アンダーラインの部分ですが、魚介類混合肉骨粉の飼料利用について。そのエのところ、豚等を対象とする飼料には、「豚等」というのは豚と鶏、豚と家きんですが、を対象とする飼料には、大臣確認を受けた魚介類混合肉骨粉等を含んでよいこととするということでございます。

先ほどの5 - 5の図でございますが、原料混合肉骨粉の製造工場に対しては肥飼料検査所から「確認」という行為を行うこととしておりまして、そこで認められた工場、つまり原料排出元のスーパーと民間契約をしっかりと行って、確認基準を満たしたところから集めているということ、それから化製場でも必要な条件を満たしていることが確認できたところの製品が豚・鶏に使えることになります。

それから、(2) 豚由来たん白質等の製造方法の基準についてということで、魚介類混合肉骨粉等は豚等を対象とする飼料の製造に使用してよいことにするというところでございます。

それから、(3) の使用方法の基準ですが、魚介類混合肉骨粉等を含む飼料については、豚、家きんに対して使用してよいこととする。

それから、一番下ですが、(5) 豚由来たん白質の表示の基準についてでございます。次のページをめくっていただきますと、表示事項として、確認済魚介類混合肉骨粉等又はこれらを原料とする飼料には、そういった飼料であるということを表示しなければならないこととしております。さらにイといたしまして、次の注意事項を表示しなければならないということで、この飼料は、牛、めん羊、反すう動物ですね。及び養殖水産動物には使用しないということと、この飼料は反すう動物と養殖水産動物を対象とする飼料に混入しないように保存しなければならないこととしているわけでございます。

それから、4ページ目をごらんいただけますでしょうか。具体的に魚介類混合肉骨粉の表示がどのようになるかということでございますが、これは表示例として示したものでございます。上から2行目の飼料の種類というところ、肉骨粉、もしくはミートボンミールという形になるかと思いますが、こういった表示になります。それから一番下の(注2)というところ、「この飼料は、確認済魚介類混合肉骨粉です。」と記載することができることとなります。

それから、5ページ目をごらんください。配合飼料の方の表示はどういうことになるかということですが、確認済魚介類混合肉骨粉を使用した配合飼料については、注意事項ということで、枠の中のさらに枠の中でございますが、3 この飼料の原材料に使用している

ミートボンミール、肉骨粉でございますが、確認済魚介類混合肉骨粉ですということで、下の方の原材料名等の枠の中には、原材料名としてミートボンミール等と書くことになるかと思います。

それから、魚介類原料混合肉骨粉につきましては、基本的には魚介類と豚と家きんということになります。現在までのところ、肉骨粉は栄養価につきましては豚と家きんと牛等を前提として規定しておりまして、魚介類原料混合肉骨粉に直接フィットするような、栄養価を適正にあらわしたものはないわけですが、それに近似するものを使うということで、魚介類と豚と家きんがまざっているということで、表示や栄養価については肉骨粉、もしくはミートボンミールというものを使っていく形になるかと思います。

それから、資料5 - 9を見ていただけますでしょうか。魚介類混合肉骨粉につきましては、今回お諮りしているわけですが、これを国内で飼料利用することになりますと当然、内外無差別の観点から輸入品についてもあけていくことが必要になるということでございます。実際にどのようにあけていくかまとめたのがこの図になります。

一番左側は海外になりますが、こういったところから魚介類混合肉骨粉が輸入されてくることとなりますが、海外に対しては基本的には日本の規制が及ばないという形になります。したがって、青い線の真ん中あたりに「輸入業者」と書いてありますが、ここに対して責務を課していくことで安全性を担保することを求めていくこととなります。具体的には、国産品の魚介類原料混合肉骨粉の製造の基準、確認基準、そういったものと同等の施設でつくられたことを相手国政府が証明する。一番左側になりますが、ということをもまずやっていただいて、証明書がついたものを輸入業者は輸入することを求めているわけです。そこから先は国内の流通ということになりまして、輸入業者は証明書を管理する等の作業が必要になるわけです。

具体的なことにつきましては資料5 - 7の3ページをごらんいただけますでしょうか。先ほど説明を飛ばしたところですが、真ん中、4輸入品の取扱いについてでございますが、そこから下が輸入品の具体的な取り扱いということになります。基本的には国内と同じ取り扱いになりますが、重要なポイントは下から3行目、流通管理者を選任することということで、流通管理者が責任を持って輸入を行うこととなります。

4ページ目をごらんください。流通管理者の責務として、製造基準に適合していることを定期的に確認するとか、肉骨粉等供給管理票を発行するとか、そういったことを求めているわけでございます。

大体そういったところですが、引き続き参考資料について説明させていただきたいと思います。

○江上飼料安全専門官 続きまして参考資料を説明させていただきたいと思います。説明資料は参考資料1と参考資料2になります。

参考資料1につきましては、今回魚介類混合肉骨粉の審議を行うに当たって、社団法人日本フィッシュミール協会さん、単味のフィッシュミールを扱っておられる会社の集まりですが、そちらから全国集会決議事項ということで当方に提出されましたので、こういった御意見もありますということで御紹介をさせていただきたいと思います。

全部読んでおります時間もございませんので、かいつまんで御説明させていただきたいと思いますが、今回の農林水産省による三種混合ミール、先ほど来御説明しております魚介類混合肉骨粉を「三種混合ミール」と呼んでおられますが、4点ほど問題があるのではないかということです。

まず第1点目ですが、分別管理という基本を崩すような安全政策の転換は認められないといった御指摘があります。1の真ん中以降ですが、今回認可されようとしている三種混合ミールは、生原料段階で混合し製造するもので、単品ごとの分別管理というこれまでのリスク管理の基本を根底から覆すものである。そういったものについては、リスク管理の基本によって安全信頼性を確保できている中で、逆行するのではないか。

2点目ですが、リスク管理措置を制定しても三種混合ミールの安全は担保できないということで、三種混合ミールは、製品を検査しても、個々の生原料が分別収集できているかどうか検証できず、生原料を検査しても正確な結果は得られない。また、中段以降になりますが、仮に三種混合ミールから反すう動物由来のたん白質が検出された場合、その発生源をトレースするのは困難を極め、問題解決には多大の時間と労力が費やされるといった指摘がなされております。

3点目は水産資源リサイクルを守れということで、こちらは、今回の審議会は安全性という観点で、直接という部分ではないんですが、三種混合ミールが認可されると、リサイクル自体を崩壊させる不安がある。4点目は決議事項ということで、こちらは割愛させていただきたいと思います。

