

食品に関するリスクコミュニケーション
～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～

平成 24 年 1 月 19 日（木）

東京会場（星陵会館）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

1 開会

○司会（山本補佐） お待たせいたしました。

ただいまから、「食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～」を開催させていただきます。

本日は、お忙しい中御参加いただきまして誠にありがとうございます。

私は、本日司会を務めさせていただきます厚生労働省食品安全部企画情報課の山本と申します。よろしくお願いいたします。

本会の開催の経緯でございますけれども、厚生労働省では、輸入食品の安全性確保について、毎年度食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。

本日の意見交換会は、この平成 24 年度の輸入食品監視指導計画（案）や、輸入食品の安全性確保のための関係者の取組みの内容について、理解を深めていただくことを目的としております。

そのため、行政、事業者、消費者、研究者、報道機関の関係者などによる講演や、会場の皆様を交えた意見交換会を通じて、関係者間の認識を共有していただければと思っております。

まず、配付資料の確認をさせていただければと思います。少々お待ちください。

資料 1－1 輸入食品の安全性の確保について

資料 1－2 平成 24 年度輸入食品監視指導計画（案）

資料 1－3 平成 24 年度輸入食品監視指導計画（案）の概要

資料 1－4 食品衛生法第 55 条第 2 項に基づく輸入者の営業の禁止及び停止処分の取扱指針

資料 2 検疫所における輸入食品の安全性確保への取組について

資料 3 企業における品質保証の取組

資料 4 報道現場からみた食の安全・安心

資料 5 輸入食品の食中毒菌モニタリングプラン策定手法に関する研究

資料 6 輸入食品の安全性確保～消費者からみた課題

参考：パンフレット「食品の安全確保に関する取組」

また、今後の参考にしていただくためにアンケート用紙を同封しておりますので、御協力をよろしくお願いいたします。御記入いただきましたアンケートは、お帰りの際に受付で回収させていただければと考えております。

不足の資料はございませんでしょうか。挙手いただきましたら担当者がお伺いいたします。途中でお気づきになられましたら、スタッフにお声がけをいただければと考えております。

そのほか、マイクの音量や室内の温度等に暑い、寒いがございましたら、遠慮なくスタッフにお申し付けいただければと考えております。

続きまして、簡単に本日の議事進行について説明させていただければと考えております。議事次第をごらんいただけますでしょうか。

初めに、「平成 24 年度輸入食品監視指導計画（案）について」を、厚生労働省の道野室長から説明させていただきます。

続きまして「輸入食品の安全確保について」を、横浜検疫所食品監視課長・田原迫洋一様から御説明いただき、その後、株式会社ニチレイ品質保証部副部長・田中修一郎様、続きまして、日本放送協会解説委員・合瀬宏毅様、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長・山本茂貴様、続きまして、一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長・森田満樹様に御講演いただきます。

講演終了後、10 分間ほど休憩を取らせていただきまして、15 時 15 分ごろより意見交換を行い、16 時の終了を予定しております。

2 情報提供

○司会（山本補佐） それでは、厚生労働省食品全部監視安全課輸入食品安全対策室長の道野から、「平成 24 年度輸入食品監視指導計画（案）について」を説明いたします。

○道野輸入食品安全対策室長 厚生労働省の食品全部の道野と申します。よろしく願います。

皆さん、今日、本当に寒い中を、私どもの意見交換会にお集まりいただきまして、ありがとうございました。

私どもの方では、毎年度こういった形で輸入食品の安全対策の在り方について皆さんと意見交換をする機会を設けているわけですが、輸入食品に関しては、このところ少しマスコミで騒がれるような大きな問題というのがなく、割と静かな状況が続いていて、こういうときにこそ、やはり足が地についた安全対策というものや、安全性に関する議論というのできるいい機会なのかなとも思っておりますのでよろしくお願いいたします。

今日、私の方で用意しましたのは、輸入食品の安全対策の中でも、特に輸出国に対する対応であるとか、来年度の監視指導計画全般の話、もう一つは、昨年末に食品安全委員会に諮問しましたけれども、BSE 対策の再評価ということについて簡単に御説明をしたいと思います。

時間が限られていますので、よくわからなかったというところがあれば、また質問の時間にでも聞いていただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

（ P P ）

「1. 輸入食品の現状」ということです。

（ P P ）

まず、日本の食料自給率というのは、先進国の中でも非常に低い部類に入るといえるようなことはずっと言われているわけですが、ここにお集まりの皆さんは、そ

ういったことにはかなり明るい方々ばかりだと思いますので、こういうものだという事について御確認をいただければということです。

ただ、カロリーベースの農水省が出している自給率というのは、国産の畜産物を生産するための飼料などの割合も勘案してつくっているの、後ほど出てくる食品の輸入の重量とうまく合わないというか、計算は実は合わないで、供給熱量ベースでの自給率は自給率として見ていただければいいのではないかと思います。

(P P)

実際に食品衛生法で輸入届出がされたものの件数と重量。件数というのは、大ざっぱに言えばロット数だと思っただけであればいいです。

重量については 3,180 万トンということで、もともと少子高齢化ということもあって、そんなに今後また増えてくるということは余りないのかもしれないのですが、ただ、歴史的な円高ということもあって、近年また輸入件数としては増えてきています。事業者の方、今日たくさん集まっていられちゃっていますけれども、食品の業界の場合かなり早くから海外に生産拠点を移しておられるということもあって、昨今の円高の傾向も手伝って、まだまだこれからまた輸入のロット数というのは増えてくるのではないかと考えております。

(P P)

「食品等の輸入の状況」ということです。

穀物だとか、重量のあるものの輸入というのはやはり安定的に続いているというか、国内で生産できないものもかなりあるわけでありますので、やはり数字的には農産食品が非常に多い。この大宗を占めるのは、トウモロコシ、大豆、小麦といったものが重量的には非常に多いということが言えると思います。

(P P)

「2. 輸出国対策」です。

(P P)

輸入食品の安全対策というのを考えるときに、食品安全基本法などでも食品の供給の各段階で対策を取っていきましようとして定められているわけでありますけれども、輸入食品の場合は、やはり大きく分けると輸出国の段階、輸入時の検査、国内対策というようなことになると思います。

国境措置というのは、基本的に国の役割、これは古今東西そういう役割分担になっていますので、輸出国対策、輸入対策というのは国の役割。一方、一旦国内に流通したものについては、国内行政、食品衛生法の場合には都道府県等地方自治体の役割というような役割分担がされているわけです。

輸入時の検査等々につきましては、私の後の演者の田原迫課長が説明してくれると思いますので、私の方は輸出国の方を中心に説明したいと思います。

(P P)

「輸出国における衛生対策の推進」ということで、食品衛生規制の周知というのは言わ

ずもがなの話でして、ここに書いてあるのは非常に平たいことしか書いていないですけれども、やはり個別の安全問題を含めて、在京の大使館であるとか、もしくは、在外の公館を通じて輸出国の政府との情報交換というのが非常に重要であります。

問題が発生した場合というのは、やはり二国間で協議をして、必要に応じて現地調査もやって問題を解決していかなければならないということがあります。特に、残留農薬だとか、アフラトキシンのような自然毒だとか、生産段階での安全対策が重要なものに関しては、これはなかなか輸入時にコントロールするというよりは、むしろ輸出国において輸出国政府がコントロールしてくれるというのが一番いいわけですので、できるだけそういった形を取っていくということになります。

一部、例えば、国外に検査官を常駐させればいいではないかとか、そんな議論はあるわけですが、要は、逆の立場のこと考えたらいいと思うのです。例えば、アメリカの公務員が日本でそういったアメリカの法律に基づく公的権力の行使はできないわけです。逆もしかりでありまして、更にやはり輸出国における事情だとか制度だとか、そういったことも十分理解している輸出国の方に協力を得て対策を取ってもらうというのが、やはり一番リーズナブルだと思いますし、現実的ではないかと考えています。

二国間の協議だとか問題が起きたときには、そういった個別問題としての取り扱いということ輸出国との間でやっていくわけでありまして、ただこれは、あくまで後追い、事後というようなことになってしまうので、主要な輸出国については計画的に衛生対策に関する情報収集、現地での意見交換、調査ということもやっています。

(P P)

その例なのですけれども、タイなどはやはり農産物の日本への輸出が非常に多いということもあって、6年前に施行されたポジティブリスト制度、農薬の問題というのはかなり結びつきが非常に強い分野であります。

そういったことで、タイの側の管理体制の調査だとか、それから実際にどういうふうにして現場でコントロールしているのかということ調査して、技術的な話ですが、もう少しこうやったらどうか、ああやったらどうかということで改善についてもいろいろ話をしています。

ここは例示でありますけれども、ここにあるようにドリフト問題とかそういうことも含めて、相手国には話をしているということでもあります。

(P P)

もう一つは韓国の例ですけれども、22年度に関しては水産物中心にやりとりをやっています。特に、水産物の日本への輸入というのは結構あって、特に夏場の生食用のアカガイであるとか、そういったものの問題、具体的にいえば腸炎ビブリオ対策などもありますし、それ以外にもマリントキシンの問題などもあるということで、そういった衛生的な取り扱いの部分で、韓国の制度自体がどれぐらい現場で実施されている体制になっているかということも議論しているわけです。

(P P)

もう一つは、特に EU 中心に、EU も要は今 27 か国ですけれども、いろいろな食品の事故情報というのは加盟国間で共有をする必要があるということがあって、加盟国だけということにならずに、やはり輸出先の国、第三国にも情報提供するというような仕組みがずっと出来てきています。

勿論、それ以外にもいろいろな報道であるとか、在外公館を通じた情報入手ということも大事なのですけれども、そういった海外での問題発生情報についての的確に対応していくというようなこともやっています。

ここに例示のある中では、ドイツでのダイオキシンの問題、ヨーロッパでは数年に 1 回ぐらいはこういったダイオキシンの問題というものはあるわけですけれども、ダイオキシンの問題のやっかいなのは、大抵がえさの汚染ということで、それが畜産物を通じて生鮮食品や加工食品に影響するということがあります。これもわかる時期がやはり少し遅れてくるので、なかなか食品を検査して見つかったみたいな話になると相当広がっています。それまでに輸入されたもの、それから今後輸入されるものの対策というのを適切に取っていく必要があるというような問題になるわけです。

(P P)

24 年度の監視指導計画の内容です。

(P P)

余り大きな変更点というものはございません。大きく分けると 2 つあります。

1 つは、国の予算というものは非常に財政状況が厳しいところではございますけれども、若干増えまして、モニタリング検査計画というのが少し増加しています。約 9 万件の検査を 1 年間計画的にやっというようにしています。

(P P)

それから、関係の方もいらっしゃるかもしれないですけれども、遺伝子組換え添加物で、遺伝子組換え微生物を利用したのに関しては、食品安全委員会の安全性審査を経る必要があるということなのですけれども、実は経ていないものが見つかったということで、昨年末に緊急に食品安全委員会に諮問し、ものによってはそれを使用した食品の回収ということも対応してきています。

こういった事案の再発防止ということで、関係輸入者の方に改めて点検していただくということも、今、進めているわけです。来年度においても引き続き、こういった遺伝子組換え微生物を利用した添加物の管理ということについて対応していこうということでもあります。

(P P)

本件の経緯でありますけれども、グアルニル酸ナトリウム、イノシン酸、リボヌクレオチドナトリウム、リボフラビン、キシラナーゼといったものが、遺伝子組換え微生物を利用したものであるのですけれども、法的に義務付けられている安全審査を経っていません。

たということです。

簡単に申しますと、食品安全委員会の安全性審査については2種類あって、非常に簡易なものフルのものとあります。簡易なものに関してはナチュラルオカレンスとか、セルフクローニングだとか、高度濃縮とか、一定の要件を満たしているものは割と迅速な審査が可能。そういったものであるということの見通しがあるものについては、迅速に安全性審査をやらせてもらって対処するというようにしているのです。けれども、データの不足等々で見込めないものについては、食品衛生法違反という違法状態を長期化させないという観点もございまして、関係食品の回収というような対応に至っているわけです。

(P P)

次に、今、国内の特に農産物中心の話ですけれども、食品の放射性物質に関して新たな基準値がつけられようとしています。この会場でも今週の初めに意見交換会をやりました。

(P P)

輸入に関しては、チェルノブイリの原子力発電所の事故が25年前にございまして、それ以降、1kg当たり370ベクレルということで、セシウムの134と137に関して規制をできています。

今でもまだ検査が必要なものというのは若干残っているという状況なのですが、今回輸入の暫定限度についても併せて見直して、ここにあるような新基準を国内と同様に適用していこうというふうに、現在その案として手続を進めているところです。

(P P)

