

牛せき柱を含む食品等の管理方法について

(株) 福島県食肉流通センター

1、焼却経費の負担増加について

① 自社焼却炉の能力が不足

当社は、BSE対策として平成13年度焼却炉を設置して、牛・緬山羊のSRM焼却をしているが、せき柱を焼却する能力が足りない。処理業者に委託すれば更に経費が増える。

② 処分の委託

自社焼却の能力が足りないので、民間処理業者に処分を委託することになるが、その受け入れ先を探さなければならない。

2、せき柱の管理について

基本的に、せき柱管理と処理方法はセットにして問題解決をしなければならないと考えます。

その管理方法として、一般の卸業者（問屋）では、行政の指導監督が行き届かない場合があるので、保健所の出先機関である検査所等の指導機関が近くにあり、指導が出来やすい、と畜場とカット場を併設した施設でカットし、せき柱を区分することが一つの方法と考えます。

また、処理方法としては行政等が所有管理する処分場で対応できるように、国が対策検討をしていただきたい。

尚、現在市場に流通している牛肉は、全てBSE検査に合格したものであり特にせき柱区分処理の必要はないと考えます。

平成15年10月14日

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

- ① と畜場において、背根神経節を完全除去することは除去技術の確立が未だ不完全であり、これを完全とする場合は、相当の作業時間と労力、設備投資が必要となることが推定され、また、枝肉から背根神経節を含む脊柱を完全に除去すると、と畜場より食肉加工工場への移動など流通上に大きな問題を生じることが予想されることからと畜場でのせき柱除去・焼却の義務付けを求める試案2は適当ではないと思われます。

- ② 現状、背根神経節を含むせき柱除去は食肉加工工場などで枝肉より通常の加工方法で実施されていることから、除去後の区分をきちんと行いその他の骨・肉・脂肪などに混入させないようにすること、またエキス・ゼラチン・添加物等の原料として使用されないように区分・管理し処理されることが望ましいと思われます。
ただし、せき柱の分離および管理を加工業者が責任をもって行うとした場合にはその分別・管理には人的にも施設のにも負担となりコストの増加を招くことが予想されます。
また、分別されたせき柱の取扱いにつきましてもその処理については専用の処理設備が(焼却炉等)必要となるばかりでなくその処理時間と費用が膨大にかかるものと思われます。
また外部に依頼処理をした場合にも相当額の処分費用が発生することになると思われます。
これらの費用負担につきましては、生産者や食肉加工工場の負担とならぬよう国において適切な措置を取られることをお願いいたします。

株式会社 北海道畜産公社



2003/10/10 11:48

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: <kjbsevc1@mhlw.go.jp>

cc:

件名: 牛脊柱の取り扱いについて

消費者の安全第一は充分理解できますし、最優先課題ではありますが、なぜ牛脊柱を除去するのか? 現在BSE全頭検査を実施しており、検査結果がシロであっても特定部位は焼却しています。この焼却部位も、食しても何ら問題ない部位ですが、消費者の信頼回復の為、断腸の思いで実施しています。しかし、安全委員会の方々は何ら原因追求する事なく、また科学的根拠も示さず、EUの博士のメールを委員が翻訳し、「EUはこうしているから日本も」という論理は判りかねます。日本とEUとは気候、風土、牛の育成の仕方も異なっているのであり、EUが脊柱を除去しているから日本も実施せよでは納得出来ません。また、委員のように、わずかでも疑いがあれば除去、焼却せよと言わず、業界全体が納得できる説明が必要かと思われまます。安全委員会の方々は、市場を一度位見学しただけで意見を述べず、市場に出向き、我々に指導して頂きたい。
現場も判らず、何の安全委員会か?
これでは、単なる評論家と何ら変りないように思います。我々業界は必死で努力しております。もっと、生活そのものに不安を抱えている生産者や、流通業界のおかれて
いる状況を踏まえて、現状に即した対応策を考えて頂きたい。

南大阪食肉市場株式会社



2003/08/22 10:56

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: kjbsevc2@mhlw.go.jp

cc:

件名: 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

2003年8月22日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 御中

日本生活協同組合連合会

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

1. 「試案1」による規制を早急に実施してください

試案が2つ示されていますが、伝達性海綿状脳症対策部会の場で、と畜場における背根神経節の除去試験の結果(除去率は2割程度)が報告されているところです。海外においても、背根神経節のみを除去して脊柱を流通させている例はありません。したがって、基本的に「試案1」によって脊柱の食用を規制することが適切と考えます。