参考資料-2に参りまして、こちらは前回御審議いただいた中で、意見・情報募集の結果ということで、パブリックコメントに対する回答という形で公開されている資料を用いておりますが、6ページになります。こちらは逆に、三種混合について使用可能にすべき

であるという賛成意見ということで御紹介させていただきたいと思いますが、3番目の規制のところで、既に飼料流通している魚粉・チキンミールに豚を追加するのであれば鶏・豚・魚粉を含む肉骨粉等についても、他の動物に由来するものが含まれないことを農林水産大臣が確認する仕組みを設けることにより、飼料利用が可能ではないか。また、そういったことについては同行調査ないし原料供給管理票を発行することによってリサイクルすることが可能ではないかといったことが指摘されております。

それから、7ページ目になりますが、同じく規制という観点で、魚のあらを収集していて、人間が魚を食用として、残ったあらを豚・鶏用の飼料として利用するのに、魚あら単独処理はよくて、なぜ混合処理はしてはいけないのか根拠を示してほしいといった御指摘がございます。こういった指摘がパブリックコメントでも寄せられていたということでございます。資料の説明は以上でございます。

○濱本飼料安全管理官 資料5 - 8をもう一度見ていただけますでしょうか。文章が長かったので、もう一度簡単に説明したいと思います。

この表、網かけの部分が今回の改正措置ということで、ここの部分のリスク管理措置が適正であるかどうかを本日は御審議いただきたいということです。網かけの部分、上の方に丸がたくさん並んでおりますが、これが原料収集先の基準ということで、基本的には前回御審議いただきました原料混合肉骨粉の規制措置、契約の締結とか責任者の設置、容器の専用化、原料供給管理票、マニフェストの作成、確認基準に書いてある事項ですが、こういったものについてすべての原料について実施していただいて、それぞれ混入しない形で集めていただくことにしたいということでございます。

下の方につきましては申請事業者、魚介類原料混合肉骨粉を製造する業者でございますが、これにつきましては前回の原料混合肉骨粉と同じような規制を設けるというふうに行っているところでございます。魚介類のところでは原料混載については「×」となっております。これは上の段階の輸送容器が専用車となっているので「×」になっているということで、専用車となっているので原料混載はあり得ないということで「×」にしております。これは一番右の魚粉の集め方をそのまま今後も行って混入を防止していくことを求めているということでございます。以上です。

○阿部分科会長 ありがとうございました。

それでは、ただいま説明いただきましたことについて委員の皆さんから御質問あるいは御意見等をいただきたいと思いますと思いますが、いかがでしょうか。

どうぞ。

○渡部委員 最後に説明された表ですけれども、専用車というのが出てきますよね。これは、今まではフィッシュミール専用の専用車ということではないんですか。フィッシュミールは完全に今は分かれてつくっているわけですけれども、例えばスーパーとかそういうところから専用車が出ているということではないんじゃないかと思うんですけれども。フィッシュミールをつくるときに、例えば水産加工場とかがあると思うんですけれども、そういうところからフィッシュミール工場へやるときに専用車でやると思うんですけど。

○濱本飼料安全管理官 この部分につきましては、集める側の輸送容器ということになります。魚介類原料につきましては、多くの場合が魚介類原料混合肉骨粉をつくる業者がトラックで集めて回る、代行の業者という場合もあるかと思いますが、という形になっておりまして、実際上はフィッシュミールと全く同じように専用のトラックで集めてもらうということを想定しております。

○渡部委員 そうであれば、豚とか家きんも同じようにやっても構わないんじゃないですか。家きんとか豚の場合も専用容器となっていますよね。魚介類だけを区別するのはわからないんですが。

○濱本飼料安全管理官 現在、魚介類、いわゆる魚粉と、肉骨粉とは全く違う収集課程で集めてつくられている。それが本来です。現在、肉骨粉をつくる場合は、鶏と豚、牛と原料があるんですけど、それを集める際には、専用のトラックを使う場合もありますが、容器を専用にして集めているというのが一番多いという形で、豚と家きんについては、一つのトラックに豚のコンテナと鶏のコンテナを載せるということは、前回御議論いただいたんですが、それはいいことにしております。それと同じ考え方を魚介類原料混合肉骨粉にも持ってきているんですけれども、魚粉については今までもそれ専用のトラックで集めていたということがございますので、そのやり方をそのまま踏襲して集めるべきではないかと考えたわけです。

○渡部委員 前回都合が悪くて出られなくて、申しわけなかったんですけれども、専用車というのは多分、フィッシュミール工場が単品だけでやるときのことだと思うんですね。そうすると、今はフィッシュミール工場だけで単品をつくって、非常にリスク管理がいいと思うんですけれども、それをわざわざ混合に持っていくというイメージに見えるんですけれども。

○濱本飼料安全管理官 実際にだれがどこに、どう持っていくかというのはわからない話

ではあるんですけれども、基本的に魚介類の集め方はリスク管理措置がしっかりしているので、その集め方をそのまま、原料混合肉骨粉の原料である魚介類についても適用しようという考え方でこういうふうにしております。

○渡部委員 さっき集めるところでいろいろ言われましたけれども、例えばレストランとか料理屋さんはどうやって専用車で集めるのかなという気がするんです。

○濱本飼料安全管理官 通常は魚介類原料混合肉骨粉をつくる方が専用車を持っていて集めて回る。現在、魚粉については魚粉屋さんもしくは契約しておられる収集業者さんが専用トラックを持っていて、レストランとかを回って集めている。同じような集め方を混合肉骨粉についてもやっていただくという前提で考えています。

○渡部委員 専用で集めているのであれば、フィッシュミールだけをつくってもらった方が、リスク管理はいいんじゃないでしょうか。

○濱本飼料安全管理官 その辺が非常に難しいところなんですけれども、フィッシュミールだけをつくれればいいんです。ほかのものがまざることがございませんから、品質管理の面でも非常にやりやすいということはございます。ただ、3種まざったものをつくるメリットというものもございまして、現在、肉骨粉というのは税金を使って燃やしているわけです。それは牛が入っているから燃やしているわけなんですけれども、豚については前回お認めいただきましたから、豚についてはのけていく。牛がまざっている肉骨粉から、使えるものをどんどん外していったって財政負担を低くしていくということが一つメリットとして考えられるわけです。

魚粉原料についても、現在、牛とまぜて焼却せざるを得ない部分が一部ございます。そういったものについても解決を図っていきいたいということで、牛を外してしまって、鶏・豚・魚ということで原料混合肉骨粉という形で利用できることになれば、それだけ財政負担も減っていくことになると思います。