BSE問題ですけれども、これも別途説明会をやっていきますので簡単に御説明します。

(P P)

特に輸入に関して、今回の見直し自体はこういった世界のBSE発生件数は非常に低くなっている、端的に言えば、もう国内外のリスクは下がっているということに関して、現在のリスク管理措置、規制がそのリスクに応じたものではないかという問題意識であります。

契機としては、国内対策を取って10年ということで、飼料規制を維持していけば基本的にリスクは下がってくるという問題ですので、10年を機に対策全般について再評価をやるということで、昨年12月19日に食品安全委員会に諮問しています。

(P P)

これは日本の規制がいかに厳しいかということをごらんいただくための資料で、検査に関しては、日本はいまだに20か月齢を超える牛については全頭検査。実際には地方自治体では、今まで1,200万頭も検査していますけれども、いまだに科学的に必要な20か月齢以下についても全頭検査をやっているというような状況です。

それから、SRM、危険部位の範囲につきましても、中枢神経系のものについては欧米、それから国際基準も含めて月齢要件というものが入っているのですけれども、日本はいまだ、全月齢について規制をしているという状況であります。

(P P)

諮問内容はこのようになっていまして、国内外、それぞれ現行の規制を30か月に緩和したときにリスクがどの程度変わるのかということ。それは、検査月齢、月齢制限ともにですし、SRMについても国際基準と同じ30か月齢に中枢神経系の部分について見直した場合にリスクがどのように変化するかということについて諮問しています。

輸入の月齢制限だとか、国内措置の検査対象月齢に関しては、更に月齢を上げた場合についてもリスク評価をしてもらうということをしています。これはどうしてかということ、アメリカとかカナダとか、今回諮問したフランス、オランダにつきましても、日本もそうですけれども、国際機関では「管理されたリスクの国」というふうに一定の規制ができてると認定されている国ですので、その国からの輸入牛肉に、月齢条件は国際基準ではかけてはいけないということになっています。

だから、そういった意味で更に月齢の閾値を引き上げた場合のリスクについてもちゃんと評価をしてもらって、最新の科学的根拠に基づいた規制というものを今後考えていきたいということでもあります。

(P P)

ちょっと時間を超過してしまいましたけれども、私の方で今日準備させていただいた説明については以上であります。

どうもありがとうございました。

(P P)

3 講演 ～輸入食品の安全確保について～

○司会（山本補佐） 続きまして、横浜検疫所食品監視課長、田原迫洋一様から「検疫所における輸入食品の安全性確保に関する取組について」を御講演いただきます。

よろしくをお願いします。

○田原迫食品監視課長 皆様、こんにちは。横浜検疫所の田原迫です。

今日は、「検疫所における輸入食品の安全確保への取組について」のお話ということなのですが、検疫所の業務につきましても皆様に御説明をして、その安全確保への取組みということを理解していただければと思っております。

本日お配りしております資料の中には写真が入っていないのですが、今から私の説明の中で何枚か写真を入れておりますので、またそれを見ていただければと思います。

それでは始めたいと思います。

(P P)

輸入食品の監視体制というのは、3段階における監視。輸出国、輸入時、国内。そのうち検疫所はこの輸入時の衛生対策を担当しているというところになります。

「輸入食品監視指導計画に基づき実施」というふうに示されていますけれども、これが我々の業務での柱になるものでして、これは毎年度ごと公表されているものになります。

検疫所では届出を審査いたしまして、法的に問題がないかということの確認、それと検

査に必要かどうかという審査を行って、検査が必要と認めたものについては、そちらに示しています検査命令、モニタリング検査、あるいは指導検査、これらを検査して合格したものが国内に入るという形になっております。不合格品につきましては、当然廃棄、積戻し、あるいは食用外用途への転用を行っていただいております。

(P P)

それでは、「検疫所での輸入食品に係る業務」です。

まず、食品監視課という課がありまして、こちらではまず食品衛生法第 27 条に基づく輸入届出の受理及びその審査に関する業務を行っております。

(P P)

「輸入食品の届出制度」ですけれども、食品衛生法第 27 条に基づいて、食品を輸入しようとする者は、その都度厚生労働大臣に届出を行わなければならないとされております。届出につきましては、担当する検疫所の窓口へ届出をしていただくこととなります。

届出が必要なものにつきましては、まず、輸入目的が販売用、あるいは営業上使用するもの、これらに限られております。例えば、旅行からおみやげで持って帰るようなものについては検疫所への届出は必要ありません。届出対象品目につきましては、食品、添加物、器具・容器包装、それと乳幼児向けのおもちゃ、これらにつきまして届出対象品目となっております。

(P P)

次に、届出の記載事項につきましては、施行規則第 32 条で届出事項が規定されております。主な内容としては、食品等の品名、輸入数重量、あるいは加工食品の場合には使用されている添加物、どのようなものが使われているか、あるいはどのようにしてつくられているか等々のことについて届出をしていただくということになっております。

(P P)

これが届出用紙ということで、食品等輸入届出書ということになっております。この届出書の中には、現地での外国での製造者名、あるいは住所というものも届出をしていただく形になっております。

届出の品目、あるいは輸入数量、この欄では使用している添加物等を届出として出してください。当然この届出書内に書き入れない部分につきましては、アタッチ、別紙ということで届出をしていただきます。

現在、横浜は書面によるものではなくて電子申請を利用した届出、これが全届出の大体 95% ぐらいを占めているところです。ですから、このような形での書面での提出というのは割と限られております。

(P P)

届出を受け付けるところは検疫所の窓口、これは全国に北は小樽から南は沖縄まで、図面上、31 か所あります。

あとは検査をする施設も当然検疫所が持っておりまして、神戸と横浜には輸入食品検査

検査センターという検査をする施設があります。こちらでは高度な機械を用いて高度な分析技術の必要な項目についての検査を行っております。

平成 23 年度の全国の食品衛生監視員の数は 393 名で、輸入食品の審査及び検査を行っているところであります。

(P P)

この写真は、届出の審査のスライドになります。先ほど申し上げました電子申請による届出の場合は、このようなパソコン上の画面で開いて中身を確認していくという形になっております。

このシステムが輸入食品監視支援システムというものでして、FAINS（ファインズ）と呼ばれるものですが、それを用いて審査を行っているところであります。

(P P)

では、審査はどのような目的、内容でやるのかと言いますと、まず届出書において要求されている記載事項がすべて記載されていること。届出内容の食品が適法なものであることの確認。検査命令や厚生労働本省からの検査強化の指示のあった貨物であるかどうか、そこら辺の確認を届出書の中においてしております。

また、食肉等につきましては、輸出国政府機関が発行した衛生証明書が添付されていること。これらの衛生証明書と届出内容の整合性確認等を行っております。届出に対して 100% 審査は行われているというところであります。

(P P)

次に、検疫所での業務の中身です。

食品衛生法第 28 条の第 1 項に基づく報告の要求、臨検、検査及び収去に関すること。それと法第 26 条第 3 項に基づく検査命令に関すること。この 2 つとも検査に関することなのでありますが、検査を行っていること。

(P P)

この中身につきましては、まずモニタリング検査。これは、法第 28 条第 1 項に基づく検査。目的といたしましては、多種多様な食品、これを衛生上の状況について幅広く監視する。広く網をかけて調べていこうではないかという目的で検査を行います。それで違反が出てきた場合には、必要に応じて輸入時の検査を強化するなどの対策を取ることを目的としております。

平成 23 年度は、164 食品群ごとに違反の可能性とか過去の輸入実績等を考慮して、検査件数、あるいは検査項目を年間計画として立てております。これにつきましては、輸入食品監視指導計画の中でも詳しく述べられているところであります。計画数といたしましては、平成 21 年度 8 万 3,400 件のモニタリング計画数が、23 年度は 8 万 6,100 件と年々増加しております。

(P P)

次に、モニタリング検査以外の行政検査といたしまして、モニタリング検査と同じ法第

28条第1項に基づく検査になりますけれども、行政上の検査が必要と判断される食品ということで、検査結果が出るまでは輸入は一切認められないという検査であります。

どのようなものが行政検査の対象となるかと言いますと、届出書審査で届出内容に疑義を認めたもの、あるいは過去に同類品で違反があったもの、また輸送途中の事故において衛生上の問題があるもの、本邦へ初めて輸入されるもの、あるいは厚生労働本省から検査強化の指示のあったもの等が行政検査の対象となります。

(P P)

我々の行う検査は、貨物が到着して保管された保管倉庫での検査、あるいはコンテナヤードにおける検査等を行っているところです。

(P P)

検査といたしましては、実際に申請内容と貨物が同じであるのかどうかということの現場での確認。あるいは、ロットがいろいろ分かれていないかとかということの確認を現場で行います。また、現物表示等を確認して、当然申請内容と突合していくという検査を行います。

(P P)

続きまして、モニタリング検査を行うに当たって、当然検体採取が必要となるわけですが、検体採取につきましては、ロットを代表するような形で、開梱数とか、採取量とかが定められております。定められた採取方法に従って、現場で実際の検体を採取していくということを行っております。

(P P)

次に検査命令ですけれども、法第26条第3項に基づく検査。これは自主検査、モニタリングで違反が出て違反の可能性の高いものについて、輸入の都度検査をして安全を確認した後でないという検査になっております。当然これにつきましては、輸入の都度、輸入者に検査をしてください、必要ですよということでの命令書等を出しております。

(P P)

これは一例で、国別の検査命令対象品目。検査命令の対象となるのは、国にかかわらずその食品について検査をしないと違反がかなり出てしまうというもの。それは、国を問わず検査を実施していただく。例えば、落花生及びその加工品のアフラトキシンという、これはカビ毒ですけれども、これについては国を問わず輸入の都度検査命令を実施していただくというふうになっております。

それ以外に中国・タイ・アメリカ、国ももっとあるわけですが、国ごとの衛生管理とか、過去での違反の状況、それを検討して対象品目とか検査項目とか、それらについて検査命令が行われる仕組みとなっております。この検査命令につきましては、厚生労働本省から各検疫所に対して通知が出るという形になっております。

(P P)

続きまして、指導検査（自主検査）とありますけれども、輸入者が自主管理をするに当たって、どのような検査をしてその食品に対して安全性の確認をしたらいいのかといったときに、検疫所の方から輸入者に対してこれこれの検査をした方がいいですよということで指導して検査をしていただくというものになります。

どのようなものがそういう自主指導検査の対象になるかと言いますと、規格基準が定められている食品、例えば食肉製品とか清涼飲料水、冷凍食品、これらについては微生物の規格等が定められています。その規格どおりにきちんと衛生的につくられているものかということの確認をきちんと検査をしていただく。

あるいは使用基準のある添加物を使用している場合においては、きちんと使用基準を守って、使用量を守って使われているかという検査を確認のためにしていただくということになります。

また、初回輸入時には当然これらの検査を含めて、また類似品で違反等があれば併せて違反に該当する項目とかを検査をしていただくというところで指導を行っている検査になります。

（P P）

今、申し上げましたモニタリング検査、検査命令、指導検査、これらにつきましても検査体制の概要のスライドになりますけれども、違反の可能性が高くなるにつれて、かなり厳しく検査率が上がっていく。モニタリング検査においては、大体10%を目標に検査をしているところですが、違反が出てくる。残留農薬の違反が出たりするとモニタリング検査を30%に強化をして検査を進めていく。更にそこからまた違反が出るということであれば、検査命令に移行していくという形になります。

最終的に検査命令でもどうにもならない、あるいは健康の被害が出る恐れがあるということになりますと、この包括的な輸入禁止措置という部分が取られる形になっております。効率的に検査率を上げていくという形になっております。

（P P）

次に、輸入者の自主的な衛生管理に係る指導に関することといたしまして、輸入される方への基本的指導事項を踏まえて輸入前の指導の実施を行う。この基本的指導事項というのは、輸入食品監視指導計画の中でも一覧表等にされてありますので、その中身を踏まえて指導を行っていく。

輸入前の指導によって違反が発見されるということになりますと、当然改善をしていただくように指導をする。あるいは、きちんと改善されるまでは輸入は見合わせていただくという形での指導をする。

輸入前に違反が見つかるということになりますと、実際の貨物で違反になった場合も廃棄とか積戻しの措置があるわけなので、経済的、あるいは時間的な損失の防止になる。事前に違反がわかることによって、このようにメリットもあるということになります。

あとは輸入時、今、定期的に自主検査を指導していただく。これにつきましては、自主

管理の徹底をしていただくという形にはなろうかと思えます。

記録の作成及び保存ということで、これにつきましては輸入されたときのロットとか、そのような記録。あるいは輸入品を売り渡した先への記録とか、そういったものをきちんと残しておけば、例えば、食中毒とか、そういうような事故が起きたときに遡及調査、追跡調査ができる。そうすることによって健康被害の拡大を防止することができるということにもなりますし、危ないロットがきちんと把握できれば、それ以外のものについては大丈夫なんだということにもなりますので、安全性の情報提供が消費者にも図れるということになります。