パブリックコメントの募集終了、脊柱の使用実態調査の終了を待たず、脊柱のリスクについて食品関係者に広く周知し、食品への使用自粛を要請してください。

2. 脊柱の処理対策を早急に検討してください

脊柱が特定危険部位に準じて確実に処分されるように、関係省庁と連係を取って、早急に処理方法を検討してください。具体的には、枝肉を解体する事業者等に、脊柱を焼却等の方法による処分(処分の委託又は自治体への引き渡しを含む)を行なうよう義務付け、これを毎月所轄の保健所に届けるようにさせてください。

3. BSE発生のおそれのある国からの危険部位輸入を規制してください

今年に入って新たにカナダにおいてBSEの発生が確認されていますが、BSEは潜伏期が長いために、発生確認前に当該国産牛の危険部位が輸入され、食用に供せられていることもあるのが実態です。加えて、非発生国とされている国の多くでは、必ずしも十分なサーベイランスが行われているとは言い難いと伝えられており、発生が確認される前の患畜の存在も可能性として否定できません。

今後新たにBSEの発生が確認される国が出れば、また同様のことが繰返され、いつまでも消費者は安心できません。したがって、EU科学委員会の評価によるレベルI以外の国からは、特定危険部位、脊柱及びこれらを原料とする食品の輸入を規制してください。

4. ビーフエキス、食用油脂への脊柱使用を禁止してください

「試案1」の(2)が曖昧な書き方となっており、条件によっては、食用油脂の原料として脊柱を用いてよいように読めます。「ただし」以下を削除してください。

5. 国際的動向などへの遅れ、迅速さを欠く対応は遺憾です

OIE(国際獣疫事務局)で脊柱を危険部位として取扱うことは昨年5月の会合で決定されており、相前後して欧州各国では脊柱の流通規制が行なわれているのに対して、日本では、規制の検討が開始されたのが今年4月になってからと、約1年の遅れを取っています。国際機関や外国の情報を活かすことについては、すでに「BSE問題に関する調査検討委員会」で議論され、貴省においても教訓とされているはずですが、このような対応の遅れは大変遺憾です。対応が遅れた原因について、国民・消費者に説明を行なってください。

4月に検討が始まった当初から、委員の中で脊柱のリスクについての認識が持たれ、早急な規制が必要という意見も出ており、すでにリスクアセスメントは実質的に終了しているにもかかわらず、不使用の指導などなされていない様子で、消費者は必要以上に脊柱の感染リスクに曝されていると言えます。消費者の安全に関わる検討は可及的速やかに行なわれ、直ちに実施に移すべきであり、この間の迅速さを欠く対応は大変遺憾です。早急に対応してください。

以上

平成 15 年 10 月 10 日

厚生労働省
医薬食品局
食品安全部
基準審査課 御中

生活協同組合コープながの

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見

1. 背根神経節の完全除去と、除去時の他部位への汚染がないようにしてください。
 - (1) 試案 2 を入れたということは、完全除去の可能性があるということなのではないでしょうか。少なくとも部会での判断は、海外での例も見つつ無理との判断をしているように思えます。敢えて入れた意図がわかりませんが、あくまで、完全除去を保証できるようにしてください。
 - (2) 試案 1 については、管理対象が大きく広がることからその方法が決定的に重要だと思います。せき柱の区分処理は当然ですが、処理時の他部位への汚染対策がどう採られるのかが重要だと考えます。この点についての消費者の信頼が得られないと、再び不安が広がり、風評被害を生む可能性があります。
2. BSE 発生の恐れのある国からの危険部位輸入を規制してください。具体的には、EU 科学委員会の評価によるバル I 以外の国からの特定危険部位、せき柱及びこれらを原料とする食品の輸入を規制して下さい。
 - (1) BSE は潜伏期間が長いことから、発生確認前に輸入された危険部位が食用に供せられている可能性があり、大きな不安となっています。
 - (2) 非発生国とされている国でも、その調査が不十分なところがあると言われており、患畜の存在の可能性は否定できないと考えます。
3. ゼラチン、食用油脂について(試案 1-(2)○印との関係で)
 - (1) ゼラチンについて基準を決めることは賛成です。
 - (2) 牛脂については、なぜ特別扱いなのでしょう。エキスや他の食品と同等の扱いでよいのではないのでしょうか。