○渡部委員 まぜて効果的なところと、専用でやるという、その辺は分けるという考えはないんですか。私はどういふのが今そういうので集められているのか知らないんですけど。

○濱本飼料安全管理官 原料混合肉骨粉の制度をつくったから全部それに従わなければいけないということではなくて、実際には、魚粉をつくっておられるところは今までどおり魚粉をつくっていただければいいと思います。価格的にも肉骨粉と魚粉では魚粉の方がはるかに値段が高いと思いますので、そういうことができるところはそれをやっていくことになろうかと思います。

○児玉委員 三つほど伺いたいですけれども、先ほどのお話にもありましたように、なぜ豚と鶏の2種に対して魚介由来のものをまぜて3種にする必要があるのか、そもそも3種にする動機というのがあったはずなんですけれども、何がもとでわざわざ高い魚粉をまぜて3種にする必要があるのかというのが一つです。

2種の場合と3種の場合のメリット、デメリットをお聞きしたいと思ったんですけれども、一つの例として財政負担があるということなんですけれども、世の中、これだけになってくると、ある程度の焼却費用の負担は政府がしなければいけないと思うので、それを軽減するというのはわかりますけれども、それと3種にしなければならない理由というのが並立しないと思うんです。

2番目ですけれども、分別回収とか、保管とか、輸送をかなり厳しくやられています。これは現状の追認であるというお話でしたけれども、それが事実であればこんなにいいことはないと思うんですけれども、そこまで徹底して管理しているものをなぜ最終段階でまぜなければいカンのかというのが一つあります。それも高いものをまぜて3種にする必要があるのかということ。

それからもう一つは、これは私の立場からですけれども、私は実験動物の管理をやっていまして、実験動物用のえさというのは、いわゆるフィッシュミール、それもスーパーで集めたものじゃなくて、沖合でとれたフィッシュミールというのは非常に安定した品質ですから、少々高くても実験動物用飼料としてはものすごく使い勝手のいい飼料なんです。そういった高いけれども品質がよいものを、なぜまぜなければいカンのかというのが大きな疑問です。その三つです。

○濱本飼料安全管理官 まず、冒頭の食品安全委員会に対する諮問のところでも御説明したんですけれども、あの諮問を行ったときには、現行国内で流通している牛の原料以外のものについてはすべて解除するという方向で、豚と、鶏と、魚について、単品がいいかどうかということで議論していただいて、なおかつ、それをまぜたものもいいんじゃないかと考えたわけでございます。それで、ちょうど1年ぐらい前になりますが、諮問させていただいたわけですが。回答としては、それぞれの単品についての話は出てきたんですけれども、まぜるということに関してはリスク管理の問題だからこちらで考えなさいということで、皆さんに考えていただいているわけですが、うちの姿勢としては、単品でいいものをまぜたってリスクがそんなに上がるわけではないんだから利用できるのではないかと考えたわけでございます。それが一つの原則と考えております。

なぜまぜなければならないかということになりますと、先ほども説明したんですが、肉骨粉というのはレンダーで製造されて焼却されている。そこに、魚あらですね、魚介類原料と一緒に投入されているということがございまして、それに対しても税金を払っているわけですが、そういったものについてはできるだけ小さくして、むだを省いていきたいというのがこちらの考えであるわけでございます。したがって、積極的にまぜろというのはなくて、現在、牛とまざっているために焼却している部分がございますので、そういったものについては牛を外すことで使えるという形にしていけば有効な利用が図れるのではないかと考えたわけです。以上です。

○阿部分科会長 よろしいですか。

ほかに。

犬伏委員どうぞ。

○犬伏委員 幾つかあるんですけども、先ほど御説明がありましたけれども、牛とまざったものを焼却するのにお金がかかる。だからまぜるというのは逆方向かな。牛を分けるという方向に持っていけばいいんですよ。これだけきれいに基準をつくっていらっしゃるわけですから、これを守らないところは同じく守らずに焼却に入ってくるんじゃないかなという気がします。牛は別にしてください、それには税金を投入するわけだからきちんと牛だけにしてくださいよという指導があってもいいのかなと思っちゃったんですが。

それと、5 - 5の資料を見せていただきまして、先ほど児玉さんからもお話がありましたけれども、せっかくこれだけ、それぞれいいものができてくるのに、配合飼料工場というところがあるわけで、配合飼料工場に配合すればよろしいので、つくる段階で。

原料を持ってくるところでこれだけ精査していながら、いざつくりますというところでまぜてしまったのでは、今やろうとしているトレーサビリティという部分を崩してしまう。BSEが始まって以来、農水省を初め私たちも心理的には大変な思いをしたと思うんですけども、やっと飼料というところ、本当に飼料かどうか分かりませんが、飼料をきれいにしていこうということで大変な努力をされていると思うんです。また国費も使ったのではないかな。それを、これをやることでとのもくあみになっちゃうんじゃないのかなという気がしています。

せっかく青いラインで来ているんですね。配合飼料のところまでいってまぜることは幾らでもできるわけです。それを手前の化製場のところ、製造工程でまぜこぜにしまっ

て、そこで何かあったら。BSEと同じようなことが起こる可能性があるわけですね。豚であっても、鶏であっても、魚であってもあるかもしれません。単体であるときには、これは魚だよ、これは豚だよと探すことができると思うんですけども、まぜてしまっているときにどういうふうになるのかなという気がしますし、トレースの部分から考えても、わざわざ3種をまぜる必要が。これだけ細かい基準をつくって、これだけ原料を排出する方が気を使うにもかかわらず、集めていった先がまぜちゃってつくるとするのはどう考えても納得できないなと思うんですが。

○濱本飼料安全管理官 まず最初の牛を分けるべきだというのは、これは大原則で、そうだと思います。現在も牛を分離するということで、省令上も牛由来の肉骨粉はえさに利用できないとしておりますし、牛を処理するライン、レンダリングするラインは基本的には別につくってそこで処理するというので、飼料利用とか交差汚染の可能性を少なくするというをしているわけです。

ただ、牛を処理するラインをつくるということになるとラインを1本つくらなければならないということですね。死亡牛は全く利用できませんからこれで1本のラインが要る。それから、牛については油脂が利用できますが、肉骨粉は使えないということで、これまた1本要る。そのほか豚・鳥・魚と順番につくっていきますと大変な数のラインが要るということになりまして、これは現実的ではない。少なくとも3本のライン、死亡牛のラインと、牛のラインと、それ以外のライン、この三つに分けることによって安全性が担保できるのではないかとということでやっているんです。