最後に、輸入者、通関業者、倉庫業者への食品衛生に関する知識の普及・啓発。これによりまして、法規制を熟知していただく。それと、食品の安全への認識をしていただく。食品の安全を確保するのは事業者がきちんとやらなければならないというところを再度認識していただくということになります。

次に、検査センター及び検査課。こちらにつきましては、食品衛生法第 28 条 1 項に基づき収去した食品等の試験に関する事、こちらを行っております。

(P P)

検査センターでは、残留農薬、抗菌性物質、遺伝子組換え食品。かなり高度な機械を用いて、技術的にも高度な技術を要するということで、難しい検査を検査センターの方では行っております。

検査課につきましては、全国 6 か所の検疫所に設けられておりまして、そちらでは添加物の検査、あるいは微生物でもリステリア等の検査等を行っているところであります。

(P P)

検査に当たっては、当然各検疫所の窓口でサンプリングしたものが検査センター等に送られるわけですが、冷凍及び冷蔵のものについてはきちんと温度管理をしてセンターの方に運ばれる。検体につきましてはきちんと受け付けて、間違いのないようにシール等を張って検体をきちんと確認できるようにしておく。検査に供する重量も足りるかということもきちんと確認しているというところです。

(P P)

これは残留農薬の手順のスライドで、均一に粉碎した後に一定量をはかり取る。取った後に有機溶媒等によって抽出をして、抽出したものを精製、あとは濃縮してガスクロマトグラフィー等の分析機器によって測定をするという形になっております。

(P P)

次に、平成 22 年度の主な違反としては、食品衛生法 6 条違反、これが 407 件。これにつきましては、ナッツ類や豆類からアフラトキシンが検出された、あるいは有毒魚類の混入とか、食中毒の原因とかなりなりやすいもの、そういうものが 6 条違反として 407 件で違反として措置をされています。

あとは、10 条違反。これは日本で許可になっていない添加物を使用して違反になったも

のが 113 件。

11 条違反、これが最も多い 771 件ありますけれども、これが残留農薬の基準違反とか添加物の使用基準違反、これらの成分規格及び基準違反というふうになっております。

器具・容器包装、おもちゃについても、それぞれ規格基準違反として 124 件と 18 件。全体で延べ数 1,434 件。全届出の 0.1%が違反として措置されております。

(P P)

違反が判明した場合の対応といたしましては、当然輸入者に対して廃棄、積戻し、食用外への転用を指示することになります。

都道府県の監視で違反になった場合には、輸入時の検査を強化する。違反のあったものについては、違反原因の調査、再発防止策の報告を検疫所にさせていただくという措置も行っております。

(P P)

最後に、横浜検疫所では毎年、検査センターの施設公開を年に 1 度行っております。その中で輸入食品の状況とか、検査施設の見学を含めて、輸入食品のお話、違反食品の展示等を行っておりますので、ホームページ等で開催されるときは案内が出ますので、またそちらを見て是非参加していただければと思います。

御清聴ありがとうございました。

○司会（山本補佐） 続きます、株式会社ニチレイ品質保証部副部長・田中修一郎様から、「企業における品質保証の取組」について御講演いただきます。

よろしく願いいたします。

○田中氏 皆様、こんにちは。ニチレイ品質保証部の田中と申します。

食品関連業者の代表として、今回ニチレイグループが進めている輸入食品の安全性の確保についての取組みを御紹介させていただきます。

本日お話しする内容が 3 点あります。

1 つ目としては簡単に、ニチレイの会社概要についてお話しします。

2 つ目としまして、ニチレイの取組みについて、これは本題です。

3 つ目として、輸入冷凍野菜品質安全協議会について御紹介をさせていただきます。

(P P)

では、簡単にニチレイの会社概要についてお話をいたします。

(P P)

まず、我々のニチレイですが、冷凍食品のパイオニア企業ということで、冷凍倉庫業では国内シェアトップを誇っております。また、水産品とか畜産品でも多くのトップシェアを持つ「食のフロンティアカンパニー」であると自負しております。

歴史は、1945 年 12 月 1 日に日本冷蔵株式会社としてスタートしています。1985 年に現在の株式会社ニチレイと名称変更をしまして、2005 年に持ち株会社制を導入して現在に至

っております。

ニチレイグループは、持ち株会社であるニチレイと5つの事業会社で成り立っています。この事業会社には、加工食品事業を行っていますニチレイフーズ、水産・畜産事業を行っていますニチレイフレッシュ、低温物流事業を行っているニチレイ・ロジグループ、バイオサイエンス事業を行っているニチレイ・バイオサイエンス、そして総務や財務の業務を行うニチレイ・プロサーヴという5つがあります。

昨年、2011年3月31日現在の連結の従業員数が1万名ちょっと、売上高が4,378億円という会社になっています。

ニチレイグループの品質保証体制です。

持ち株会社であるニチレイと事業会社の品質保証体系というのがそれぞれ独立はしているのですが、互いに情報交換をして連携を取り合っているという状況です。

ニチレイの品質保証部については、食の安全を確保することを目的とした食品安全センターと錦築食品研究開発有限公司という検査拠点を持っています。これにつきましては、後ほど説明いたします。

(PP)

では、本日の本題でありますニチレイの取組みについてお話をいたします。

今からニチレイグループの1つであるニチレイフーズが手がけている中国産の冷凍野菜を例に出して御説明いたします。

(PP)

私たちニチレイグループは、2002年にハウレンソウの残留農薬問題を起こしてしまいまして、皆様に多大な御迷惑をおかけしたことがあります。その反省を生かして2003年から中国の冷凍野菜につきましては、「新・ニチレイ農薬管理3原則」というものを設定しまして管理を進めています。

まず、1つ目ですが、農薬を余計に使わせないということです。2つ目は基準値違反をした冷凍野菜を日本には持ち込ませないということと、3つ目は万が一何かあった場合、栽培履歴を追跡して範囲を特定して排除できるという3つの体制を構築しました。

農薬を余計に使わせないという管理を主力とした管理体制を行っております、ニチレイ農薬使用ガイドラインというものを策定しまして、サプライヤーさんに指導をしています。

それがきちんと実行されているという効果の検証のためにモニタリング検査として残留農薬分析をやっているということです。万が一問題が発生してしまった場合には、トレーサバックシステムによって、栽培した農場であるとか、生産工場であるとか、いつ生産したのかということが履歴まで追えるようにしています。

(PP)

今のお話を図にしてみました。

2002年以前は、実際に使用する可能性のある農薬を事前に届け出ること。そして日本に

製品が届いたときに、自主的な残留農薬検査をすること。そして、問題発生時には農場まで履歴をさかのぼって調査ができるというトレースバック、この3つを柱としていました。残留農薬の問題が起こった後、これに加えて更に3つの体制をプラスしています。

まずは、栽培段階の管理体制です。これは、生産工場に栽培に責任を持ってもらいましょう、農家だけではなくて生産工場も関与してもらいましょうという話になります。

次に、農薬の管理体制です。これについては、作物の状況においてどのような農薬を使うべきで、その濃度はどれぐらいで、この農場にはこれだけの農薬を配りましたということを生産工場に記録として残してもらいましょうということです。

そして、現地での残留農薬検査です。これは、収穫前に生産工場に残留農薬の検査を実施してもらって、基準に合ったものを収穫してもらいましょうという動きです。

(PP)

それをもうちょっとわかりやすく図にしてみました。

皆様は資料の7ページ目と8ページ目をごらんください。

まず、管理の第1段階としまして産地です。産地での栽培管理を行います。

具体的には、まず、生産工場が農場を選定する際に、自営の農場であること、もしくは契約した農場であること、この2つの条件のどちらかに合致した農場で作物をつくってくださいというふうにしています。万が一収穫量が予定よりも少なかったということがあったとしても、市場買い一切しないでくださいという契約をしています。

栽培期間中については、農家が必ず栽培の記録、もしくは農薬を散布した記録というのをすべてつけてもらうようにしています。

次、生産工場についてですが、こちらは、先ほど申しましたニチレイ農薬使用ガイドラインというものに基づいて、この作物にはこういう農薬を使う可能性がありますというリストを栽培する前に提出してもらいます。

栽培途中に予想外の被害が発生して、リスト以外に新しい農薬を使わなければいけなくなったという場合も、使う前には必ず我々にこういう農薬を使う予定にしますという連絡をしてもらうようにしています。

そしてもう一つ、農薬の管理に関しての約束があります。この農薬がだれでも使えるようにその辺に置いておくのではなくて、しっかりと鍵のかかった専用の保管庫に置いてもらうようにしています。

生産工場については、栽培管理の専任者としてフィールドマンというのを置いてもらっています。このフィールドマンにすべての農場を定期的に回ってもらって、農場の状況とこのを確認してもらっています。

ここで、農薬を散布する際には必ず立ち会うようにしてもらっています。そこで、使用する農薬が正しい濃度で正しく使われているかというのを目視でも確認してもらっています。と同時に、記録も確認してもらって、不正な記録を農家さんの方で残しているようなことがあれば、場合によっては収穫したものをすべて買い取らないというような厳しい措

置を取ることもあります。

第3段階としまして、今度は生産工場の残留農薬検査室になります。使用した農薬が適切であったということの検証として、収穫前にすべての農場で一部を収穫してもらって、残留農薬の検査を生産工場でもらうようにしています。

ここで、私たちが注視していることは、この残留農薬検査室が正しく検査結果を出せているのか、もう一つは、正しくその結果が読み取れているのかという力量が維持されているかということです。

定期的にニチレイグループとして、ニチレイの品質保証部またはニチレイフーズの品質保証部の者が生産工場に行きまして、そこの検査レベルというのを確認しまして、ちょっとやばいかと思うようなことがあれば、後から言います食品安全センターの担当者に行ってもらって指導してもらおうとか、講習会を開いてもらおうといった取組みをしています。

そして、さらなる取組みとしましては、中国を出国する前に検査をしてもらう。もしくは日本に入ってきたときに自主的に検査をするといったことも組み合わせることがあります。

次、先ほど言いましたトレースバックシステムのことです。製品の管理としてトレースバックシステムというのを採用しています。

これは、製品にトレースバック記号というのを印刷しまして、その記号がわかれば栽培の履歴まで、農地までさかのぼることができますというシステムになります。生産地の問い合わせがあった場合とか、製品で何か問題があった場合に問題の範囲を特定するため、もしくは原因の究明や対策の立案をするために活用しています。

トレースバック記号ですが、こちらにあります。農場番号、それからトラック番号、生産工場に入ってきた月と日、製造ライン、賞味期限と工場記号という7つを実際の商品パッケージに印字してあります。

(PP)

中国の野菜についての取組みをまとめますと、以上ようになります。

中国産の輸入冷凍野菜につきましては、作物の栽培から管理を行うことで安全性の確保に努めています。農場の選定であったり、栽培の管理、農薬の管理といったものは、栽培農家と生産工場が一体となって実施することで、余計な農薬を使わせないという形を取っています。

そして、生産工場で実施している残留農薬の検査、このレベルアップを生産工場とニチレイグループが一体となって実施することで持ち込ませないという管理を行う。この2つを現地で中心にやっているということになります。

(PP)

そして今度は、ニチレイグループの検査拠点について簡単にお話をしておきます。

先ほど申し上げたとおり、ニチレイグループ、ニチレイの品質保証部は、2つの検査拠点を持っています。

1 つは、食品安全センターです。もう 1 つが中国の山東省煙台市にあります錦築食品研究開発有限公司になります。

まず、食品安全センターは千葉県にありまして、日本国内で生産した生産品であったり、海外から輸入してきた製品の日本入国時の抜き取り検査といったものを行っています。微生物検査、動物用医薬品分析、残留農薬検査、アレルギーなどの化学分析をすることができます。

そして錦築の方ですが、こちらは 2005 年 11 月に日清製粉グループ本社様と合弁会社として設立したものです。現在、ISO17025 の試験所の認定に準拠する CNAS、シーナスと呼んでいるのですが、その認定も取得しているところです。中国の出国前の残留農薬検査であったり、動物用医薬品の分析、アレルギーなどの化学分析も行うことができます。

この 2 つの検査センターは、相互に情報と技術、人材の交流を積極的に行っておりまして、それぞれの分析拠点で検査結果の相違が発生しないように努力をしているところです。

(PP)

続きまして、3 つ目の内容であります輸入冷凍野菜品質安全協議会についてお話をいたします。

(PP)

