

## 食品に関するリスクコミュニケーションにおける事前意見・質問について

平成17年11月2日 北海道小樽市会場

	質問者	質問の内容	回答
1	行政機関等関係者	輸入食品の安全確保について、違反事例(輸入できなかった)の実態とその実例を教えてください。	平成16年度の輸入食品の違反事例は1,071件であり、その内訳は、冷凍食品や食肉製品等に定められている微生物基準の違反が最も多く(442件)、次いで添加物(363件)、残留農薬(76件)、カビ毒(75件)、残留動物用医薬品(63件)等の違反となっています。具体的には平成16年度輸入食品監視指導結果及び個別の違反事例を御参照ください。(http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html)
2	行政機関等関係者	輸入食品の安全確保について、加工・輸入業者、消費者が今後注意する必要がある輸入食品について教えてください。	加工・輸入業者におかれては、我が国の基準の遵守や違反事例等を参考に、輸入食品の安全確保に努める他、来年5月までに農薬等のポジティブリスト制度が施行されることから、これらの食品について特に注意が必要です。また、厚生労働省のHPIにおいては、消費者向けの表示や家庭での食品の衛生管理等に関する情報のほか、輸入食品の検査結果等の詳細な情報についても提供しているのを参照してください。(http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html)
3	保育所	保育所の給食で使用するグレープフルーツ、バナナなどの輸入果物の残留農薬について詳しくお知らせ下さい。	輸入野菜等の残留農薬の検査については、毎年度策定するモニタリング計画に基づき検査を実施しているところです。輸入生鮮果実についても当該計画に基づき残留農薬の検査を実施しており、平成16年の輸入件数は約6万7千件で、その内約4千件について農薬検査を実施し、13件の違反を発見しました。また、グレープフルーツは約7千件の輸入件数の内、180件の農薬検査、バナナについては約1万件の輸入件数の内337件の農薬検査を実施しており、違反は発見されていません。なお、違反品については積戻し又は廃棄されており、また、その後輸入される同じ食品については、検査強化を実施しています。違反事例の詳細については平成16年度輸入食品監視指導結果及び個別の違反事例を御参照ください。(http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html)
4	食品等事業者	輸入業者も製造業者と同様の製造責任を負わなければならない状況下、海外の現場対応が厳しく問われています。当社も独自の安全対策をとり万全を期すべく努力しています。	ご意見をいただき、ありがとうございます。
5	消費者	海外で汎用されているという理由で安易に食品添加物を増やさないで欲しい。特に抗生物質を添加物として指定することは慎重な検討が望まれます。	食品添加物については、原則として人の健康を損なうおそれのないものとして厚生労働大臣が認める場合を除いてはその使用等が禁止されています。具体的には、新たに食品添加物を指定するに当たっては、安全性、有効性などの条件を満たすものについて、国際的な専門家会議(FAO/WHO合同食品規格委員会)の基準を参考にするとともに、食品安全委員会における食品健康影響に対する評価結果を踏まえ、わが国の食品摂取の状況等を勘案し、公衆衛生の観点から、薬事・食品衛生審議会において、科学的見地に基づく評価を行い、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準(使用基準)を決め、食品添加物の安全性を確保しています。国際的に汎用される食品添加物の指定について検討する場合も、上記のように慎重に検討を行っているところです。
6	食品等事業者	我が国の輸入食品に対する安全基準はどの様なものなのか。一律のものがあるのか。相手国によって変わるのか？	国内に流通する食品については、食品衛生法に基づき、製造基準や食品中に含まれる農薬等(農薬、動物用医薬品、飼料添加物)、食品添加物、微生物などに関する成分規格などの規格基準が定められています。この基準は国産品、輸入品の区別なく国内に流通する食品に適用されます。また、輸出国によってこの基準の適用が変わることはありません。