三つ目のその他のラインの中に、本来は豚・鶏ラインというのがあったわけですが、魚も集めて燃やしているということになりますと、そこに魚を入れて1本のラインでやるということになるともう1本ラインをつくらなくても済む。魚粉業者さんに原料を渡してしまうという手もあるかもしれませんが、そういうことになりますので、非常に負担が少なく、かつ効果的に牛との分離ができるということで、基本的には分離していこうという線にのっとった考えだと御理解いただきたいと思います。

それから、単体原料がオーケーだからつくる段階でまぜる、原料として一つのラインに放り込むのはいかがなものかということで、確かに豚は豚、鶏は鶏、魚は魚というラインでつくっていけば一番いいと思いますし、管理が非常に楽なんですね。しかしながら現実にはラインをつくらなければいけないことになりますので、それも大変だということで、現在のラインを効率的に利用して、できるだけ財政負担を低くし、業者負担も低くし、な

おかつ安全性も確保しということになりますとこういった制度になるのかなということで提案させていただいているわけです。原則的には分離というのが一番いいんですが、3種についてはこれを認めることによって効率的に飼料利用に向かえると考えております。

○阿部分科会長 では植松委員。それから竹内委員お願いします。

○植松委員 先ほど参考資料2のパブリックコメントの御説明で、魚のあらについてレンジリング工場で混合処理を希望していることに対して、それを全部確認していくのは非常に難しいから好ましくないというような御回答のようですけれども、今回の御提案とこの違いというのはどういうことなんでしょうか。

○濱本飼料安全管理官 時間的な経緯も実はあるんですけれども、このパブリックコメントは前回の本分科会と相前後して出たものでございます。分科会で新たなリスク管理措置を考えた上で次回お諮りするという結論になっていたものですから、今回その案を提示させていただいているということでございます。基本的には新たなリスク管理措置で十分な安全性が担保できるのではないかと考えておりまして、そういう案を提出させていただいたということで、前回の話から少し変わってきているかなと思います。

○阿部分科会長 では竹内委員。その後、石綿委員お願いします。

○竹内委員 資料5 - 5ですけれども、非常に複雑というか、細かく分けているわけで、こういうふうにすることによって従来よりも安全性が高まると考えているのかどうかお聞きしたいんですね。私は高まらないんじゃないか。逆じゃないかな。ラインを複雑にするだけで、結局はむだを多くしているんじゃないかなと思います。燃やす費用が減ることですけれども、民間契約のところでも、先ほどありましたように地方農政事務所が入ったり、原料の収集先との契約のときには肥飼料検査所の職員や農水省の職員が同行するというようなこと等を考えた場合に、本当に税金のむだ遣いが減るのかどうか、そこら辺が非常に疑問だと思います。

逆に、こういうラインを見せられますと、魚介類処理ライン、魚粉製造工程、ここでは欠けているんですが、すぐ右に行くと養魚用飼料製造工程というのが別のラインでしっかり今あるわけですね。ところどころで上に上がっているわけですが、もし魚介類原料混合肉骨粉という製造をしたいのであれば、スーパーなどは当然3種混合になっちゃっているわけですから、それをまとめて処理して、分けないでやった方がより簡便だし、面倒くさくないじゃないですか。なぜこういう形でやるのか、私はよくわかりません。

○濱本飼料安全管理官 スーパーとかで原料を混合して出すということは今も認めており

ませんし、これからも認めるつもりはありません。原料を分別して収集するというのが管理体制の一番肝のところでございますので、そのところはスーパーにしる何にしる、魚は魚として出していただくということを崩すつもりは全くありません。

最初の質問です。安全性が高まるのかという御質問をいただいたんですが、基本的には、安全性については鳥・豚混合肉骨粉と同様に担保できるのではないかとすることでこの管理措置を提案させていただいているわけです。行政的な手続がふえてくる部分があるんですが、現在は混合肉骨粉についてはすべて焼却しているわけです。焼却部分が減る、再利用に回っていくということで、トータルとしてのむだは少なくなるのではないかと考えております。以上です。

○阿部分科会長 それでは石綿委員お願いします。

○石綿委員 先ほどのお話で、行政サイドの財政的な負担が減るという一つのメリットということだったんですが、それ以前に、消費者のメリットがあるかどうか。消費者というのは、もし混合品ができた場合にそれを使う使用者にメリットがあるのかないのか、あるとしたらどのようなメリットがあるのか。それからもう一つは、最終的にでき上がった畜産物を食べる食品の消費者へのメリットがあるのかないのか、あるとしたらどのようなメリットがあるのか。その辺のところはどのようにお考えでしょうか。

○濱本飼料安全管理官 まず、混合肉骨粉を買う者のメリットということですが、現在でも動物性のたん白資源というのは、BSEの関係もあって、すごく不足している。かわりに大豆たん白等が使われているのが事実なんです、大豆たん白ですと輸入に頼ってしまうことになるんですが、国内でできるたん白資源として肉骨粉等は非常に量があるんですね。これを有効に活用していくことによってリサイクル上もメリットがあるということになるかと思います。

実際に混合肉骨粉を買うのは配合飼料メーカーということになるかと思います。配合飼料メーカーは動物性たん白資源を使うことになるんですが、まず安全性を確保しなければいかんということで、今は魚粉等、チキンミールを使っているわけですが、それと同等の安全性が担保できることになれば混合肉骨粉、前回御審議いただきました鶏・豚混合肉骨粉も使えることになりまして、選択肢の幅が広がるということと、動たん原料の確保が比較的容易になるというメリットがあるのではないかと考えております。

消費者のメリットですが、こういった規制はBSE対策としての規制でございます。したがってBSEに対するリスクが上がるのか上がらないのかということにつながっていく

かと思います。現在、BSEに対する飼料規制というのは、フェールセーフというか、二重の安全機構を維持することを原則としてやっておりまして、こういった動物由来たん白質、魚介類由来原料混合肉骨粉についても、牛には利用しない。交差汚染のない配合飼料工場だけで使うということでの安全性は担保されていると思います。また、原料として牛のものがまじらないようにするという措置も、今回担保するための措置を考えたわけですが、この二つによって消費者へのリスクが上がることはほとんどないと考えております。以上です。