この協議会は凍菜協と呼んでおりますが、ハウレンソウの残留農薬の問題、ポジティブリスト制の導入を見据えて、中国及び台湾産の冷凍野菜の安全性確保に注力して、輸入冷凍野菜の品質及び安全性を確保する。そして、会員相互の連携と親睦を深めることなどを目的として、2004 年 5 月に発足しました。

凍菜協は、日本冷凍食品検査協会様が事務局となっておりまして、弊社の取締役執行役員である河合が会長を務めています。日本側の会員数は 19 社ありまして、中国・台湾側の会員数は 60 社となっております。

品質保証の専門部署を保有していることというのがこの協議会の参加の条件となっておりまして、専門的な話ができる部会となっております。

(PP)

この凍菜協は、次の 4 つの取組みを 2004 年以降継続して実施しています。

まず 1 つ目は、輸出国との共同会議を開催しています。これは 2005 年以降毎年、中国と台湾で共同会議を開催して、情報の交換と連携の強化を図っています。これは、民間の協議会なのですが、日本大使館とか中国の検疫局などの行政機関の担当者の方も出席していただいて、安全性の確保に向けて積極的に意見交換をしています。

2 つ目ですが、残留農薬ガイドラインというのを作成しています。

これは、農地とか農場資材の選定から製品の出荷までの管理体制や、品質保証体制などについてのガイドラインを策定して、中国や台湾のパートナー企業に指導をしています。

3 つ目として、品質管理基準評価制度というのを導入しています。

これは、品質面、衛生面、設備面、管理面において一定の基準以上に達していると認め

られた冷凍野菜の生産工場に対して、凍菜協として評価しますという制度を2010年9月から導入しています。今現在では、中国・台湾の生産工場6社が認定を受けているところです。

4つ目として、残留農薬検査の技術相互比較を実施しています。

これは、名前は難しいのですが、生産工場で行っている残留農薬検査のレベルを確認するためのクロスチェックというものです。これを実施することによって、生産工場の残留農薬の検査をしている担当者の技術レベルの維持をすること。そして、更に向上することができるという判断して、毎年これをやっているということです。

今、お話ししましたことについては、凍菜協のホームページにも記載されていますので、資料の下部に記載しているアドレスに一度アクセスをして、こういう取組みをしているのだということを見ていただければ幸いです。

以上をもちまして、私からのお話は終了です。

ご静聴ありがとうございました。

○司会（山本補佐）　続きまして、日本放送協会解説委員、合瀬宏毅様から、報道の立場から見た輸入食品の安全性の問題について御講演いただきます。よろしくお願ひします。

よろしくお願ひします。

○合瀬氏　皆さん、こんにちは。NHKで解説委員をやっています合瀬と言います。

食料問題と第一次産業の解説を担当しています。

（P P）

いろいろな食の問題が起きたときに、マスコミが大変騒いで困る。特に食品事業者の方から、マスコミが騒ぐから売上げが落ちていくのだというふうな批判をよく聞きます。今回の私の役割はそうした批判をどう受け止め、どういう基準でニュースを作っているのか説明をせよということなのだろうと勝手に解釈しています。もちろん我々は、ものごとを大きくしようと思っていろいろなことを放送しているわけではありません。そこはまずお断りして置きたいと思います。

ニュースに強弱はありますが、基本的にはその問題が非常に大きな社会問題、例えば他の事例にも波及しそうだとか、もっと根深い問題があるという場合には、当然扱いは大きくなり、長期化します。

（P P）

では、どういう基準に基づいてニュースを出しているのか。NHKを始め、放送事業者には、守らなければならない法律があります。放送法です。その第4条に放送の編集権、どういうふうにものごとを伝えていくのかという規制があります。

まずは公安及び善良な風俗を害しないこと、それから、政治的に公平な立場でやってくださいということ。さらに事実を曲げないこと。これは当たり前ののですが、逆に言うと、事実を曲げて伝えることもかつてはあったのかという反省もあると思います。最後に意見

が対立している問題については多面的に報道しなさいということがうたっています。

法律で縛られるだけでなく、どの会社も報道倫理など情報を流すにあたっての規律みたいなものを自ら設けていると思います。

(P P)

そうはいつでも、情報を伝えるのは、新聞やテレビ、週刊誌ばかりではありません。いまやインターネットを始め、ユーチューブ、ツイッターなど携帯電話上でも物すごい量の情報が飛び交っています。

悩ましいのはそこには当然正しい情報もあれば正しくない情報もあることです。正確性を担保されない情報も結構いっぱいあり、特に食や健康などに関する情報というのは極めてたくさん流れています。流れている情報がすべて正しいとは思わない情報を選別する力、情報の質を見極める力が求められていると思います。

NHK だけでなく民間放送でも、食や健康を取り扱った番組はとても人気があります。民間放送だと視聴率がそのまま営業収入にかかわってきますから、当然扱いは多くなります。NHK も、視聴率を気にしないかということやはり気にするのです。

ではなぜ食や健康の情報がそれほど人気があるのかです。おいしい物を食べたい、健康になりたい、というのは人間としてはある意味当然の欲求です。しかし今の状況は関心を乗り越えて、異常に過敏になっている。そういう状況のように感じられるのです。

(P P)

マスコミの大きな役割の一つは、視聴者の知りたいことに応えるということにありますので、私自身もいろいろと取り上げてきました。ではなぜそれほどまで視聴者が、健康や食に過敏になるかということです。

詳しいことは後で申し上げますが、一つには膨れ上がる医療費とそれに対する国の対応にあると思います。現在日本の医療費は 33 兆円、年々ふくれあがっており日本の財政を圧迫していることが大きな問題となっています。そうしたことを受けて国の考え方は、1980 年代以降治療から予防へと移ってきています。病気にならない生き方と言った方がいいかもしれません。

当然リスクを減らしたいと皆さん思うわけです。私も人間ドックに行きますが、別に人間ドックというのは病気になってから行くものではなくて、病気にならないために行くためのものです。胃カメラだけでなく CT スキャンや、大腸検査など上から下まですべてやってくれて、それで人間ドックの結果を聞きにいくと、あなたは別に今、健康ですと。でも、もしかしたらここここにちょっとこういう傾向がありますから気をつけてくださいなんて脅かされると、やっぱりちょっと健康に気をつけなければいけないかな、塩分控えないといけないかなと、食べたいのを少し我慢して脂肪も少し減らさなきゃいけないのかななどと思うわけです。

こういう状況の中では、一般の人たちが、健康とか食とかに対してリスクをゼロにしたいと思うのかと思うのは当然のことではないでしょうか。

よく安全・安心と言われますが、我々はもちろん安全情報に基づいて放送を行うのですが、それでも安心できない、安心も確保すべきだという意見が寄せられます。安心を与えるのは、信頼関係でもありますから、行政もしくは食品の事業者に対して本当に安心できるのか、信頼できるのかというようなことが今、問われているのだらうと思います。

この10年の間に、食に関してどういう事件事故があったのか纏めてみました。

私が解説委員になったのは2000年のことでしたが、すぐに雪印乳業による集団食中毒事件が起きました。工場から出荷された加工乳で1万5,000人の患者が発生して、会社の対応も含めて大変な問題になりました。

2001年には国内発のBSEの感染牛が見つかりました。こういう大きなBSEみたいな大きな事件が起こりますと、食の安全への関心が高まり、牛肉以外でも次から次へとあの業界は大丈夫か、この業界は大丈夫かみたいなことになってきます。

雪印食品の食肉偽装事件、協和香料化学の無認可添加物という問題があったり、輸入食品では中国産の冷凍ホウレンソウの問題がありました。さらには国内の野菜にダイホルタンという無登録農薬の使用が露頭したとか、2003年になってくるとアレルギー性物質の規制なども始まりますし、食品安全委員会もこの年に発足します。食に関心が高まるに従って報道の扱いも大きくなっていくことがわかります。

(P P)

2004年になると、今度は鳥インフルエンザとか、動物の病気が結構多く出てきます。BSEもそうですけれども、鳥インフルエンザウイルスは、検疫所ではなく空から飛んできますから、この辺の対応をどうするかというのは非常に大きな問題になりました。

2006年には、健康になりたい人がテレビ番組で紹介していたダイエットで腹痛を起したりという問題があったり、様々な問題が起こります。そして去年は東日本大震災による原発事故で放射性物質という大きな問題が持ち上がりました。どういうふうに検出するだとか、新しい基準をどういうふうにするかというのは大変大きな問題になった。

こうして並べてみますと、もちろん人が亡くなったという悲しい事件もありますけれども、企業がきちんとコンプライアンスを守っていないだとか、企業の不祥事というか、安全より安心が問題になったケースが結構あることがわかります。

基準を超えたものが即、危険だということは無いのですが、食品が大量生産、大量流通する仕組みのなかで、基準を超えたものは検査ではすべて排除できません。そうした中で問題が起こってくると、消費者としては裏切られたという気持ちになって、問題が、すごく大きくクローズアップされているのだらうと思います。

中国産ウナギを国内産と偽装して販売したなどという問題は、別に健康問題と余り関係ないのですけれども、でも、こういうことをやっているところは、ほかにも何かいろいろな、例えば殺菌剤とか使われているのを隠しているのかもしれないとか、いろいろなこと

を思ったりする。信頼と信用が裏切られたというようところが大きな問題になっているのだらうと思います。

(P P)

では、今、一体みなさん何でこんな不安なのか。要因はいくつかあると思います。1つは、食料の6割が海外から来て、極めて加工度が高くなっていることです。だれがどこでどういうふうにつくったかというのがわからなくなっている。出自のわかっている、自分のわかっている範囲で作られたものはみんな安心するのですけれども、それが遠くになってくるにしたがって不安が増してくるということではないでしょうか。

2つ目は食べ物が大量生産、大量流通となっていることです。一つの工場で作られた食品はいまは広範囲に流通していますから、ひとたび事件・事故が起こると、自分たちの食卓に直結します。効率化、ものを安くするために食品はますます大量生産、大量流通になっていますから、食の問題が身近になってきていると思います。

このことが顕著だったのが2000年に起こった雪印乳業の集団食中毒事件でした。かつては小さなミルクプラントが各地にあって、それが小さな範囲に牛乳を供給していたのですが、海外との競争の中で、工場を集約化してきた。行政としても競争力強化のために支援してきたわけです。

大規模化すると、それだけ衛生管理も気をつけてくるようになって入るのですが、ひとたびどこかで問題が起きるとたちまちのうちに硬派に影響を及ぼす大きな問題になってくるといえることがあるのだらうと思います。

さらに先端科学、遺伝子組換えだとかクローンだとかという技術が食卓に入って来ました。確かに安全性としてOKなのでしょうけれども、生命科学技術が食卓に入ってくると何となく気持ち悪いというのがぬぐい去れないということもあるのだと思います。

その一方で、消費者の感覚が鈍ってきている。私ぐらいの年代までは、匂いで腐っていると腐っていないとか、食べられるとか食べられないとかというのを判断してきたのですが、若い人たちは余りそういうことをしないです。

においがかぐことが行儀が悪いと言われる。すべて表示を見て判断してしまう。これも情報化の一環なのでしょうけれども、食べ物をめぐる状況もどんどん変わってきた。

食を巡る状況が大きく変わる中で、自分たちの感覚が鈍くなり経験も少なくなっている。そうした中で、検査機器の精度というのはどんどん向上しています。1兆分の1まで測ることが出来る機械ができて、そこで検出された数字が独り歩きしてしまう。もちろん健康は食べた量に左右されるわけですがけれども、わずかでも発見されたものが大変大きな騒ぎを引込しているという感じがします。

(P P)

我々自身も適正な報道をしていくということはありませんけれども、大きな事件・事故にならないように事業者の方たちをお願いしたいのは、問題が起きたときに、適切な情報を適正に出していただきたいということです。

危機管理とよく言われますけれども、どこに問題があるのか情報を公表して、早急な対応をしてもらえればありがたいと思います。情報を隠されたりすると、報道機関としてはほかのことを隠しているのではないかと思いがちなのです。最近は企業の方も広報が随分上手になってきました。

私達も事業者ときちんと情報のやりとりをしながら、一般の消費者が不安に思わないような報道をどうすればいいのか、常に考えながらやっております。事業者の方にも是非そういうふうな対応をしていただきたい。

今日、消費者の方がどれぐらいいらっしゃるのかわかりませんが、我々もどういう情報をどういうタイミングで出せばパニックにならないかというのを考えながらやっています。また、行政に対しては科学に基づいた、最近は科学とともに政治に基づいた対応をされることまますので、そこはきちんと分けてやっていただきたいと思います。

以上です。どうも失礼しました。

ありがとうございました。

○司会（山本補佐）　続きまして、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長の山本茂貴様から、輸入食品中の微生物モニタリングに関する研究結果について御講演をいただきます。