7	消費者	輸入食品は国内産より低価格で売られているが、消費者としては国内の産地がわかる安全な食品を求めていると思う。今年は野菜が豊作で価格安定のため農家が処分をしているのを見ると残念です。	需要に見合った供給が行われるように、国は指定野菜の需給ガイドライン等を策定し、これを指標として生産者団体は供給計画を策定し、需要に見合った生産・出荷に努めています。しかし、今年のように気象条件に恵まれ、国内消費に対し過剰な供給となった場合は、価格が低迷し、生産者は出荷すればするだけ赤字となってしまうため、生産意欲が低下し、来年以降の生産を止めてしまう可能性がでてきます。このことにより、生産量が減少し、安定した供給が出来なくなり、来年以降の野菜の価格が高騰してしまうおそれがあります。このような事態を防ぐため、生産者は自ら廃棄について計画を作成し、実施しています。その際に、国が生産費の一部を支援することにより、来年以降も消費者の方は安定した価格で購入していただくことができます。また、今回のような産地廃棄以外に①貯蔵性の高い品目は出荷を遅らせる調整、②今まで使われていなかった加工品向けの原材料としての利用、③廃棄する品目を利用し、有機質肥料の製造・利用などを行っているケースもあり、出来るだけ廃棄をしないようにしたいと考えています。また、①～③以外で、資源の有効活用ができるような方法についても検討しています。

	質問者	質問の内容	回答
8	消費者	無農薬野菜を食するようにしていますが、消費者が形の整った野菜を求めているので、農薬の使用は不可欠で、健康に害のない量の使用を検討して欲しい。	食品中に残留する農薬の基準は、適正な農薬の使用に基づく残留試験結果と食品の摂取に基づき、生涯にわたって摂取した場合に健康影響を及ぼさない量(許容一日摂取量:ADI)を超えることがないように設定されており、十分な安全性が確保されています。なお、農薬等のポジティブリスト制度における暫定基準については、国民の健康を確保する観点から、国際基準であるコーデックス基準などを参考として設定しています。
9	消費者	残留農薬のポジティブリスト:暫定基準は、5年ごとに見直すとしていますが、見直しの際には、単にコーデックスや外国の基準を当てはめるのではなく、我が国の食生活に見合った、しっかりした基準をお願いします。	暫定基準については、施行後にリスク評価を進め、日本の食品摂取実態を考慮した基準の設定を進めていくこととしています。ご指摘の5年ごとの見直しについては、順次進めていく評価とは別に、暫定基準設定の根拠となった諸外国の基準が削除された場合などの状況を反映させようというものです。
10	食品等事業者	ポジティブリスト表中の農薬の内、国内登録がある農薬以上のものは必要ないと判断しているが、厚生労働省と農林水産省の農薬の表記に誤りがあるものがいくつかあり、困惑している。(ex. TPN→クロロタロニル、MEP→フェニトロチオン等)、また、農薬名と分析対象物が異なるもの(ex. ジオチカルバメート→ジラム、チラウム等)もあります。食の安全性にかかわる事なので、是非とも省庁間で協議し統一性のあるものにして頂きたい。	日本は、カロリーベースで6割の食品を海外からの輸入に依存しているため、国内で登録されている農薬以外に海外で病害虫の防除等のために必要とされ、使用されている農薬についても、食品としての安全性を確保するための残留農薬基準を設定することが必要です。食品衛生法の規定にある農薬の名称については、ISO(International Standards Organization)名を優先して使用することとしており、農薬取締法における登録名とは異なりますが、標記に誤りがあるわけではありません。また食品衛生法では、田畑などで散布する農薬ではなく、食品中に残留する農薬(代謝物を含む)を規制していますので、分析対象が田畑などで散布する農薬名と異なることはやむを得ないと考えています。
11	食品等事業者	加工度の高い輸入加工食品についての、及びその輸入加工食品を原料として更に加工した食品についての基準はどの様に考えるのでしょうか。	加工食品について暫定基準を設定していないものについては、原材料に用いられた食品に設定された基準に合致しなければなりません。加工食品で農薬等の残留が認められた場合、原材料比や水分含量などを用いて換算した結果と原材料に定められた基準を比較することで、違反の蓋然性を判断することとしています。
12	食品等事業者	ポジティブリスト制度については、消費者の観点から見れば良いことですが、製造者の側から見ると残留がないことを証明することが非常に困難となります。反対をする気は全くありませんが、この点の対応をどうしたら良いのか大変困惑しています。	残留農薬等のポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われれます。