○阿部分科会長　ほかにいかがですか。

どうぞ。

○上村委員　1点お伺いさせてください。資料5 - 7で、先ほど正誤表がつきましたページ10ですけれども、収集先に対しては結構、専用化を図れとか、まぜるなとか、いろいろ規制とありますが、厳しさが出ているわけです。それに付随して、アンダーラインのところもそうですけれども、収集先の適否を確認するため、原料を検査し、原料の分別の能力を評価するといったように、言葉としては安全性を担保する意味合いがあるかと思うんですけれども、では実際何をやるのといったときに、例えば原料の検査、5ページあたりには目視どうのこうのという話がありましたけれども、この検査というのは目視だけなのか。あるいは原料の分別の能力を評価するって、能力の評価ってどんなことをやるのか、そこら辺を教えていただきたいと思います。

○濱本飼料安全管理官　別添8 - 2の確認基準ということになってくるかと思うんですけれども、それがちゃんと行われているかどうかを評価するということになるかと思います。資料5 - 8を見ていただくとわかるんですけど、一番右は魚粉のことが書いてございますが、魚粉の分別体制というものが基本としてあるわけです。

国産の魚介類由来の魚粉については、BSE発生当時は魚粉から鶏が出ただの、豚が出ただのというのがばらばらあったんですが、現在では、肥飼料検査所もかなり頻繁に検査しているんですが、全くそういったものが出ないという状況が保たれておりまして、安全性上、非常に良好なものがつくられているという実態がございます。したがって、現在フィッシュミールの製造業者さんが取り組まれておられるやり方、うちの規制を上回るやり方をやっておられるわけですが、そのやり方が魚粉の品質を担保するのに非常に有効であると認識していて、そのやり方を別添8 - 2に書き下ろしたと見ていただければいいかと思います。魚介類原料混合肉骨粉をつくる際の原料収集についても同じように適用するこ

とによって安全性が担保できるのではないかと考えているわけです。

実際に確認するとか、評価するとか、何をやるのかということですが、今、魚粉のメーカーさんが原料収集先に何をやっているかといいますと、結局はどういうふうに分別するんだ、それから実際に収集先から持ってきたものをチェックして、魚以外のものがまじっているかまじっていないかを見るわけですね。もしその中に肉なんかが入っておりますと、やり方はいろいろあると思いますが、取引停止にするのか、魚介類原料として使わないという形で捨ててしまうか、そういったことでやっておられるわけです。選別を徹底的にやることによって今の魚粉の品質が保たれている。その副作用として実は魚粉の原料がショートしてしまっているという事実もあると思うんですが、そういったことをやっておられます。それと同様のことをやっていただこうと思っているわけです。

○犬伏委員 今お話しいただいたところなんですが、スーパーさんが三つを一緒に出そう。京都議定書もありますし、車はたくさん走らない方がいいわけで、本当を言いますと、専用車となっておりますが、専用容器であるならば豚も鶏も魚も持っていく。これが許されたら普通に考えられることだと思うんです。一番初めにお話がありましたように、何で魚だけ専用車にするのという話があると思うんですね。これがもし許されるとするならば、そこでは分けてもらうけれども、配合というのか、混合というのか、飼料をつくってしまいますよというんだったら、何でわざわざ分けるんだらう。わざわざ車を走らせてCO₂をふやしているだけじゃないという感じになってしまう。これだけしっかりやっているんだったら、やっぱり単体がいいでしょうと思っちゃうんですね。

もう一つ、こういうことがもし是とされたなら、BSEのときも「性善説」という言葉があったんですけども、やっているんだよね、それだけしっかりしているんだよね、それぞれはみんなしっかりしているんだよね、だからもういいよねと、どんどん、悪い方という言い方はいけないのかもしれませんが、安全なものと言うかもしれませんが、後で分けられない。歴史は繰り返さない方がいいという気がします。同じようなところに人間は行ってしまふ。安直な方に流れるのは当然のような気がしますし、何かあったときにかかる国費を考えると、燃やしているお金というのは、別な形での負担のあり方を考えてもいいですけど、ここを安直に許してしまうという意味合いでどれだけ税金が助かるのかなという思いを持てしまいます。

もう1点は、私たちは何か事がありますと、今回、悲しいことがずっと続いてきたんですが、不安は不安を呼んでしまうんですね。信頼がどこかで損なわれますと、同じものが

入っているというだけで、すべてのものに不信感が行ってしまうというのが人間のさがないのかもしれませんが。あそこにも入っているよ。あれもそうだよ。そうすると、単体でそれぞれやっているところはとんでもない経済的な被害を受ける可能性もあるんじゃないでしょうか。それももったいないという気がするんですね。一生懸命やってきたところを崩すことではないんじゃないかな。

先ほどフィッシュミールのあれがありましたけれども、せっかく頑張ってきているのに、それが崩されるということも変じゃありませんかということと、食品安全委員会の方でも、ここには魚粉というのは出てきていませんけれども、それぞれにラインを分離しましょう。交差汚染のリスクは低いようにしようよ。こういうものにしましょうよという書き方がありますよね。それぞれ単体がよければまぜちゃっていいよという書き方じゃなくて、そういう書き方。私にはそういうふうに見えるんですが、配合することは幾らでもできるわけですから、それでよろしいのではないかな。こういうことを是としたときにはまずい方向に行ってしまう可能性がかなり高いと、私には、人間が悪くなったのかもしれませんが、思えるんですが。

○阿部分科会長 犬伏委員の三つの件は御意見ということで伺っておいてよろしいですね。それでは渡邊委員どうぞ。

○渡邊委員 今回の魚粉を混合肉骨粉のルートで認めることにする合理的な理由が、なかなか消費者はわかりにくいなと思います。説明の中で、スーパーでも分別はきちんとやっている。それが化製場で燃やさざるを得ないというところがよく理解できないんですね。どうして燃やさなければいけないようになっているのか、もうちょっと詳しく説明をしてほしいと思います。

最終的には、まじり気のないきちんと担保できるものが魚粉製造事業所というところでつくられるのであれば、すみ分けることの方が合理性があるのではないかと消費者は考えると思うんですね。その上で、価値の高い魚粉ということですから、それを配合飼料工場で適正にまぜ込むということは合理性があって、しかも栄養価もあるという意味で、魚粉は全く焼却されないというルートの確保にもなるかと思いますので、どうしてそれができないんだろうなということです。そここのところをもうちょっと正確に説明していただかないと、我々はなかなか理解できないということです。