よろしく願いいたします。

○山本氏　皆さん、こんにちは。国立衛研の山本と申します。よろしく願いいたします。

（P P）

私どもはこの3年間、輸入食品中の食中毒菌のモニタリングをどういうふうにしていったらいいかということ提言するために、いろいろな研究をしてみました。

研究班としてはすごく人数が多かったので、研究内容は多岐にわたっております。そこで、要点だけかいつまんで御説明をしていきたいと思っております。

目的としましては、効率的な輸入食品の微生物モニタリングプランの方法といいますか、何を対象としてやっていけばいいのかということを目すべき点を見つけるということが目的でやってきました。

（P P）

細かく書いてありますけれども、特に今回注目しているのは、赤痢とリステリア・モノサイトゲネスなのです。先ほど輸入食品の検査のところで、検査室ではリステリアは検査しているということですが、赤痢が問題かなというのは少しありました。

そのほかには地域、どういった地域でどういったものが検査されて、しかもどういった汚染状況にあるのかというのがなるべく情報として取れば、事前にそういう情報を察知した上で輸入したのものについて特定の検査ができるのではないかとということで、その検査体制みたいなものがどのようになっているかを調べていくということで、畜水産食品を中心にはやりましたが、野菜などの情報も調べてまいりました。

今回、腸管出血性大腸菌についてはデータをお示ししていませんので、今年度のまとめの中に入っているのですが、サルモネラ、腸炎ビブリオ、赤痢、カンピロバクター、リステリアなどを中心にまとめましたので、それをお話ししたいと思います。

(P P)

「海外における輸入食品による中毒事例」と、いきなりこうなっているのですけれども、日本国内において、では輸入食品が原因とした食中毒は一体何例ぐらいあったのかというのを、この前の3年間で少し調べてあります。10例に満たないぐらい。はっきりとわかっているのは、そんなものしかないのです。

有名なのは、昔結婚式場でエビによってコレラが起きたとか、そういう話から、貝を輸入して、中国産の貝だったのですけれども、それからノロウイルスは出てくるのですけれども、その後A型肝炎ウイルスにかかったとか。

それからギョウザ。ごめんなさい、カキです。ギョウザとカキは全然違うので間違えましたけれども、白い塊みたいなのと中国のギョウザの問題が頭の中でごっちゃになったので、今、間違えてしまいましたけれども、カキ。韓国産のカキの中に赤痢菌があったというものです。ほかにもあるのですけれども、そんなに多くないのです。

というのは、はっきりこれが輸入食品だったという事例ではなくて、何か食中毒が起きて報告されているということが多かったということです。

海外ではどうなのかということで見ているのですけれども、アメリカでも輸入のサラミなどでこういうのが起きたとか、薫製ニシンでボツリヌス菌の中毒が起きているとか、カンピロバクターが飲料水などに入っていると、大腸菌の事件があったというのはよくあるわけですが、リステリアがカット野菜で起きているとか。

カナダでは、リステリアがハムとサラミから見つかって、これはカナダ産のやつだったのですけれども、それが外国に輸出されて逆に起きた。

デンマークでは、タイ産のベビーコーンの中に赤痢菌があったので赤痢が起きた。フランス産のレタス、それがノロウイルスに汚染されていたとか、あとは、ヨーロッパ等ではE型肝炎等が発生したというような食中毒事例がばらばらとあるわけです。

(P P)

その中で、では実際に外国ではどんなシステムを使ってやっているかと言いますと、実は食中毒菌を対象としたモニタリングシステムというのは、余り公に公表されているものはありません。

事件が起きたときの話は出ておりますけれども、表に出てくる文献というのはなかなか少なく、これは科学者ベースというか、個人的なつき合いで、こういうところにあるというのが知らないと、ほとんど表から見つけられないみたいな形になっています。

豪州、ニュージーランド、アメリカ、欧州というところを探してみますと、サルモネラがこういうもので見つかって、リステリアがスモークとかソフトチーズとかで見つかっていると、クロノバクター・サカザキ、これは最近問題になった未熟児とか、乳幼児用の

調製粉乳の中にある菌で、それを飲みますと大変な問題になるということになって死亡例も出ていたようですが、日本の場合は幸いなことに、未熟児に与えるものはかなりの温度をかけてきっちり溶かすということをやっていますので事例が起きていないということがあります。

あとはビブリオ、カンピロバクター、大腸菌といったようなものが諸外国でも対象として調べられてはいました。

(P P)

サルモネラですけれども、欧州と日本で比べてみますと汚染率が違います。日本の場合はやや高い。ここだけ見ていただければいいのですけれども、国内での対策の方が、輸入食品対策よりもサルモネラは今のところ重要かと。輸入食品よりも国内でサルモネラを対策しましょうという話です。

(P P)

カンピロバクターは両方とも汚染率が結構なものです。これは平均した形で30%ぐらいになっていますけれども、鶏肉については国内で、あるところで調べると80%とか非常に汚染が高いということで、これも国内での対策がとにかく早急に急がれる。これは輸入食品というよりも国内対策が重要だろうと思います。

(P P)

あとは、東南アジアの方からの情報をいろいろ得ようとしたのですけれども、これはタイの方です。豚肉などは結構汚染が高かったということがわかりました。

鳥は今のところ鳥インフルエンザの関係で輸入されていないようなので、焼き鳥でもう加工してしまっただけをかけたようなのは入ってきていますが、生は今のところは入ってきていない。

ブラジル産の鶏肉が入ってきていますが、調べてみると国内産よりも汚染率は若干低い、カンピロバクターなどについてはそういうことがわかっています。

(P P)

中国の方で、一応野菜工場はどうなっているのかということを見学にも行ったりしましたが、HACCP の手法を取り入れてやっておりますというのですけれども、フロア自体はドライのフロアではありませんし、なかなか衛生的な観点からのモニタリング、あとは科学的危害に対するモニタリングは余りやっていないようには思いました。そういうことで、現地の視察状況と合わせて対象とするものというのをなるべく絞り込んでいかなければいけないだろうと。

(P P)

あと、東南アジアからは魚介類が非常にたくさん入ってきますので、現地へ行って、これはベトナムの例ですけれども、調べてみました。インドネシア、タイ、この辺全部ずっと調べているのですけれども、赤痢と腸炎ビブリオで陰性で、あとはこの辺、フィリピンの例えばエビ、オイスターといったものでちょこちょこ陽性が、腸炎ビブリオは出てき

ました。

赤痢はどこから入ってくるのだらうということで知りたかったのですが、なかなかこの結果からは出てきませんでした。というのは、ある程度赤痢というのは、菌数がないと見つかってこないという試験法の問題もあるかとも思いますが、冷凍するとやはり冷凍損傷菌というものが出てくるという問題もあって、これを問題として、食品検査で見つけていくというのはなかなか難しいわけです。

(P P)

ただ、現在でも赤痢はかなり発生しております。ほとんどが海外へ行った方がそのままかかって帰ってくるというのが多いです。500～600人赤痢は出るのですが、ただし、そのうちの1割ぐらい、50～60人が全く海外渡航歴のない人が発症することがある。そういったところがどうも何か食品と関係ないのかというのが1つの目のつけどころではありました。実際には最近、3年前ぐらいにイカで赤痢が起こったというのがあります。

大体この4つが多いのですが、ソネが一番今のところ多く発生しているという状況であります。2009年でちょっと減ってしまったのですが、理由はよくわかりません。10年になったまた少し上がってきています。

(P P)

発生時期ですが、特段夏場に多いとかそういう話でもなくて、この辺、40週ぐらいのところというと、10月とかその辺でピークが来ているというようなことです。赤いのはやはり *S. Sonnei* です。

(P P)

原因となる食品がよくわかりませんので、人から取れた赤痢の菌株と食品から取れた菌株を比べてみて、これが一致するような遺伝子の形というのがあるのかないのかというのを調べようということですが、最近はやっているやり方としては、Multilocus Variable Number Tandem Repeat Analysis という、こういう繰り返し領域が幾つあるのかというようなことを見ることによってクラス分けができる、グループ分けができるという遺伝子の解析法があります。

(P P)

それを使ってやってみました。そうすると、こういうところで長野県のやつとかそういうのをやったのですが、結局各地でばらばら取れているやつ、こういうのがあるクラスターのところに分類されるというのがわかってきました。

(P P)

そうすると、やはりこの中の何か原因の食品があるのではないかと、狭域事例の中の1つとして、すし店の魚介類などが可能性としては考えられているというようなことを考えています。

(P P)

こういうクラスターごとに大体地域が分かれています。例えば、この赤のやつ、南アジ

ア地域、青のところは東南アジアであるとか、アフリカなどもこの辺に離れたところにあるとか、地域、地域で赤痢菌のグループ分けができるということで、かなり有効な手段ではないかと思っています。

(P P)

ウニ、マグロ、イクラなど書いてしまいましたけれども、やはりこういうのを食べている人が多いということはあると思います。そういうことで、これとの関連性というのはあるのかなということなのですけれども、確実な疫学的な確証が得られるところまでは行っていませんが、こういう魚介類を食べている方が多かったということです。

ある例で、やはりこういうマルチローカスのパターンが一致するものがありましたということです。

(P P)

もう一つはリステリアなのですけれども、これはやはり全国的に見ると欧米諸国と同じぐらいのリステリア・モノサイトゲネスによる脳症、または髄膜炎というものが出ています。その原因が食品に由来するかどうかというのはなかなかわかっていないというところもありまして、つまり発症までの時間がすごく経つのです。だから、さかのぼりで調査してみても思い出せないということもありまして、なかなか難しいのですけれども、日本では今のところ北海道での事例が1例、食中毒として考えられていますけれども、報告は統計には上がっておりません。

(P P)

そのリステリアを調べて分離された株と患者株をずっと比較してみたのですけれども、リステリアでもやはり Multilocus Variable Number Tandem Repeat Analysis のやり方、MLVA が使えるということが1つと、PFGE と言いまして、もう一つ遺伝子を切断して電気泳動してパターンを見るというやり方、これもグループ分けに有効なやり方として使えるということで、リステリアについては検疫所でそういう分離した株をやはりそういう形で分類して行って、人の株との比較をしていくことによって輸入食品の安全性確保につなげていきたいということです。

腸管出血性大腸菌については、生食用の規格をつくっているわけですが、今後も輸入食品の検査センターの方では検査を続けていくということになっておりますし、コレラも今までやっていたようですが、最近はなかなか見つからないということですが、今後、赤痢、リステリア、この辺を考えていかなければならないのではないかと思います。

簡単ですが、以上でこの研究のまとめを終わります。

ありがとうございました。

○司会（山本補佐）　続きまして、FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長、森田満樹様から、消費者の立場からの輸入食品の安全性確保の取組みについて御講演いただきます。

よろしく願いいたします。

○森田氏 本日は、このような機会をいただきましてありがとうございます。

(P P)

「輸入食品の安全性確保～消費者からみた課題」ということでお話をさせていただきます。

(P P)

本題に入る前に、私ども一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS について御紹介させていただきます。

2011年3月に消費者団体としてスタートした新しい消費者団体です。既存の消費者団体と異なるところは、活動の目的を科学的根拠に基づく食情報を提供することを主としているところだと思います。

代表は、サイエンスライターの松永和紀、私は事務局長を務めておりますが、科学をベースにして食の安全の安全を考えて消費者の利益を追求したいという思いが重なりまして、数年前から準備を重ねて、昨年3月30日に団体を立ち上げました。

今、ここにご紹介しております FOOCOM.NET というサイトを運営しております。ここで情報発信を行っております、私たちの活動の趣旨に賛同していただく会員によって支えられております。

(P P)

ところで、科学的な食情報の発信ということであれば、行政機関や研究者や今日のメディアの方々が既に発信しているのではないかと思われるかもしれませんが、しかし、消費者から見ると、山のような情報がある中で、なかなか適切な判断をするための情報が足りないという状況にあるように思います。

行政の出す情報はなかなかわかりにくいし、事業者の出す情報は何だか信用できないし、研究者の出す情報は難しくてよくわからない。その一方で、食の安全を脅かすようなテレビとか週刊紙のわかりやすいメディアの情報というのはとても伝わりやすいということで、消費者は食の安全に過度な不信感を抱いてしまう。過度な不信感を抱くことから、安心したいということでゼロリスクを求めていき、それが結局は政策に反映されるということになります。

そういった不安な消費者に政治が対応すると、科学的根拠が薄くて公平さに欠けた施策になっているのではないだろうか。そういう問題意識があります。一度決めた施策を振り返って見直したり、検証することが、今できにくいような硬直した世の中になってはいるのではないかと思います。

(P P)