13	食品等事業者	使用原料の安全性の検証をどのように行うか、非常に難しいと考えております。弊社は主に肉ですが、どのように生産性をつかむか、又、メーカーも多いため、検査費用もかなりかかると見られます。	ポジティブリスト制度は、食品に残留する動物用医薬品等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。従来からの動物用医薬品等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある動物用医薬品等の種類や方法、違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析するなどの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われれます。
14	食品等事業者	加工食品の場合は数十種類の原料を使用し、更にその材料も数十種類の原料から成り立っているが、農作物、動物、魚類等の原材料について原料調達の状況で栽培方法が変わる、地域が変わるなど変更の可能性があり、一度調査できた場合でも、次の購入ロットが全く同一条件とは限らないのが実情の中で調査頻度はどのように考えるか?	食品の製造に当たっては、食品衛生法で規定する規格基準等に適合した原料を使用する必要があります。このため、基本的には原料のロットが変わるのであれば、そのロットごとで管理を行う必要があると考えます。なお、調査は分析検査のみによるのではなく、適正に管理されて生産されたものの確認なども安全性を確認する一つの方法ではないかと考えています。
15	食品等事業者	加工食品の場合は数十種類の原料を使用し、更にその材料も数十種類の原料から成り立っており、残留農薬について調査に多大な時間がかかると考えられ、現実面を考えるとかなり難しい制度と考えられるが具体的な考え方や対処の方法を教えてください。	多種の原材料を使用するような場合の効果的な管理方法について具体的な事例をお示しできませんが、原材料の生産地域における農薬の使用状況や過去の違反事例を参考にして重点的に調査すべき品目を絞り込むなどの工夫により対応いただくことで、より実効性のある管理ができるのではないかと考えます。
16	食品等事業者	ポジティブリスト制度への移行に伴い、消費者(納入先)から農産物の安全性の証明を求められた場合、最終的にはリストにある約580種類の農薬成分の分析を行い、そのすべての成分が基準値以下である事を示さなければならず、膨大な費用と時間が必要となるが、この事に関する厚生労働省の見解を示していただきたい。	残留農薬等のポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付ける制度ではありません。また、分析のみによって食品の安全性の確保をするわけでもないと考えています。残留農薬等の基準値を遵守する方法は、食品等事業者が扱う製品により異なるものと考えられますが、生産から消費に至る各段階における的確な管理が大切であり、使用された農薬等に関する情報を収集し、それに従った検査を行うことが合理的であると考えます。例えば、農作物に使用した使用履歴があるのであれば、その農薬を、防除基準や防除歴があるのであれば、その農薬を検査することが考えられます。

	質問者	質問の内容	回答
17	食品等事業者	今後は全ての輸入加工食品についても、検疫所等で残留リスクのある物質を見極めて検査する体制になるのでしょうか。	輸入時における輸入食品の検査体制については、ポジティブリスト制度の導入を踏まえ、検疫所におけるモニタリング検査(年間計画に基づく検査)の検査項目を拡大することを予定しています。輸入加工食品については、残留基準が設定されているものを中心に分析可能な食品について実施していくこととしています。
18	食品等事業者	食品の残留農薬の検査機関や方法を知りたい。	分析機関としては、食品衛生法に基づく登録検査機関などがありますが、検査結果について行政的な判断を要しない自主検査については、自社の検査部門や登録検査機関以外の検査機関を活用することが可能です。分析は、国が示した方法(通知による分析法は科学的に妥当性の検証が行われた方法であればそれ以外の方法であっても可)により行いますが、国では必要な分析方法を開発し、順次ホームページで公開しています。