○濱本飼料安全管理官 化製場で燃やす理由ということですが、原料である魚あら、これは基本的にはレストランとか水産加工場とかから出てきたごみになるわけです。非常に価

値が低いもので、長距離を輸送する輸送費すら出ない。簡単に言うと、フィッシュミールにしても、肉骨粉にしても、近場から原料を集めてきて初めて成り立つ産業ということになります。したがって地域性があるわけで、例えば東京でできた原料を九州に運んでみたいないなことができればどこでも成り立つ話なんです、地域地域で処理していかなければならないということがありまして、その地域で魚と鶏と豚を一緒に処理するラインしかないということになりますと、そこでやらざるを得ないという事態が出てくるわけです。

もう一つ、すみ分けた方がよいのではないかと、えさ工場でまぜる方が合理的だということとは確かにそうなんです。配合飼料の品質をコントロールするという面でもその方がメリットが多いのは事実なんです、一方で、この原料をつくるラインが不足しているというところでは、どうしてもまぜたものしかできないことになりますので、魚介類原料混合肉骨粉を認めることによってその地域内で処理して資源として活用できる面が開けてくるというメリットがあります。

○境薬事・飼料安全室長 焼いている理由が明確ではなかったと思いますが、現在焼いているのは、牛とまじっているもの、豚もまだ認められていませんから、豚とまじっているもの、ですから牛と豚は焼いているわけですし、これらとまじっている可能性があるチキンミールになるもの、あるいは魚粉になるもの、そういったものをみんな今は焼いているわけです。今回、豚をあけることによって、先ほど管理官が申し上げましたように、牛の死亡牛ラインを新しくつくって、牛専用の油脂を取るラインをつくる。牛さえ分ければBSEの心配はなくなるということで、そういったラインを化製場でも配合飼料工場でもきちっと分ければ、魚と豚と鶏がまじったものでも利用が可能になるのではないかと。わざわざまぜたり、複雑にするのではなくて、現在焼いているものを、利用可能な道を1本新しくつくるという考えでございます。

○松本委員 今、地域資源ということで御説明があったんですが、化製場と魚粉製造事業所、日本全国に分布していると思うんですが、どういうふうに分布しているのか。素人考えで考えると、魚粉製造所は海岸線に沿って分布しているんだろうし、化製場は内陸にも分布しているので、内陸のスーパーの魚のあらとかそういうものを長距離輸送して持っていったらという説明かなと思って伺ったんですが、レンダリング業者とか魚粉製造業者の地理的分布というのはどうなっているのか、資料があったら出していただければありがたいと思います。

○濱本飼料安全管理官 今手元に資料がないんですが、レンダリング業者さんというのは

基本的には日本全国にあまねく、広く分布しております。フィッシュミール業者さんも、海岸線というお話がありましたが、現在、魚粉原料は魚そのもの、ラウンド物だけとは限っておりませんので、これもいろいろなところに分布している。魚からつくる場合は海岸線に分布しておりますし、いわゆる都市あら、すし屋さんとかスーパーから集めてつくる場合は都市に立地しているという形になっております。ただ、国が配置したわけではなくて、業者さんがそれぞれ自分の考えで業を行っておられるわけで、地域によっては大規模な業者さんのところにラインが1本しかないというアンバランスなところがあるのも事実です。

○阿部分科会長 どうぞ。

○松生委員 牛のBSEから始まって延々と議論されてきたことなんですが、皆様御承知のように、今はどの食べ物も世界じゅうを動き回っているわけですね。例えば鶏だって、東南アジアとか、今はインフルエンザを言うけれども、いつ食べ物を経由して人間に被害を及ぼすかわからないし、現在ないからしなくていいということではないと思うんです。魚のフィッシュミールが純粋で非常に安全性が高い。今はそうかもしれないけれど、魚だって環境汚染物質、あんなのは地球上の水からあるし、養殖魚だって薬品を初めいろいろなものまじっているわけですね。そうするとフィッシュミールだっていつ何どきレベルが落ちるといふか、豚やら鶏に被害を及ぼすかもしれない。

だから、現在焼却関係で非常に国の経費がかかるという発想からきたみたいですが、将来大きな事件が起こったときに、地球を走り回って原因を探る経費を考えたら、もっともっとすごい経費がかかる。今は世の中が時々刻々、世界じゅうを動き回っていますから、危険性の考えられるものは目先のことにとらわれないでやっておいた方がいいと思います。やっておくということは、さっきからたびたび出ていますけれど、個別に魚粉をつくって、何か起これば部分的にチェックしていけばいいわけで、私は、焼却だの製造工程をつくるのにお金がかかるとか、そういうことは、国民は、もうちょっと税金を払ってもいいから目先のことにとらわれない徹底した行政をしてほしいと納得してくれると思います。この3種混合というのは賛成しかねます。

○阿部分科会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

どうぞ。

○植松委員 先ほど輸入品のお話がございましたけれども、海外ではこういったものは、

特にBSEが問題になったヨーロッパではどのように使われているか、何かございましたら教えていただければと思います。

○濱本飼料安全管理官 海外の状況というのは実はよく知らないんですが、魚粉に対する規制というのは余り厳しくないみたいでございます。都市あらからつくる魚粉というのが大量にできているのかどうかもよく知らないんですが、お答えになるかどうかわかりませんが、混合肉骨粉という形のを明示的に規制の中に取り入れているということは存じておりません。

というのも、海外は家畜ですら畜種別のレンダリング工場が別にあったりするものですから、日本のように全部まぜて1カ所で処理するという形の産業が中心になっているわけではないということだと思います。

○阿部分科会長 ほかに、いかがですか。

ちょっと視点の違う質問を、こういうときに座長は途中でしゃべってはいけないかもしれませんが、させていただきたいと思います。それはいわゆる品質の安定性ということですね。三つまぜると、一定の品質のものが供給されて、例えば配合飼料メーカーが要望するようなものがコンスタントにできるかどうかということが基本的なこととしてあります。

それと関連することですが、先ほど管理官は、この飼料が認められることになった場合には、品質の問題については類似のものということで、ミートミールあるいはミートボンミール、あるいはフィッシュミールと言われましたかね、そういったようなものを使うんだ。それを使って認めていくことになるとおっしゃいましたが、僕はそれはちょっと問題じゃないかなと思うんですね。釈迦に説法になりますが、これは全く新しいものであって、三つまぜるわけですから、今の飼料成分表にもありませんし、暫定値の中にもないものですから、ルールとしては農業資材審議会にかけて暫定値の申請をして、コンスタントに一定のものができるかどうかということ、そして栄養価はこのぐらいのものであるということが必要ではないかと思うんですね。そこら辺はどうですか。