その施策が本当に消費者にとって利益になっているかどうかという点で考えますと、食品安全の施策はいろいろあるのですが、本日の輸入食品、BSE, はもちろん、遺伝子組換え、食品添加物、残留農薬、放射性物質、食中毒と実にさまざま、このための施策が消費者

にとって本当の健康、それから安全を守っているのだろうか。

本当に十分な安全確保策がとられているのだろうかという一方で、先ほども言いましたように、科学的な根拠が薄いものもあるのではないか。その影響で、特定の食品が入手しづらくなったり、リスクのトレードオフのようなことが起きていないだろうか。持続可能で健全な社会の阻害要因となっていないだろうか。国際的な整合性のルールから外れることで不利益をこうむっていないだろうか。こういうことは回り回って消費者に来るわけですから、様々な側面から考えながら行動したいという気持ちでやっております。

自立した消費者として考えて行動するということが私たちの消費者視点なのですが、よく消費者視点と言われていま実は決して1つではない、と思います。

(P P)

前置きがすごく長くなりましたが、本日お話しする内容は、私たちの消費者視点として輸入食品の安全を考えたということで、まずお断りしておきます。

現在の日本の輸入食品の安全性確保についてですけれども、先ほどからの御説明にもありましたように、円高ということもあって輸入件数は大変増えていると。ここ10年で倍増していて、平成22年度初めて200万件を超えました。本日、道野室長のお話にもありましたように、これからもどんどんと増えていくだろうと。では、そこで安全性が確保されているのだろうかという問題、疑問がでてくるかと思えます。

御説明の中にもありましたが、検査体制を強化して年度別の検査割合をちゃんと1割以上キープしているということや、ここ10年の違反のいろいろな推移を見ていると、毎年ずっと調べていきますと大体0.1%程度で収まっているということです。

ただ、勿論、数をちゃんとやっているとか、違反率が0.1%でとどまっているというところだけで納得できるかどうかと、それは別問題で、検査の内容、中身が大事です。いろいろな新規のリスクもありますし、そういったものに最新技術で対応できているだろうか。それから、水際ですべてを検査するという事はなかなかやはり不可能ですから、リスクを分析して優先順位をつけてもらって、モニタリング検査とか命令検査を効率よく組み合わせきちんと検査態勢を構築しているだろうか。今後は更に効率が求められるようになっていくようになると思います。

それから、輸入食品の疑問でつきものなのが、1割しか検査していないから検査漏れがあるのではないかという話です。ここで、やはり消費者に役立つ情報として、御説明にもあったように、最初に輸入食品の検査体制があって、その下の方に各地方自治体の収去という項目があったと思います。ここで検査漏れがあるかどうかわかります。

この地方自治体の収去というのは公開されていて、国内のものでも輸入のものでも見ることができます。東京都、神奈川県、横浜市、いろいろなところのそういった収去の情報が公開されているので、消費者としてはそれを見て、大体違反率がどんなものだろう、国産と輸入と比べてどんなものだろうということを調べるができるわけです。東京都などの事例を見てみますと、今、五百数品目の中で1農産物、1検体、1農薬ぐらいの基準

値超過で収まっているというところにあるかと思えます。

(P P)

では、輸入食品の安全性につきまして、ポジティブリスト制度施行6年目というお話がありましたが、この間を振り返ってみて、どういう影響を与えたということをちょっと考えてみたいと思います。

この制度、以前はネガティブリスト制度で、農薬とか動物用医薬品によっては、食品の基準値が決められていないものもあったわけです。こういったものでは、輸入食品だけではなくて国産も含めて食の安全は確保できないということがあって、消費者が食の安全の確保を願うという願いで、消費者の声によってこのポジティブリスト制度は実現しました。

ところで、これは十分な試行期間が設けられていたのですけれども、やはり制度が導入された2006年の翌年というのは違反件数が急増しております。施行前は輸入食品の残留検査の違反は大体50件程度だったけれども、施行後は約300件。その後も、去年たしか200件だったかと思えますけれども、まだ50件というようなどころではなくて、200件というところで違反が報告されています。

この内訳をいろいろと見ていきますと、新たな基準値や一律の基準値の0.01ppmの適用によって、ある特定の農産物、途上国の輸入食品の違反が相次いでいるように思います。ここに挙げましたコーヒー豆、カカオ豆、ゴマといったものに関して違反が報告されております。

(P P)

こういった違反が私たちの健康に影響があるのかどうかということを考えますと、こういった違反のたびに厚生労働省のウェブサイトを見ると、プレスリリースが発表されているのですが、そのプレスリリースの中では、この違反食品を毎日〇キログラム摂取し続けたとしても許容1日摂取量を超えることはなくて、健康に及ぼす影響はありませんと書いてあります。

そのリリースの下の方には、同じ農薬の基準値で、ほかの作物にはその0.01ppmの100倍とか1,000倍近い濃度の基準値が設定されているという注釈がつけられているものもあります。

こうした、人の健康を損なう恐れのない量として定められた一律基準値の0.01ppmというのは、消費者にとってどういうふうにとらえたらいいのか。健康影響がないとリリースにわざわざ書いてあるようなものについてどうとらえていいのかと、やはり考えてしまうわけです。

消費者が求めたポジティブリスト制度なのですけれども、実際に運用して5年、先ほどBSEが10年経って検証をしたということがありますけれども、今年6年目ということで、振り返るということも大事ではないかと思えます。

問題点をここにまとめておりますけれども、一律基準値の適用はものによって合理的でないものがあるのではないのか、違反した食品は廃棄して積戻しをされて法的な排除措置

が取られる。国内でもし流通してしまった場合は、基本的には回収されるということになるわけです。

これによって、特定の製品の輸入が滞って価格がはね上がったたりするようなことがあります。コーヒーなどは円高の影響でもうちょっと安くなればいいのと思うのですが、ここ数年値段が少しずつ上がっているように思いますし、チョコレートについてもそうで、消費者の暮らしにとって影響が出てくる場合もあります。

消費者利益の面からも影響がありますし、国際的な整合性から見ても科学的に妥当ではないという施策というのは、輸出国の理解をなかなか得られないのではないだろうか。安全確保対策が強化されて、食のリスクが本当に低くなれば消費者にとってはとても望ましいことなのだけでも、その一方で健康に影響のないものが廃棄されているというような現状をどう考えればいいのか。やはりステークホルダーが集まって消費者の本当の利益とは何だろうということを考える機会というのが必要ではないかと思います。

(P P)

先ほど多様な消費者がいるとお話ししましたが、健康影響のないものについて廃棄されるのはいかがか、という点では、社団法人の日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会のメンバーも同じような提言をしています。

私は、25年前に消費生活コンサルタントの資格を取ってこの団体に所属しているのですが、このメンバーで、消費者問題の専門家の古谷由紀子、戸部依子、蒲生恵美、私の4名で、2009年から2011年まで調査を行い、報告書を発表しました。ちょうど2007年の偽装表示などの問題の後、食品の回収がすごく増えているという現状があり健康の影響がないものがたくさん廃棄されているのではないかと、こうしたものは多大な環境負荷や経済的な損失を招いているのではないだろうか、やみくもな回収が消費者利益にはならないのではないかと問題意識を共有したのです。2010年というのは「もったいない」という言葉がとてもはやった年でした。

そういったことから、消費者利益についてもう一回考えてみよう、回収の判断基準というのを消費者の健康影響の有無で判断できないだろうかということガイドラインとしてまとめ、2011年に発表をしました。

(P P)

食のリコールガイドラインは幾つかあるのですが、まず健康影響の被害ということとを1つの目安とするということ、事業者には環境配慮とか経済的損失に配慮していただく、そのうえで回収の判断主体者は事業者が決めるということ。事業者はそうは言っても回収しなくていいということでやり逃げみたいになっては困るわけですから、とにかく説明責任を果たす。問題が起きた時にどういった具体的な対応をするのか、健康に影響があるのか、どういう原因でそういうことが起こったのかというのを、合瀬さんのお話の中でもありましたけれども、ことが起きたらすぐに事業者が適切な説明をするということで、社会の混乱を防ぐことができるということがあるかと思っています。

あとは、回収に関するデータベースを作成するというのを提案させていただいているガイドラインです。

(P P)

さて、輸入食品の話に戻りますが、安全確保に欠かせないのは、日本向けに輸出する相手国の対応だと思います。ちょうど昨年 11 月に、先ほど凍菜協のお話がありましたけれども、凍菜協で主催している日中冷凍野菜品質安全会議に出席させてもらい、圃場、生産工場、検査施設の様子を見せてもらいました。

この会議では、事業者の方、北京の日本大使館の方とか検験当局とか、関係者が一堂に会し、が情報共有を進めていることがわかりました。また、残留農薬の技術を様々な検査室どうして比較をしているということを知りました。検査の技術を競い合うというのは、なかなか日本では優劣をつけることにもつながり難しいことかもしれませんが、やはり中国は食の安全に関して、とにかく技術力をつけたいという物すごいエネルギーがあるんだと感じました。

また、龍大食品という大きな食品グループの検査施設を見せていただいたのですが、最新の検査機器が揃っていましたが、冷凍ギョウザの事件の後、食品工場で実施されている、フードテロを防ぐための監視カメラの集中管理室を見せてもらったりしました。ここは圃場なのですが、圃場のところに食品安全保障と書いてあるのですが、そういったところで、日本向けのものだけ高い塀に囲まれて鉄条網で囲われているのです。

日本向けのものは中国の国内向けではなくて全く別につくられているということがわかりましたし、このブロッコリーの畑でおもしろかったのは、フェロモントラップがいっぱいぶら下がっていて、やたらと農薬を使わないという方向性は、先ほどお話のとおりでした。虫の管理を確実にモニタリングしている様子がありました。

(P P)

それから、これは個人的な体験なのですが、私は 2007 年～2009 年の 2 年間タイに住んでおりました、そこでいろいろと感じたことがございました。家族の転勤に伴ってタイに暮らすことになったのですが、まず、タイに住んで驚いたのは、売られている食品の見た目がこうやってすごく悪くて、これはミカンですけども、日本から来た人がよく、こんな見た目の悪い物をよく売り物にするね、と言うわけです。

農薬は高いということもあって、実はタイはそんなに単位面積あたりの農薬の使用量が多くない。タイ政府は世界の台所政策といって、食品の輸出に力を入れていますけれども、管理が根本から違います。その中で安全性、品質について一番厳しい国が日本だということを、いろいろなところで聞きました。日本に輸出する際には、国内向けや他の輸出国向けよりもはるかに厳しい管理基準を守らなければなりません。

そういった中でよくタイ人に言われたのは、日本の消費者は見た目を気にしてきれいなものと言うのに、農薬はあまり使ってはだめと言うのはおかしいねということでした。生産現場ではずいぶんと苦勞をしているようでした。

この写真は、食の安全国際フォーラムということで、タイの FDA とか、タイの事業者、学識者という人と日本の関係者が情報共有の為に開催された会議で、こういった国際フォーラムにも参加したりしました。

また、タイのある大学でもお話をする機会があったのですが、日本の消費者は食の安全・安心を求める声がすごく強いので、これを理解してもらって輸出してくださいというお話をしたのですが、これがなかなか理解されにくい。食料自給率が低いのに、科学的根拠が余りないような過度な食品の安全を求めている、日本の消費者はおかしいのではないのということを、実はタイの FDA の人とか、カセサート大学という農業の大学があるのですが、そういう大学の先生に事あるごとに言われまして、日本の消費者はちょっとバランスを欠いているのではないかと気づいたのです。日本に戻ったときに、そういったバランスを欠いた消費者ばかりではないということは、活動としていきたいという思いをここで強くしました。

(P P)

最後に輸入食品の安全確保対策について、行政と事業者に対する要望をまとめました。行政に対しては、今後輸入届出数の増加に対応して、新たな汚染物質の対応なども含めて更に効率のよい検査を行ってくださいということ。

それから、輸入食品の安全性対策について、検査の仕組みや推移とか、もう少しわかりやすく消費者に伝えてほしいということ。

先ほど道野室長の説明で、食品添加物の安全性審査の話がありましたが、今日、私は消費者庁の食品表示の検討会に午前中参加したのですが、ある委員の方が、12月2日と22日にとんでもない遺伝子組換え添加物のものが日本で流通していることがわかり、日本では食の安全が構築されていたと思ったけどそうではなかった、根本的に覆ったというようなことをおっしゃられて、私もちょっとびっくりしてしまいました。それはセルフクロニングなので違うのではないかという話をしたのですが、説明がああプレスリリースだけではなかなかわからないと思うのです。

そもそも遺伝子組換え技術を用いた場合に日本ではどのような審査になっているのか、ということも含めてきちんと説明をしてもらわないとやはりわからなくて、消費者は戸惑ってしまうということがあると思います。