試案に対する意見は以上ですが、この問題に対する対応の遅れについては強く抗議します。

OIE の昨年 5 月の会議は、日本からも参加していたと聞いています。また、EU など諸国の動きは当然把握していただろうと思います。そうした中でこのような状態にあることは到底納得できるものではありません。

以上

(別添2)

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

1) 試案1に対する意見

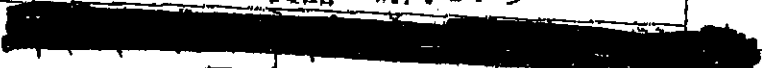


現行通りであり、特になし。

2) 試案2に対する意見

製品及び商品として取り扱えない。

3) その他

特になし。

製造者の名称・住所 (担当者)	(氏名) 株式会社コープ食品 鳴門センター
	(住所) 
	(電話番号) 
	(担当者) 
	<small>*担当者に連絡する場合がありますので、必ずご記入ください。</small>
処理される国産せき柱の量*	

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

すでに全頭検査に加えて、危険部位を取り除いており、
十分安全確保がなされているはずである。

当加工場におきましても、枝肉から骨を除去する作業において
工程的にせき柱だけを除去するのは非常に困難だと
思われます。

(株) ケイ・ピー・シー



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案」に対する意見について

1. BSE検査結果の消費者への情報公開による安全意識の再構築

現在、食肉センターでは、厚生労働省による厳正な「BSE全頭検査」が実施されている。言うまでもなくこの検査は、先進国屈指の制度と管理体制のもと実施されているものであり、このことが消費者の「食肉」に対する「信頼性」に強く結び付くべきであると考えます。

そのためには、検査を実施している国の中で異例とも言うべき全頭検査の完全実施状況や、そのことから市場流通している食肉はもとより、全ての食材について安全であることの啓蒙が必須条件であると思われる。

については「せき柱」についても、検査合格したものが大前提となって流通していることから、この「BSE検査」が牛に係る全ての製品の信頼の源となるべく、徹底した行政指導を期待したい。

2. せき柱処理のセンターにおける負担増

仮に、せき柱処理が食肉センターに帰属された場合、現在生産農家及び食肉センターの大きな負担となっているSRM焼却費用の負担に加え、新たな経費が発生することとなる。食品衛生上発生するこの新たな費用については、その負担を生産農家に求めることは困難であり、必然的に流通業界・消費者に対して応分の負担を求めることとなる。現在の流通諸事情を鑑みると、商品価格にこれらの新たな経費を加えることは、イコール競争力の低下となることは明らかであり、ひいては食肉センターの負担となることを懸念せざるを得ない。

3. 輸入Tボーンに対する除外措置について

このたび発見された8頭目の感染牛が若齢であったことを考えると、輸入されるものの中で、「Tボーン」が除外されている方向で検討されていることに不安をおぼえる。

あくまでも、国内基準と同等に、厳正な検査が実施されているものが同様な条件で流通すべきであるし、そのことが消費者への安心の裏づけになるものと思われる。

県農えひめアイパックス株式会社



せき柱の処理に関する調査票(H15.10.14).doc

スターゼン株式会社

2. 「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見」

平成 15 年 9 月 11 日に内閣府の食品安全委員会が牛の背骨に含まれる「背根神経節」が牛海面状脳症(BSE)の感染性を持ち、脊髄と同じ危険性があるとの結論を下したことを受け、年内には管理方法が決定されると思われませんが、現状危険部位の処理は最終的には肉骨粉製造後焼却処分となっております。しかしながら、その過程で、特に頭蓋などの処理方法は地域の屠畜場や化成工場業者によってまちまちであり、粉碎をと場で行ったり、またあるところでは化成工場で行ったりしております。

よって、牛せき柱も同様扱いとなると思われますが、せき柱を加工場(抜骨処理)で別途、分別搬出するとすれば、以下の点が問題となります。

- ① 分別管理、搬出の問題(保管、搬出)⇒何処で誰が処理するのか？
- ② 焼却炉等の施設増設と費用の問題⇒焼却炉を何処(誰)の負担で、何処へ設置し、誰が実施するのか？
- ③ その後の処理は？(肉骨粉処理後焼却)