19	食品等事業者	残留農薬値がオーバーした場合の罰則、食品廃棄などの流通上の負担(販売者、出荷者)はどこが担うのか？	残留基準値を超える農薬が検出された食品(加工食品を含む。)の販売等は食品衛生法違反になり、必要に応じて営業者に対して回収や廃棄等の措置を講じることとなります。なお、食品衛生法違反に係る行政処分等の対応は、従来と変わらないものと考えています。
20	食品等事業者	もし仮に、ある食品から基準値以上の農薬、又は抗生物質が検出された場合、原因を特定する為に、食品製造に関わったすべての原料に対して検査が求められると思うのですが、そのための検体を何グラム以上、何日間保管してください等の決める事はあるのでしょうか。あれば教えてください。もしないのであればどのように原因を特定し、対処していくのでしょうか。教えてください。	残留基準値を超える農薬等が検出されることを想定して、原因を特定するための食品を保管する義務は課していません。また、全ての原材料について分析が必要であるとは考えていません。原因を特定するために何を行うかについて網羅的にお答えすることはできませんが、例えば、生産者が使用した農薬等の記録、自ら取り扱う食品についての安全情報、安全性の確認等の資料等により、原因を特定し、対処する場合もあると考えます。
21	食品等事業者	食品事業者の対応についての考え方が通知等で今後示されるとのことですが、どのような内容か、決まっている範囲で教えてください。	通知の内容については、ご意見の点も含めて、現在検討中です。
22	農協	自分の圃場以外からのドリフトによって残留した場合の対応について検討する必要があるのではないかと？	ドリフト防止対策については、関係団体等が「ドリフト対策連絡協議会」を立ち上げ、「農薬散布時のドリフト防止対策ガイダンス」を策定、都道府県等に配布し、対策の検討を進めてきたところです。また、国においては、「農薬飛散影響防止対策事業」により、民間団体と協力してドリフトの防止・低減のための技術開発等を進めてきたところです。
23	食品等事業者	ワイン原料用ブドウに関して残留農薬問題は重要な関心事であります。現在、行政の指導の下、JAや契約農家との間で話し合いをして常に注意を払っております。今回のテーマにある制度について分かり易く説明してもらえれば農家との検討会に役立つと思えます。なお、国産ワインの現状は、本場欧州並びに南米等の新興国の攻勢が激しく、平成5年以降圧迫され続けており、大半のメーカーは安い輸入原料に走るため原料生産者に多大な不安を与えております。	ご意見をいただき、ありがとうございます。
24	消費者	家族の健康を守る主婦としては大変興味深い内容です。(一般向けではないのかもしれませんが)出来れば後日見られる様な資料が用意されていると大変ありがたいのですが。	意見交換会の配布資料は、厚生労働省ホームページに掲載することとしています。 ( <a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/index.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/index.html</a> )
25	民間検査機関	リステリアに関して、1988年以降ナチュラルチーズの規制はありますか。その他の食品で特に加熱されずに摂食される食品の規制について、お知らせいただきたい。	ナチュラルチーズのリステリアに関する規制については、平成5年の通知(衛乳第169号)より、同通知に示す示す方法(IDF(国際酪農連盟)が提唱する方法に準拠したもの)により検査を実施し、リステリアが検出されるものは食品衛生法違反となり販売等を禁止しています。その他の食品については特に基準などを定めていません。また、厚生労働省では、食品を介したリステリアの危害については、研究班を組織し調査研究を進めています。
26	民間検査機関	当社においては海産物のリステリアを主に検査を実施していますが、試験法はISO11290-1の手順で行っておりますが、検査法の是非についてもお知らせ願えればと思います。	平成5年の衛乳第169号により示している検査方法(IDF(国際酪農連盟)が提唱する方法に準拠したもの)はナチュラルチーズ以外の食品等にも適用できるものと考えますが、個々の食品の検査法については食品衛生法検査指針等を参考にご検討ください。
27	行政機関等関係者	食品安全にゼロリスクはあり得ないことをお話頂きたい。	ご意見をいただきありがとうございました。
28	食品等事業者	お客様のニーズに応じて、メニューの改善が必要である。	ご意見をいただきありがとうございました。具体的な提案がございましたら、当日配布のアンケートもごさいますので、お知らせください。