それから、安全確保の対策を講じて消費者利益にあまりつながらないということがわかったりした場合、やはりその都度施策の見直しを検討してもらいたいということ。

また、事業者に対しての要望ですが、やはりもっと説明をして頂きたいと思います。輸出国で日本のルールを守ってもらってつくるために農場から届くまですごく徹底した管理を今日のお話のように行っているかだと思います。そういった情報をもっと開示していただきたい。また、事業者の管理に不備があり、何か起こったときは速やかに原因究明を行って具体的な対応とかそういうことも含めて、きちんと消費者に適切な情報を提示してくださいということがございます。

最後に私たち消費者は、何をしたらいいのかという、消費者基本法、食品安全基本法にも書いてございますけれども、消費者は実はみずから学び判断しなければならない。しかし、消費者がきちんと判断するためには、現状ではやはり情報が不均一という感じがします。研究者の方とか行政の方が知っているような同じような情報を消費者がきちんとすぐに、同じように、持てるわけではないわけですから、リスクコミュニケーションなどさまざまな場において、機会を重ねていくということが求められるかと思えます。

以上で私の話を終わります。

御清聴ありがとうございました。

○司会（山本補佐） ありがとうございました。

それではここで、約10分間休憩をさせていただきます。

15時40分に再開させていただきたいと思えますので、それまでにお席にお戻りいただければと思えます。よろしく願いいたします。

（休 憩）

4 意見交換

○司会（山本補佐） それでは、時間となりましたので、これより意見交換をさせていただければと考えております。

今後意見交換の中で、皆様から直接御意見をお伺いする機会もあるかと思えますけれども、その際には、挙手をお願いしまして、その後コーディネーターの方から指名がありましたら、我々の方でマイクをお持ちさせていただければと考えております。

また、意見交換会の進め方につきましては、皆様からごらんになって一番左の、先ほどお話しいただきました合瀬様をお願いをさせていただいております。

また、パネリストにつきましては、先ほど御講演をいただいた5名の皆様をお願いをさせていただきます。

それでは、意見交換会の議事については、合瀬さん、よろしく申し上げます。

○コーディネーター（合瀬氏） 皆さん、よろしく申し上げます。

政府の様々な機関が、リスクコミュニケーションをやっているのですが、リスクコミュニケーションというのは基本的には理解を深めるために行う双方向のやりとりです。これまでは、行政や事業者からの説明が多かったもので、これからは、会場の皆さんの意見を聞かせていただきたい。森田さんの話にありましたように、どうも行政の説明はわからない、技術者の説明もよくわからないというのがありますが、マスコミも一般の人達が何を望んでいるのか、よくわかりません。

そういう意味からいきますと、今日はわからないところを聞かせてもらって、お互いの溝を埋めていきたいと思っております。

この後皆さんから御意見をいただくわけですが、その前に、事前に意見交換会に

寄せられた意見がいろいろありまして、それを1つ2つやってから、皆さんの御意見なり御質問なりにお答えしたいと思います。

質問は2つあります。1つはBSEの対策。2つ目は放射性物質の対策です。寄せられた意見を読み上げますと、アメリカ産牛肉の動向、今後20か月齢を30か月齢に輸入を緩和しようという議論が始まっていますが、TPP交渉の中で解除を要求されてくる可能性があります。りやなしやということです。

これに関しまして、まず道野さん、御説明をしていただけますか。

○道野輸入食品安全対策室長 ありがとうございます。

米国産牛肉の問題と言いますか、BSE対策、先ほどちょっと説明させていただきましたとおり、もう国内外ともに非常にBSEのリスクというのは下がってきているというのは現実にあるわけです。

その中で、対策を取ってから10年が経ったということで、対策全体の再評価を行う。その中で、勿論国内だけではなくて輸入対策もということで、私どもとしてはそういった現状のリスクに応じた規制というのをしていくべきだと考えているわけです。

広義で先ほども触れたとおり、国際法でも、それから国内法でも科学的根拠に基づくべきということが大原則になっているわけです。

特にヨーロッパなどは、やはりリスクが下がっていけばEFSAとあって、日本の食品安全委員会に相当するところが、自動的にと言ったら言葉としてよくないかもしれないですけども、状況に応じてリスク評価というのを進めていくということも一方でやっています。

そういったことがずっと継続してやられていて、2001年には30か月齢以上のものについての牛についての全頭検査というのをやったわけですけども、今は72か月齢を超えるものになってきているわけです。

日本では、平成13年、2001年に国内で発生したときにいろいろな食品の安全の問題だけではなくて社会的な問題にもなったということもあって、確かに見直しについての取り組みというは、少し全体的にやはり遅れていた部分もあるので、今回はもう、先ほどお見せしたような国際的な状況というのを踏まえて、全般的にきちんと現在の科学に基づいて評価をしてもらって、きちんとした管理措置を取っていきたいということが基本的な考えです。

TPPの問題ということはありますけれども、TPPというのは去年からかなり議論されているわけですけども、実際にBSEの問題でアメリカが文句を言ってきているのはもう2009年からの話で、TPPがどうこうということではありませんし、TPPがあろうがなかろうが、やはり不合理な規制というの見直せというのは要求する方も合理性あるし、こちら側としても見直さなければいけないという責務は、先ほど申したとおり国際法上もあるわけだし、国内法上もやはりそれは必要だということです。

以上です。

○コーディネーター（合瀬氏） 関連でお聞きしたいのですが、多分、なぜ今なのかとい

うことなのだろうと思うのです。それともう一つは、TPPに絡んで、アメリカを初め、参加を予定している9か国がいろいろなことを言うてくるでしょう。日本はこれまで輸入の安全性に対してかなり厳しい強い規制をしてきたのだけれども、それが交渉の材料に使われることはないのかという不安なのだろうと思うのです。

それは、例えばBSEだけではなくて、残留農薬の問題ですとかいろいろな問題があると思うのですが、その辺りのところの不安だと思うのです。それはいかがですか。

○道野輸入食品安全対策室長 今TPPの交渉状況については、情報が不十分ということもあって、情報を積極的に入手して開示していきましようという動きが政府全体などであるわけですが、こういった食品の安全対策だとか動物検疫、植物防疫といった分野は、衛生植物検疫措置というような分野になるのです。

この分野でのTPPの今の議論の状況というのは、例えば、情報に関してもう少し今のWTOのルールよりも情報量をたくさん迅速に取れるようにという議論は若干あるようだけれども、基準そのものの問題だとか、規制措置の中身についてこのTPPの枠組みでどうこうするという議論にはなっていない。日本が入る前の段階ではなっていない。輸出国、輸入国それぞれ議論に入っているわけなので、日本への輸出国ばかりの場合であればおっしゃるような御心配というのは結構出てくるような気もするのですけれども、今の状況では、そういう状況にはなっていないというのが現状であります。

○コーディネーター（合瀬氏） もし、会場から御意見なり御質問なりありましたら、後でまた受けます。

2つ目は、放射性物質に関してです。

御質問が2つ来ておりまして、現在、輸入農産物だと思うのですが、現在370Bq/kgなのですが、輸入食品の放射性物質の基準値は今後どうなりますかと。同じような御質問で、本年4月1日に施行します食品に含まれるセシウムの新基準値、これは輸入食品に適用されるのかという御質問です。

これも道野さんにとりあえず聞いた方がいいと思うのですが、いかがでしょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 先ほど、駆け足での私の説明の中でも申し上げたのですが、今回の新基準値案というのは、輸入、国内両方に適用するということを前提に検討、設定をしたものです。

内外不差別ということで、4月1日に国内流通品と同時に輸入品についても適用をするというふうに予定をしています。

○コーディネーター（合瀬氏） この件については、実際に輸入をしている食品事業者の方にもお聞きしたいのですが、ニチレイの田中さん、こういう海外からの輸入に関して、放射性物質の検査みたいなことはどうされていますか。

○田中氏 現状は、輸入食品についてはやっていないです。どちらかというと、我々は国内に生産工場を多数持っていますので、国内で生産したものに関しては、基準値を超えないように検査をする、もしくは生産工場環境の測定をするということをやっています。

○コーディネーター（合瀬氏） 横浜検疫所の田原迫さん、これは、国内もそうなのですから、消費者の一番の不安はきちんと検査がされているのかと。基準を設けるのはいいのですけれども、それが放射性物質に関して改めて関心が高まってきたときに、検査がされているのかということがあると思うのですけれども、それはいかがですか。

○田原迫食品監視課長 今、輸入時に放射性物質の検査をしているのは、チェルノブイリ原発事故に絡む、そのための検査をしているところです。

ですから、現在のところ 100%検査しているものは、当然トナカイの肉とか、あとはキノコ類だったですか。そういうものについては輸入 100%検査をしている。

それともう一つ、一昨年ですか、国内で北欧でのベリー加工品から放射性物質が大体 500 ベクレルぐらい出たということで、これについても 100%輸入の都度検査をしているところです。ですから、輸出されてくる国ですべての国が放射性物質の検査をしているということではなくて、あくまでもチェルノブイリ原発事故の影響による放射性物質の検査ということで、検疫所の方は対応しているところです。

○コーディネーター（合瀬氏） ありがとうございます。

この2つ、結構いろいろなところから質問が来ているみたいなので、会場の皆さん、もし御意見なり御質問があれば、この2つの件に関してあればお聞きしたいと思います、いかがでしょうか。

では、そちらの方。

済みません、御所属とお名前等を、マイクが今、参ります。どうぞ。

○質問者 A 冷凍食品製造輸入販売をしています株式会社ノースイの後藤と申します。

今の放射性物質の問題の4月1日から輸入食品も適用されるということですが、これは監視指導計画のモニタリング検査等にも反映されていくのでしょうか。そうすると、どの国のどの食品を検査対象とするとか、その辺もまた明らかにされてくるのでしょうか。

○コーディネーター（合瀬氏） 道野さん、いかがでしょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 今、田原迫課長から話があったとおり、既にこれまでのチェルノブイリ関係で検査をやっているということですが、輸入時に検査するというのは余り多くなくて、むしろ輸出国で輸出する際に検査をして、そのデータがもう既に付いてきているものがかなりあります。そういったものの結果が正しいかどうかということも含めたクロスチェックなどもやっていますけれども、そういう今のというか、現状でのデータを見ていくと、実際に問題になるというか、100 ベクレルになったときに問題が出てきそうなのは、特に欧州産のキノコ類の関係が、50 を超えて出ているけれども 370 は出ないで輸入できているというものがかなりあるようです。

特に、もう輸出国がわかっているので、そういうところに関しては既に基準がこういうふうになるので、輸出するときには 100 ベクレル以下のものを4月以降は輸出するよふということで、一応早目に情報提供もしていますし、そういう意味で影響はこれが 25 年前だったらともかく、今であればそんなに大きな影響はチェルノブイリ関連ではないの

ではないかと。また影響はないように、こちらとしても対応をしているつもりです。

モニタリング検査については、まだ具体的にどうするという事は決めていないのですが、基本的にセシウム 134、137 というものをターゲットにして検査するわけなので、そういった汚染が想定されるというのは、134が入っているものというのは基本的には原発由来ということなので、そういった意味では、ヨーロッパ関係を中心に、100 に変わって後も 370 のときと同じような体制で輸出している国がないかどうかということはチェックする必要があるのだらうと思います。

○質問者A ありがとうございます。

○コーディネーター（合瀬氏） ほか、よろしいでしょうか。御意見、BSE の問題、それから TPP に関わる食品の安全性の問題、更には放射性物質の輸入の問題等がいろいろ関心を持っているみたいですが、こうした点について皆さん、御質問なり御意見ございますか。

よろしいですか。

そうしましたら、そのほかの問題について、もし御意見等、御質問等があればお受けしたいと思います。今の 2 つの BSE の問題、放射性物質の以外の問題で、どなたか御質問のある方、いらっしゃいますか。

どうぞ。

○質問者A 何度も済みません。

ベトナムのエビですけれども、エンロフロキサシンの問題がまだ何となく終わっていないような気がするのですが、現状、日本政府とベトナム政府の間で、これは ND ですね。合成抗菌剤ですから。ただ、ベトナムの方は EU で認められているからいいよみたいのもあるやに聞いていますけれども、これは現状どうなっていて、今後どのようになっていくか、その辺ちょっと御存じであれば。

○道野輸入食品安全対策室長 ベトナム産のエビの問題というのは、かなり時間が経過してきていて、特に抗菌性物質の問題というのは、向こうが使用をうまくコントロールしてくれない限りはなかなか問題の解決というところまでは至らない。