また、屠畜場の処理工程上で行う場合、単純にせき柱を除去すれば、枝肉を懸垂すること自体不可能であり、JAMTI(日本食肉生産技術開発センター)でも現在、妙案はありません。

結局、部分肉加工工場(抜骨処理工場)が上記手順にてレンダリング(残滓引取り業者)へ依頼する外なく、膨大な費用が発生いたします。また、それら費用は製品に反映されるとは考えられず、経済的な負担は一企業や処理施設では賄えられません。

もう一点、部分肉処理工程でナイフにて脊椎を除骨する際に、髓間にナイフを入れ、剥離する作業での、ナイフへの交叉汚染の可能性があります。豚枝肉のような除骨方法をとった場合(せき柱の一括除去)は製品歩留まり低下の問題も残ります。

よって、現状の危険部位と同時に処理されれば、もっとも効率的であり、費用負担も軽減されると思われ、是が非でも屠場での除去処理の技術(枝肉の脊柱を外さずに脊髄神経節を除去できる技術)を開発し、【試案 2】での方法が最良とは思われます。ゆえに実際問題、法制化される以前にさらに技術的な難題についての議論を早急に行う必要があると思われます。

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

- 1、全頭検査を行ったうえで、背骨を特定危険部位に指定する必要があるのでしょうか？
- 2、当初では、OIE 基準（133℃ 3気圧 20分）を上回る164℃ 7気圧 90分で処理しているので安全と判断できると考えているが、いかがでしょうか？
- 3、全頭検査を行い食肉が安全という中で、食肉と一体化している背骨をはずすことができるのでしょうか？
- 4、全頭検査をすることにより、流通の川上で食肉がついている段階で行うことが安全管理の第一であり、ト畜場から流通すると食肉加工向上から食肉店まで流通し、これらの管理・検査をどこが行うのか？
- 5、全頭検査でもし脳だけでは検査が出ないというのであれば、脊髄及びそのまわりの初期段階でプリオン物質が出る場所で検査を行えばよいものである。陰性と判断されれば流通しても安全なものであり、OIE 基準以上での非活性化が行われているのであれば、流通しても何ら差し支えがないと考えられる。

竹田化成株式会社



2003/10/14 15:49

種類: 参考資料・他

作業: (指定なし)

宛先: <kjbsevc1@mhlw.go.jp>

CC:

件名: 牛せき柱の取扱いに係る実態調査の件

「牛せき柱の取扱いに係る実態調査」と「牛せき柱を食品等の管理方法の試案について」を送付致します。宜しく願い申し上げます。

竹田化成株式会社



「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」、.doc 別.doc

平成 15 年 10 月 9 日

牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案について

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課 御中

合資会社 徳岡商会

当社は、エキス及び粉末食品製造業と化製場の併設工場です。
上記の課題について結論から申し上げます。脊柱を含む生骨は特定部位に指定し、
屠畜場に於いて脊柱を除去及び焼却を国として義務付ける事。(市場流通を止める)

理由としまして、

- ① 背根神経節の完全な除去が不可能である事から、神経節を含む脊柱を特定部位と認めるべきである。
- ② 流通市場に脊柱が流通した場合に、分別及び取扱いの完全なる管理及び監督は、民間ベースでなく関係省庁が行うべきである。
(混入防止のため、関係省庁の荷重増加)
- ③ 仮に一般市場に脊柱附着のまま流通した場合、各種食肉処理場にて発生する脊柱を各処理場が廃棄物発生者責任で処理は出来ない。集荷業者を通して化製場及びエキスメーカーに持込まれることに成ると考えられますが、化製場もエキスメーカーも分別処理は不可能で、又利用価値の無い材料を引受ける事は出来ません。事態が発生しないためにも屠畜場での処理を願います。
- ④ エキスメーカーの立場から脊柱の問題を考えれば、一般消費者や食品製造メーカーからの食品の安全に関しての問い合わせが殺到することになると思われ、それ故屠畜場に於いて国の監督省庁のもとで、脊柱の除去及び焼却する事が一般消費者の食の安全を確立し、又食品製造メーカーも納得してエキスの使用が出来ると信じています。