○濱本飼料安全管理官 まず品質の安定性が保たれるかどうかということについては、つくる側が何をどれだけコントロールするかということと、原料の比率がどうなるかということにかかってくるかと思います。いずれにしても、製造するのはレンダリング業者さんですから、魚・鶏・豚、三つの原料をある一定の比率でまぜたものをつくらないと配合飼料メーカーとしても買えないという形になろうかと思うので、そういったものが製造されることになろうかと思います。

栄養価と表示の関係ですが、現状では「肉骨粉」という表示をせざるを得ないと考えております。昔昔ですと動物性たん白混合飼料というものがございまして、そこでいろいろなものの比率を設定した上で栄養価を設定するというのがなされていたんですが、今はそういうものがございませんので、現状では一番近いものということで「肉骨粉」と表示する。

栄養価の設定については、こういったものができてくるかということが重要になるんですが、栄養価の設定については業者が申請しなければ設定できないという形になりますので、例えば魚と鶏と豚の一定の比率のものを業者が「何とかミール」という形で申請してきたときに初めて栄養価の設定ができるようになるのではないかと考えています。

○阿部分科会長 評価されて初めて有価なものになるんだということですね。順序としては。

○濱本飼料安全管理官 はい。

○阿部分科会長 ほかにいかがでしょうか。

どうぞ。

○渡部委員 いろいろな議論があった中で、牛肉にほかのものがまざるから焼却費が高くなるというお話があったんですけども、それはぜひ牛肉だけを外して償却費を減らしてもらいたい。それが1点です。

あと、水産の立場でちょっと言わせてもらいますと、これは混合割合が全然ないわけですね。そうすると、例えば魚が90%で豚とかチキンが5%・5%というものも可能ですよね。そうしますと、どこかに表があったと思うんですが、これは養魚に使えないんですね。それは養魚業者は非常に困るんじゃないか。その辺が心配しているところです。

○濱本飼料安全管理官 牛を外してというのは、それは原則で、そのようにしていきたいと思っていますところですが、混合比のことについては、今のところ不明なんです。ただし、養魚用の飼料については魚粉中心で物事が動いておりますので、魚介類混合肉骨粉が魚介類原料として行く可能性は、今回はだめにしているんですが、基本的にはあり得ない話だと思っています。養魚用飼料は魚粉が原料ということは多分変わらないと思います。したがって、魚に使えるという設定にはなっておりませんが、そもそも魚には行かないと思いますし、比率が不明であっても、実際にレンダリング業者さんが混合肉骨粉をつくるときは、比率がふらふらしているようでは商売になりませんので、一定の比率のものが製造されていくと考えております。その際には豚・鶏用の飼料としてしか考えられないという

形になります。

○渡部委員 それは経済的なものだと思いますので、今はそうおっしゃっても、保証はできないですね。これは魚に行かないというのは保証はできないんじゃないかと思うんですね。あくまでも経済的に動くものでありますので、お答えになっていないんじゃないかなという気がするんですけど。

○濱本飼料安全管理官 今回、3種混合については用途として魚介類を「○」にしておりますので、基本的には魚には使えない。それは変わらないということです。規制としてそうしているわけですから、使った時点で違反ということになりますので、それはあり得ない話だと。

○渡部委員 それは養殖業者は困るんじゃないですか。

○濱本飼料安全管理官 養殖業者さんが豚とか鶏の肉骨粉をどれだけ使えるかということになると、魚ですから、そういったものだけではえさが構成できないですね。養魚用飼料というのは魚粉中心でないと魚が食いつかない。

そうでもないんですか。

○渡部委員 そういうことはないんじゃない。それは違うんじゃないですかね。

○濱本飼料安全管理官 いずれにしても、3種混合が大量につくられることによって魚のえさに魚粉が回らなくなるという心配はほとんどないのではないかと……

○渡部委員 それは何を根拠におっしゃっているのかわからない。

○濱本飼料安全管理官 基本的には3種混合は鶏、豚にしか使えませんし……

○渡部委員 魚に何で使えないかという根拠をおっしゃってないじゃないですか。

今はわかりませんが、将来的に、極端に言うと魚 99%で豚が 0.5、鶏 0.5 というのがあり得るかもしれないですね。それについては何もここに書いてない。それは当然、魚に十分いい飼料だと思います。でも、そういうものをつくったら魚に回せないことになっているんですね。

○濱本飼料安全管理官 魚に使えるかどうかというのは、食品安全委員会に諮問しているところなんです。その答えがまだ返ってこないの、うちとしては今のところ手の打ちようがないんですね。

○渡部委員 でもそういうところを総合的に判断した方がよろしいのではないですか。

○濱本飼料安全管理官 こういったものを魚に使えるかどうかというところの科学的な判断が出ないことには、うちとしては打つ手がないんですね。

○渡部委員 だから、打つ手がないというのではなくて、そういうものを解決してからやるというやり方もあるのではないのでしょうか。

○濱本飼料安全管理官 議論として、そういうことは考えられなくはないと思います。

○阿部分科会長 松本委員。

○松本委員 今の議論を伺っていると、養魚業者の方は法律で禁止されていても使えるものは使うというふうにも聞こえたんですが、そういうことじゃないんですか。

○渡部委員 そういうことはないですね。法律は守らないといけませんから。

○松本委員 では法律を守ればいいという、それだけの話ですよ。

BSEのときも、飼料安全法の中で鶏用のえさは牛には使ってはいけないとか、豚用のえさは牛には使ってはいけないと、きちんと書かれていたにもかかわらず、農家段階でそういうことがあったということは事実ですね。その反省を踏まえて法的に強化をしてきたわけで、幾ら法律をつくっても、業者がやろうと思えば使えますということで議論していると、ここで議論する意味がないような気がします。

○阿部分科会長 魚の方の利用については、きょうはそんなところで議論を打ち切っておきます。先ほど管理官のお話にあったように、利用の是非については安全委員会の査定待ちだということなんで、その時点でまたということで。

時間も大分迫ってきました。4時から安全性部会がありますので、結論を下さなければなりませんが、座長として座長見解というものをまずお話ししたいと思います。それについて皆さん御異議がなければ、きょうのところはそういうことにするというところでよろしゅうございますか。

それでは、いろいろな議論がありましたけれども、まず最初のそもそも論というんでしょうか、なぜ生のものを3種混合していくのか、それについてどんな副産物、飼料利用を拡大していく上でのインパクト、インセンティブに働くのか。それから、犬伏委員がおっしゃいましたように、そういうのは逆に、今、動きとしてあるトレーサビリティというものを複雑にして難しくするのではないかといったこと、つまり、どうして三つなのかということについて、必ずしも皆さん納得しておられないと思います。