現実の問題でいえば、結局おっしゃっているとおり検査で決められればそれはそれでいいやというような空気になってきているところは確かです。ただ、ベトナムサイドもそういった日本の輸入検査でだめになったところについては当面輸出をストップするとかという対応も取っていたりして、要するに改善するという方向もあるけれども、厳罰化するという方向もあるわけです。

それともう一つは、そういったフィールドでの検査ということに関してもベトナム政府も取り組んでいますし、ベトナムに関しては以前 EPA を締結ということで、その中でそうした輸出食品の検査体制を充実しようということで、去年の 10 月から JICA で技術協力をするという事になっています。

その枠組みの 1 つとして、そういったベトナム政府のラボ、こういった残留農薬とか抗菌性物質とかそういったもののラボのパフォーマンスを上げようということで、一応 3 年

の計画で技術協力をするという事でプロジェクトがスタートしています。

その中で、ベトナム側のそういったキャパシティビルディングというのか、検査能力の向上ということをとータルでこ入れしていくということが問題解決につながっていけばいいと我々は考えておるわけでございます。

現状はそんな状況です。

○コーディネーター（合瀬氏） よろしいですか。

今の質問と若干関連しているのですが、安全性確保という面ではありませんが、主な違反事例は食品衛生法6条、10条、11条に関わるものかと思われれます。

一般消費者からは違反ならイコール大変危険という認識の方が大半と考えられますが、6条、有害物質、有毒の危険度大に比べ、低い10条、11条、多くは安全係数をかけられてよほどでない限り食べても影響がすぐにあるとは考えられないものについて、消費者へのこの点での周知、これをもう少ししていくべきではないかと思えますという御意見が来しています。

この辺り、森田さん、御意見は。

○森田氏 消費者団体ということで4月から立ち上げております。

先ほどのNACSの調査でも食品が自主回収されているものが毎年800件ぐらいあるのですが、法令違反のものと健康影響のあるものと軸を分けて、法令違反であるもの、健康影響であるもの、そうでないものの組み合わせが何件ぐらいあるのかというのを調べてみたことがあるのです。

800件ちかく全部を調べてみたのですが、その中で、健康影響、法令違反ともありそうなものというのが全体の4分の1とか5分の1ぐらいあって、ほかは法令違反も健康影響もないものが多かったです。

また、分類にあたっては告知の文書とか、ホームページを見て判断するのですが、健康影響がどのぐらいあるのかというのは、多分事業者が一番よく知っているのがきちんとして情報発信されておらず、判断できないものもありました。

実際には、第11条違反もというものがどの程度健康影響がないかということも含めて、消費者には情報は行きわたらない。そこは問題です。回収にはやはりそれぞれレベルがあって、例えば、法的な手続の問題で健康影響が全くなく回収する必要がないというフェロシアン化物のようなもの、残留農薬のもので一律基準のもの、実際にはいろいろな運用の仕方というのがあるのかなと思います。

私たちNACSでやったときに、自主回収であれば、そういうものは事業者が判断して決められればいいのかと言ったのですが、事業者側からすればコンプライアンスもあるし、法令違反は法令違反だからということで、やはり当然ですがとても迷いがある。だから、健康影響のレベルに応じた対処方法をステークホルダーで考えるという機会があってもいいのではないかとはい思いました。

消費者は11条の違反のものが本当にどのぐらい健康影響があるのかというのが見え

にくいことがあるので、そういった情報は行政や事業者がもう少し積極的に出していくべきではないか。そうすると、どのぐらい健康影響のないものが自主回収されているのかということが理解できるのではないかと思います。

○コーディネーター（合瀬氏） ただ、法例上問題がある、法令を超えたものについて、では、安全だからいいのかということだと、もう一回その安全性のところをきちんとやはり議論しなければいけないということになってくると思うのです。

○森田氏 運用だと思います。安全性の評価をするのは、食品安全委員会だと思います。

○コーディネーター（合瀬氏） その辺、私は議論があるところだと思います。

国立医薬品食品衛生研究所の山本先生、これは消費者に対するその辺の教育というか、広報というか、技術者として、研究者として、わかってもらえるのかというところで大変御苦労されているところだと思うのですが、いかがですか。

○山本氏 確かにこれを1回食べたから、何キロ食べたから直ちに健康影響が出るものではありませんというような話は出るのですけれども、では、1回健康影響がすぐに出ないからといって通した場合に、では何回目でアウトにするのですかという話が出てくるわけです。

これは、だれも決められない問題なので、ADI を超えるまで許して行って、そこでみんなアウトにしようという話はなかなかできないのではないかと。化学物質の場合は一応無作用量というものが出まして、その100分の1とかいうふうに決めてあるので直ちに出不いのですけれども、微生物の場合は非常に難しく、今度も生食用食肉の規格をつくって示しましたけれども、あれは生を食べることがいかに大変なことかということなのです。

ですから、事業者の方は非常に苦労されていると思いますけれども、生で提供するというのは、それだけのリスクを負ったものを行っているのだということを常に自覚しなければいけない。

だから、ものによっては議論の余地はあるのですけれども、いつアウトにするかということ考えたときには、その時点を決めにくいのではないかとというのが私の考え方です。

○森田氏 もう一つは、諸外国がどういうふうに運用しているのかということも含めて、例えば、リスクに応じてどういった回収をやっているのかというのを調査してみてもどうでしょうか。EUですとか、アメリカなども調べてみたりもしたのですけれども、レベルに応じて運用をしているようです。やはり、おっしゃられるように微生物のリスクの高いものというのは、回収という事例はとても多かったように思うのです。

ただ、化学物質に関しては回収に関してはまちまちだったような気がしますので、そういった情報収集も含めて、議論が少しずつできたらいいなということを思っている消費者がいるということをお伝えしたかったということです。

○コーディネーター（合瀬氏） これも、今の違反事例に関連することなのですが、もう一つ質問が来ております。

日本の指針や基準と海外の基準が一致しない部分について、輸入業者や小売はどの程度自主確認を行ったらいいのか。

要するに、国内の基準と海外の基準、いろいろ差があるものがあるわけで、それをどこまで輸入者として対応すればいいのかという御質問だと思います。

これは、ニチレイの田中さん、もし御意見があれば。

○田中氏 先ほど私が講演したときにお話をしたのですけれども、まず我々は、この作物を栽培するときにこういう農薬を使いますというリストを出してもらっていますので、そのリストに挙がっている農薬についてはすべて検査ができる体制を取っています。

それともう一つとして、やはり行政で検査をされていて違反事例の多い農薬については必ず検査をするようにして行って、検査数量を現在 300 強ぐらい、残留農薬については 300 以上検査できる体制を取ってしまして、中国の検査拠点、もしくは日本の検査拠点でそれぞれ、今年は何れぐらいの数量をこの作物については輸入をするから中国ではこれぐらいの検査をしましょう、日本ではこれぐらいの検査をしましょうというふうに年間計画を立てて検査を実施しています。

○コーディネーター（合瀬氏） 横浜検疫所の田原迫さん、いかがでしょうか。

○田原迫食品監視課長 今の質問にお答えする前に、先ほどの 6 条、10 条、11 条の件なのですけれども、私の方の資料でも、違反内容のところでは 6 条から 9 条、10 条、11 条、皆様にお渡ししていますけれども、一応この 6 条違反というやつは、性質上、違反になった食品というのは人の健康を害する恐れがかなり高いのです。

ですから、6 条違反さえ守っていれば、正直なところ食中毒というのは恐らく起きないのではないかとこの部分なのですけれども、10 条、11 条という部分は、要するに食品の衛生の確保にとって大変必要なことであって、要するに積極的に事故発生を未然に防止していかうという目的で設けられた部分ではないかと思えます。

ですから、違反したからといって直ちに健康的な被害はないというのは当然なのですけれども、それを守らずにずっと行くということになれば、やはり何らかの事故が起きてくるのではないかと私は思っています。

今のお話で、どの程度の頻度で検査をしたらいいのかと。当然初回輸入については、検査の必要なものについてはきっちりと検査をしていただきます。

例えば、添加物の検査とか、使用量がきちんと守られているかということについては必ず検査等をしていただくのですけれども、初回以降入ってくるときには、実際にその貨物が全く製造方法とか成分的なものが一切変化はしていない、同じものが続けて入ってきていますということであれば自主管理という点もあるので、輸入の都度の検査というのはある程度省略をして対応はしているところなのですけれども、輸入者の方とかがやはり現地をきっちりと把握していること。

要するに、先ほどのニチレイさんのようにしっかりと把握しているということであれば大丈夫でしょうけれども、何も一切向こうの様子はわからないという状況であれば、やは

り安全確保をする上でかなり頻度を高めて自主的に管理をしていただくというのがよろしいかと思えます。

検疫所の方で今回検査省略ですということでお墨付きをもらったわけではなくて、しっかりと自主管理をしていくということで、みずからしっかり考えていただいて対応してもらえればと思っております。

○コーディネーター（合瀬氏） 実は今回の意見交換会は4時までの予定で、もう既に10分ぐらい超過しているのですが、もし、会場の皆さんから御質問なり御意見等がありましたら幾つか受けたいと思いますが、いかがでしょうか。

では、どうぞ、こちらの方。

○質問者B 輸入者の丸紅の食料コンプライアンスチームの小西と申します。

FOOD COMMUNICATION COMPASSの森田さんにお伺いしたいことが1点あるのですが、非常に消費者団体としてはよい活動をされていらっしゃるような、特異なと言いますか、感じた次第なのですが、活動の目的の中にマスメディアさんとかとの連携というのが書かれていないのですけれども、あえてそういったところは意を持って活動されているのか。

私たちの立場からすると、マスメディアの方というのは、よく毎日新聞の方なども言われていましたけれども、社会部の若い方で全然勉強が足らなくて、勉強不足でばっと記事を書かれて、それがすごく不安をあおってしまうということがあって、本当は食品事業者等がメディアさんにちゃんと教育・勉強の機会を提供すればいいのだけれどもということをよくお伺いするのですけれども、我々がやるとまた業者寄りだと言われるので、消費者団体の方で、是非そういうのをやっていたらうれしいなど。全然知らなかったので、もしやっていたら失礼なのですけれども、その辺について教えていただければ。

○森田氏 FOODCOMはニュースも配信していますので、実際に記事を書く立場ということでもありますのでメディアという役割も果たしています。

だから多分合瀬様が消費者団体なのかメディアなのかというご指摘だったのかと思いますが、情報発信をする消費者団体があってもいいと思います。消費者基本法の中には消費者に必要な情報を発信するというのは、もともとは消費者団体の役割の1つでもあります。

そういう中でメディアとの連携ですが、まだ事務局を立ち上げて間もないということと、ちょうど震災のことなどもありましてなかなかできないのですけれども、少しずつ、様々な立場の方が集まった勉強会やセミナーということをこれから、課題の1つとして取り組んでいきたいと思えます。

○コーディネーター（合瀬氏） 今、業界としてやるのはどうかということをおっしゃったのですが、実はBSE以来、あのときにやはりマスコミにも反省がありまして、突然出てきた問題になかなか対応できなくて混乱する基にもなってしまったということかもしれません。その後、マスコミも含めて、一般の事業者の方たちがグループをつくって勉強会というのが各地で開かれるようになりました。

多分、冷凍食品協議会も定期的に、いろいろなマスコミと我々解説委員、論説委員との懇談会みたいなのもやっておりますし、いろいろな団体がいろいろな機会を設けてやってらっしゃいます。

やはり、日ごろからのそういう勉強が、余り社会が混乱しない基になると思うのです。別に企業の人たちがやっているからといって、我々もすごいバイアスのかかった情報が来るとは思っていないので、是非、そういう取組みはやっていただきたいと思います。

ほかに御意見、御質問がありますか。

なければ、では、この辺りで意見交換会を終わりにしたいと思います。リスクコミュニケーションは、行政としてもずっとやっていっていただけるものと思っております。消費者や事業者の方には是非、参加していただいて、いろいろな意見をぶつけないと、どういふふうな要望があるかというのはなかなか伝わりません。

せつかくの機会ですから、これからもこういう場を設けていただいて、どんどん意見交換を進めていっていただきたい、私もマスコミの立場としてそう思います。

では、よろしく申し上げます。

5 閉 会

○司会（山本補佐） 皆様、ありがとうございました。

それでは、ただいまをもちまして意見交換を閉会させていただければと思いますけれども、司会の不手際で時間を超過しておりますので、大変申し訳ございませんでした。

本日のメインテーマである、平成 24 年度の輸入食品の監視指導計画につきましては、現在パブリックコメントを行っておりますので、御意見等ございましたら、そちらの方にお寄せをいただければと考えております。

また、出入口でアンケートの回収を行っておりますので、御協力のほどをよろしくお願いいたします。

本日はどうもありがとうございました。