以上のような理由から、関係省庁には種々の困難な問題が山積されていると察しますが、前記の結論の如き結果が得られるようお願い申し上げます。

平成 15 年 10 月 11 日

牛脊柱を含む食品等の管理方法の試案について

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課 御中

合資会社 徳岡商会 印

弊社は、エキス及び粉末食品製造業と化製場の併設工場です。
上記の課題について、食の安全性から牛脊柱が危険部位とみなされる事については賛成であるが、その除去方法については他の危険部位と同じように、屠畜場での除去が当然であると考えている。現在流通しているビーフエキスについては、BSE 異常プリオン汚染の科学的証明の早期実施を行うべきである。また、OIE 基準 (133℃ 20 分 3 気圧) の真実性を裏付けるための科学的検査も必要である。

①屠畜場で除去する事についての理由

危険部位 (脊柱) が市場に流れ、他の場所での除去は健全な部位との混入が予想され、エキスメーカーなど牛骨原料を扱う企業の信頼性が希薄になる。また、それを使う食品メーカーも敬遠することにつながる。

②BSE 異常プリオン汚染の科学的証明についての理由

化学的証明もなく、ビーフエキスの安全性を問うのは論外である。BSE が日本で発生する以前から OIE 基準を取入れて製造している弊社としては、その真実性に期待している。

〈脊柱が規制された場合の問題点〉

脊柱が規制された場合、原料牛骨の激減が予測され、弊社にとっても経営が非常に困難となり、国の対応として、有効利用できる健全な部位の供給を求めるものである。

- ① 現在日本では、有機農法に取り組む生産者たちが増えている。その生産者の方達が使用している『蒸製骨粉』がすでに不足している。その状況の中で、さらに『蒸製骨粉』が不足する事態は避けるべきで、これは日本の農業の発展にもつながる重要なことであり、資源の乏しい日本には重大な問題である。
- ② ビーフエキスについても同じである。現在のビーフエキスは、味を増幅させたり、増量剂的な使い方をされているが、そもそもビーフエキスは戸山にある陸軍病院の白石博士のもと、元の厚生省の依頼により弊社で牛骨からエキスを抽出し、服役軍人の栄養失調の体力回復を目的とした栄養食として、製造したのが始まりである。臨床実験記録もされているものである。BSE の影響により敬遠されるのは、遺憾である。

【脊柱を含む、危険部位以外の有効利用できる部位を肉骨粉にし、さらに焼却処分し、我々国民の税金で負担するという事は理解しがたく、日本の将来のためにも検討を求める。】

「牛脊柱を含む食肉等の管理方法の試案」に対するパブリックコメント

厚生労働省医療食品局食品安全規準審査課

乳肉水産規準係 御中

長野県農協直販株式会社

食肉事業部

当社は、と畜場より牛枝肉を買い入れ、脱骨、分割、整形処理により部分肉（カット肉）を製造しております。

試案1についての意見を下記のとおり述べさせていただきます。

記

- (1) 試案1の「○最終的に消費者・・・内臓の汚染を防ぐように処理しなければならない」の語句について

除去作業場は食肉カット場若しくは食肉店と想定します。「枝肉と内臓への汚染を防ぐ・・・」と併記しますと、作業場のイメージはと畜場と考えてしまいました。

文中の「枝肉」とは骨がついている状態までで、骨を除去した後の名称「牛部分肉」「牛精肉」とした方がわかりやすいと思われまます。

- (2) やはり分別管理と処分の費用について

その処分方法にも課題（焼却施設の不整備、汚染防止対応した集荷、運搬作業）があります。

- ① 精肉に小骨が残ることはクレーム対象となり、あつてはならぬ事ですが、骨＝背骨と捕らえる風潮がひろがり、万が一の時カット業界は致命的ダメージを受けることが予想されます。そこで作業者の教育、養成、細心の注意で対応するためカット作業時間が延長することなどカット費用の増加が考えられます。
 - ② また背骨処分費用が最終発生者の部分肉製造者と食肉店負担になること。
 - ③ さらにその増加した費用と処分負担額を製品価格に転嫁できる情勢でないこと。
- この点も私は大きな問題としております。何卒充分なご配慮を願います。 以上

