

内閣参質一六八第九六号

平成十九年十二月二十八日

内閣總理大臣臨時代理
國務大臣
町村信孝

参議院議長江田五月殿

参議院議員紙智子君提出ヨーネ病問題に関する第三回質問に対し、別紙答弁書を送付する。

参議院議員紙智子君提出ヨーネ病問題に関する第三回質問に対する答弁書

一の1について

お尋ねの「都道府県より国に対し提起された本件に関連した発表や質問・要望書」がどのようなものを念頭に置いているか定かでないが、農林水産省としては、都道府県から、ヨーネ病のエライザ法を用いた抗体検査（以下「エライザ抗体検査」という。）の改良についての一般的な要望がなされると承知している。

一の2及び3について

参議院議員紙智子君提出ヨーネ病問題に関する再質問に対する答弁書（平成十九年十月二十三日内閣参考質一六八第二四号。以下「前回答弁書」という。）の五及び六についてで述べたとおり、一般に血清の保存は、抗体価の低下を引き起こしえることから、保存された血清材料をもつて検査時の状況を再現して検査を行うことは困難と考えている。また、前回答弁書の四の3についてで述べたとおり、エライザ抗体検査においては、一般的に非特異的反応が起り得ることから、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究所（以下「動物衛生研究所」という。）では、極力非特異的反応を減らすべく継続的に

研究を実施してきたところであり、引き続き同様の研究を実施していると承知している。なお、前回答弁書の三の2についてで述べたとおり、ヨーネ病の検査においては、家畜伝染病予防法（昭和二十六年法律第百六十六号）に基づき、正確な診断を期すため、家畜伝染病予防法施行規則（昭和二十六年農林省令第三十五号）別表第一に掲げるエライザ法による複数回の検査若しくはエライザ法、ヨーニン検査等を組み合わせた検査又は細菌検査を実施することとされている。

一の4について

前回答弁書の十一についてで述べたとおり、農林水産省としては、ヨーネ病の確定診断に当たつては、正確な診断が行われるよう複数の検査を行うこと等を指導しているところであるが、動物衛生研究所の研究により、エライザ抗体検査におけるエライザ値の一部の牛における一過性の非特異的な上昇の可能性が確認されたことから、検査を実施する都道府県に対し、必要な科学的情報を提示したところである。

二の1について

ヨーネ病等の疾病にかかつた、又はその疑いのある牛の乳については、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第九条第一項において、これを食品として販売し、又は食品として販売の用に供するた

めに加工等をしてはならないこととされている。

御指摘の事案においては、ヨーネ病について疑似患畜（家畜伝染病予防法第二条第二項に規定する疑似患畜をいう。以下同じ。）と判定された牛の乳及びその乳を加工又は使用した製品（以下「乳等」という。）は食品衛生法第九条第一項で販売等が禁止されているものであることから、事業者が自主的に回収したと承知している。

二の2について

厚生労働省としては、二の1についてにおいて御指摘のあつた事案の発生以前において、ヨーネ病について患畜（家畜伝染病予防法第二条第二項に規定する患畜をいう。）又は疑似患畜と判定された牛の乳等について食品衛生法第九条第一項違反と判断されなかつた具体的な事案について承知していない。

二の3について

神奈川県におけるヨーネ病の疑似患畜と判定された牛から搾乳された生乳が含まれる乳製品が自主回収された事案を踏まえ、今後の家畜伝染病予防法第五条に基づく検査を円滑に実施するため、あらかじめ出荷日程との調整を行なうなど検査の実施手順等を改めて点検することを都道府県に対して依頼してい

るところであり、実施手順等の検討を行つてゐるために検査を行つていない都道府県があるものと承知している。

二の 4について

現在、各都道府県において家畜伝染病予防法第五条に基づく検査の実施手順等を検討しているところと承知しており、検討が終了した後のしかるべき時期に、検査を再開するものと考えている。

二の 5について

お尋ねのように搾乳していない牛等を対象としても、ヨーネ病検査の診断精度は変わらないものと考えている。

二の 6について

ヨーネ病の検査については、家畜伝染病予防法に基づき、家畜伝染病予防法施行規則別表第一により検査方法等を定めているところである。

三の 1について

これまでのところ、クローン病の原因については、ヨーネ病との関連性も含め様々な仮説があると承知

しております、今後もクローレン病の原因究明についての研究を推進してまいりたい。

三の2について

お尋ねの食品中のヨーネ菌の殺菌による効果については、平成十四年七月十七日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会及び同年八月二十八日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会における乳の殺菌条件に関する審議において、乳中のヨーネ菌について、現行の牛乳の殺菌基準である保持式による摂氏六十三度三十分間の加熱殺菌により、十の五乗以上の菌数を減少させることができると評価がなされている。また、同部会及び同分科会において、食品衛生法第九条第一項の規定により、ヨーネ病にかかり、又はその疑いのある牛の乳の使用等が禁止されていること等を前提に、同殺菌基準による加熱殺菌により、乳の安全性は確保されるものと評価されており、人の健康に対する影響については問題ないと考えている。

三の3について

食品衛生法第九条第一項の規定に基づき、ヨーネ病にかかり、又はその疑いのある獣畜の肉等の販売等を禁止するとともに、乳については殺菌基準を設定することにより、適切なリスク管理措置が講じられて

いるものと考えており、現時点において、ヨーネ病にかかり、又はその疑いのある獣畜由來の食品について、食品安全基本法（平成十五年法律第四十八号）第十一條に規定する食品健康影響評価を行う必要はないものと考えている。

三の4について

お尋ねの米国におけるヨーネ菌による食品汚染に係る検討については、米国の「National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods」において検討が進められており、平成十九年九月二十四日から二十八日にかけて同委員会が開催した会合において、ヨーネ菌による食品の汚染について議論が行われたことは承知しているが、その議論の詳細については把握していない。