二つ目がいわゆる安全性の担保ということですが、最初に説明があった内容は、僕は考え方としてはHACCP、危害というものを異種の動物たん白質として特定して、それを除外するためにどんな管理点を設定して、それについてどういうふうに管理していくか。管理した結果をきっちり評価して、モニタリングして、それは記帳していくんだという非

常に厳しい方向を出されている。その場合に、3年前か4年前に乳業メーカーでありましたように、H A C C Pというシステムはとって、それでやっているんだけど、何が欠けていたかという、モニタリングの部分が欠けていた。

先ほど事務局から、例えば魚を集めることに関しては、既存のそういうことをやっておられる方がこれと同じ、あるいはそれ以上のハードルをクリアしながらやっておられる。それを投影したんだということなんです、それはそのとおりだと思うんですが、これからこういうことが認可されると、そういった仕事をされる方が全国的に拡大する。ある意味では、副産物をリサイクルするためにそういうことを拡大するという意図もあるわけですね。そうしますと、今は緊張感を持って仕事をやっておられる方が、H A C C Pというシステムはいいんだけど、いわゆるモニタリングのところが大丈夫なのか。

それは自主管理という面と行政管理という二つの面がある。資料5 - 5を見ますと肥飼研の関与する部分は1年に1回か2回だとある。自主管理の内容も、どこかにありましたけど、目視ということになると、管理官もおっしゃっていましたが、場合によってはより科学的な方法、P C RとかE L I S Aということもとありましたが、モニタリングの部分をどうするか、非常に厳しい規格なんだけど、そこら辺がどうかというところがある。

それから、最後に私もちょっと言いましたが、飼料としての品質の安定性、これはある意味ではこういう仕事をやられる方の努力に任されると思うんですが、議論するためのイメージとして、どんなものなのかということがある程度ないと、具体的な議論ができないということがあります。そういった三つの観点を、きょうの議論では皆さんは必ずしも納得されていないと私は判断いたしました。

それと、この会議で何を決めるかという、これはやっぱり安全性に基づいたというか、その視点で見る。つまりリスク管理措置がしっかりとれるかどうかということになります。その点に関して言うと、繰り返しになりますが、今言ったようなところがもう少し内容として欲しいなということも含めまして、この案件は、きょうで「可とする」とか「不可とする」ということではなくて、継続審議、例えばメリット・デメリット論、こういったチェック体制、モニタリング体制をしいていくのかといったこと、それからイメージ、どういったものをつくるんだという例、考えておられるところがあつたらそういうところ、そしてどんな安全性のための措置があるのかということも、資料も添えていただいて次回に継続審議をする、そういった性質のものかなと思いますけれども、委員の先生方、いかが

でしょうか。

よろしゅうございますか。

それでは事務局、委員の先生方の総意でございますので、そういうことにさせていただきたいと思います。

(2) そ の 他

○阿部分科会長 案件については以上ですが、それ以外、その他ということで何かございますでしょうか。

○元村飼料検査指導班長 参考資料 - 3 について若干御説明をさせていただきたいと思います。

先ほど境室長のあいさつの中でも若干御説明をいたしました。現在、食品健康影響評価ということで、我が国の B S E 対策につきましての評価を求めておりまして、その資料を入れさせていただいております。ことしの 9 月 9 日に食品安全委員会が我が国の B S E 対策の中間取りまとめを行いました。これを受けて、リスク管理サイドとして再度、食品安全委員会にリスク管理措置の見直しについての意見を聞いているということで、「記」のところにございます(1) から(4) までの 4 点でございますが、(1) として B S E 検査についての牛の月齢の改正、あるいは検査技術に係る研究開発、(2) として S R M の除去、(3) として飼料規制の実効性確保の強化、(4) として B S E 関係の調査研究につきまして、リスク管理側の対応をまとめまして意見を求めているということでございます。

飼料につきましては 6 ページになりますが、飼料の規制の現状、課題をまとめた上で、今後の対応としては、7 ページになりますが、輸入飼料に係る交差汚染の防止、販売業者における飼料の保存に関する規制の徹底、(3) として、8 ページですが、牛農家における飼料の使用に関する規制の徹底、こういったリスク管理側としての考え方を整理しております。

これにつきましては、現在、食品安全委員会のプリオン専門調査会で審議をいただいております。22 日に専門調査会の中で座長、座長代理のたたき台が示されましたが、その中身につきまして委員の方からいろいろな意見が出ておりまして、検討している段階で、年が明けまして引き続き検討が続けられることになっております。

ということで、我が方から意見を求めていることにつきまして食品安全委員会から回

答を得ましたら、我が方としては飼料安全法の施行規則の改正をいたしまして、輸入業者の届出制度、販売業者の届出制度に関して所要の改正を行い対応していきたいと考えております。その際には農林水産省としてパブリックコメントを求める等の所要の手続を経た上、そういった対応をとっていきたいと思っております。

この案件につきましては、成分規格等省令で定めます成分規格には当たらないので、農業資材審議会の諮問事項にはならないわけですが、飼料の安全性に関することですので、この場で御報告をさせていただきました。以上でございます。

○阿部分科会長 どうもありがとうございました。

それでは、最後になりますが、本日の議事要旨について皆さんに確認していただきたいと思いますので、事務局、配付、そして読み上げていただければと思います。お願いします。

○濱本飼料安全管理官 すみません。今つくっている最中ですので、5分ほど休憩いただけますでしょうか。

〔 暫時休憩 〕

○山内飼料安全基準班長 それでは議事要旨の案を読み上げさせていただきます。

第 11 回農業資材審議会飼料分科会議事要旨（案）

日時及び場所

日時：平成 16 年 12 月 24 日（金）13：30～15：45

場所：郵政事業庁 2 F G 室

出席委員（敬称略）

委 員 阿部 亮、犬伏 由利子、竹内 俊郎、前田 昌子

臨時委員 石綿 肇、植松 洋子、上村 尚、児玉 幸夫、小西 良子、

武田 明治、松生 彌生、松本 光人、渡部 終五、渡邊 秀一

会議の概要

豚由来たん白質等の飼料利用に係る基準・規格の改正について、審議の結果、豚由来たん白質等の飼料利用に係る基準・規格の改正について、継続審議であった原料混合肉骨粉の原料として魚介類由来たん白質を原料とする改正については継続審議とされた。

以上でございます。

○阿部部会長 議事要旨について何かございますか。

ございませんか。

それでは、きょうの分科会はこれで終了いたしたいと思います。どうも皆さん、ありがとうございました。

閉 会