平成15年10月8日

食品安全部基準審査課 御中

日本ピュアフード株式会社

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案について」

表記の件、意見の募集につきまして、下記のとおり、意見を提出致しますので宜しくお願い致します。

記

1. 本件、通達の際には、禁止と許可の範囲を明確に通知していただきたいと思ひます。
特に、BSE非発生国の背骨に関しては問題がないという見解を明確に、通知していただきたいと思ひます。この点が明確に伝わらなかった場合は、消費者や小売業者、加工メーカーが、原産国に関わらず全ての牛背骨、牛エキスの安全性に対して不安を抱き、販売停止、返品要求、補償要求などのトラブルが相次ぐことで、エキスメーカー等、源流に近い業者にしわよせが集中することが予測されます。
2. 消費者に不安を与えないよう、BSE非発生国の背骨、牛エキスは、安全性には全く問題の無いことを国民に広くアピールする方策を充分にとつていただきたいと思ひます。
3. 通達もしくは方向性などを、マスコミが報道する際に、BSE非発生国原産のものも含め、全ての背骨、全ての牛エキスが危険であると誤解されるような報道がなされることの無い様、なんらかのご配慮を御願ひしたいと思ひます。

以上

(別添2)

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

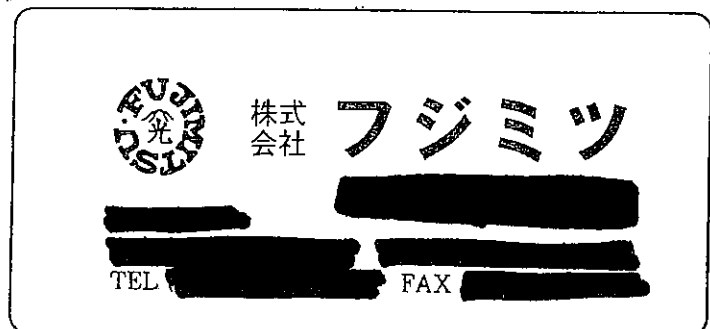
1) 試案1に対する意見

可能

2) 試案2に対する意見

枝因出荷を行うため不可能

3) その他



(氏名)	████████████████████
(住所)	有限会社 前田畜産 前川 前田兄弟
(電話番号)	代表 02-███-██████
(担当者)	██████████ (██████████)

(別添2)

*担当者に連絡する場合がありますので、必ずご記入ください。

牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見

1) 試案1に対する意見

2) 試案2に対する意見

3) その他

牛の全頭検査を行ない 安全宣言をした牛の
せき柱が 重大危険部位として 除去するとして
消費者に また動搖をおこし 牛肉(特にロース肉)への
影響が大きいとす。

と場内でのせき柱除去では 枝肉流通が各産地それぞれ
各あのみ所での脱骨作業で せき柱骨と 肉他の骨とを
区別して 化製業者などへ 渡すようにしてはどうだろうか。

「牛せき柱を含む食品等の管理方法の思案」に対するご意見の募集について

当社は主に牛骨からエキス・骨油を採り、蒸製骨粉を製造することを業としている企業です。現在の原料である牛骨の入荷はすべての部位が混在している状態であり、当社に入荷後これを分別することは不可能です。BSE発生以来次々と原料である牛骨を取り上げられ、今度またせき柱をとられては会社の経営そのものが立ち行かなくなる可能性があります。できることであればせき柱の規制をかけないでいただきたいし、よしんば掛けるにしてもせき柱そのものにはリスクがないわけですから、神経根のみを除去する方法をぜひ考えていただきたいと思います。

さらに先にも申しましたように現在の状態で私どもにせき柱混在の骨が参りましても、その状態からの分別はどうやっても不可能です。

「国民の食の安全を考えるが為のせき柱の除去」ということであれば、と畜場内で分別する以外、食品に混入することを防ぐことは不可能だと思います。それをせずにと畜場から枝肉の状態で搬出させ、その先のカット場・小売店でせき柱の管理をさせるなどということは不可能で、これはと畜場から搬出を許可した厚生労働省の職務放棄ではないかと思えます。そんなことを許可するのであればせき柱を食品に利用しても構わないといっていることと同様ではないかと思えますがいかがでしょうか？現在、厚生労働省がやろうとしていることは、「国民の食の安全」ではなく、『自分達の身分の安全以外なにものでもない』ような気がいたしますがいかがでしょうか。

規制をするなら自分達でその責任をきっちりとっていただきたいと思います。それができないようなら規制などしないでいただきたいと思います。

株式会社 山善商店
[Redacted]