

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 20 日（金）

大阪会場（新梅田研修センター）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

## 1 開会

○司会（森川専門官） そうしましたら、時間になりましたので、ただ今から、食品に関するリスクコミュニケーション、輸入食品の安全確保に関する意見交換会を開催いたします。本日は、お忙しい中、お集まりくださいます、ありがとうございます。本日の司会を務めさせていただきます、厚生労働省医薬食品安全部企画情報課の森川と申します。よろしく願いいたします。

まず、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て、重点的、効率的、かつ効果的な監視指導に取り組んでいるところです。本日の意見交換会は、このたび、平成 24 年度の輸入食品監視指導計画案、それから、輸入食品の安全性確保のための理解を深めていただくことを目的として開催することとしております。行政、事業者、それから消費者の方々、研究者及び報道関係者の皆様に、御講演いただきまして、それから会場の皆様との意見交換会を通じて、関係者間の認識を共有していければと思っておりますので、後半の、意見交換会では、忌憚のない意見等をいただければと思います。

それではまず、配布資料の確認をさせていただきます。お手元の議事次第の裏をごらんください。まず、

資料 1－1 「輸入食品の安全性確保について」

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い指針（ガイドライン）」

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（株式会社ニチレイ）」

資料 4 「報道の立場から見た輸入食品の安全についての問題」

資料 5 「輸入食品の監視指導計画案に関する意見」

資料 6 「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」

それから、最後に、パンフレットとして、「食品の安全確保に関する取組」が入っておりますが、入っていないものとかありませんでしょうか。大丈夫でしょうか。

講演の途中とかでも、落丁とか、乱丁とかのお気づきの点がありましたら、手を挙げていただければお持ちしますので、お知らせください。それから、今後の参考にさせていただきますので、アンケート用紙を同封しております。帰る際に、御記入の上、御提出ください。よろしく願いします。

それでは、本日の進行についてご説明いたします。議事次第の表をごらんください。まず、最初に、情報提供ということで、厚生労働省のほうから、平成 24 年度輸入食品監視指導計画案についてお話しいたします。その後、御講演ということで、検疫所のほうから、

それから「企業における品質保証の取り組み」、「報道の立場から見た輸入食品の安全についての問題」、「輸入食品の監視指導計画案に関する意見」。最後に、「輸入食品の食中毒菌のモニタリングプラン策定手法に関する研究」ということで、5人の先生方に御講演をいただきます。その後、休憩をはさみまして、意見交換会というのを予定しております。全体の目途として、17時終了を予定しておりますので、よろしく申し上げます。

それでは、最初に、厚生労働省食安全部監視安全課輸入食品安全対策室の近藤補佐から、「平成24年度輸入食品監視指導計画案」についてご説明いたします。

## 2 情報提供

○近藤輸入食品安全対策室長補佐　ただ今、ご紹介にあずかりました、私、厚生労働省食安全部輸入食品安全対策室の近藤と申します。今日は、よろしく申し上げます。

今日は、本当にお寒い中、また、足元の悪い中、私どものコミュニケーションに参加いただいたことに、まずはお礼を申し上げたいと思います。ありがとうございます。

この輸入食品のリスクコミュニケーションにつきましては、毎年、東京そして大阪の2カ所で開催しておりますけれども、ここ最近の動向を見ると、輸入食品については、さほど、メディアで大きく騒がれるような事例というものが少なかったのではないかなと思っております。ただ、やはり、そのような時期でありますので、こういう時期を生かして、皆さんと輸入食品の安全対策についてより理解を深めることが大事だと考えておりますので、今日のこのリスクコミュニケーションを通じて、皆様の御理解が深まることを希望したいと思います。

今日は、輸入食品の安全確保でございますけれども、その中には、既に資料でご覧になっていると思いますが、幾つかのポイントがございます。それは、毎年度策定しております、監視指導計画、そして、昨年、末に内閣府食品安全会に諮問いたしました、いわゆる BSE のお話。そして、東日本を中心に汚染が確認されている放射能。これらについてお話をしたいと思います。

BSE も放射能も、これは輸入食品に関係があるのかと言われれば、BSE のほうは、皆様、すぐ、そうですねとわかると思うのですが、放射能については、これからつくられる新しい規制というものは、まさに内外無差別という原則で、輸入食品にも適用されることとなりますので、このような観点から少し、お話をさせていただきたいと考えております。

まず、輸入食品の現状についてお話をさせていただきます。この輸入食品の現状につきましては、例年、同じスライドをお示ししておりますが、日本におきましては、その食糧自給率がやはり低いということがおわかりいただけると思います。

フランスやアメリカ、またドイツ、イギリスという国は、歴年で、その自給率が上がっていることに対して、日本は下がって来ているということですので、やはり輸入食品なくして、私どもの食卓を支えるのはなかなか難しいということがおわかりいただけると思います。

この輸入食品は、既に御存じのとおり、営業を目的として日本に輸入したいという場合には、全国にございます検疫所に輸入の届け出、これが義務づけられております。この義務づけられた届出について、集計をとっているものがございまして、それがこちらの表となります。歴年で見ますと、輸入の件数が平成 22 年度につきましては、初めて 200 万件を突破したという状況でございます。これに対しまして、輸入数量はさほど変化がなく推移をしているということでございます。これは、少子高齢化が日本では進んでおりますので、なかなか爆発的に消費量が増えるということは望めないということであり、量的な問題というものはさほど変わらないのだろうと。ただ、件数のような話については、例えば、非常に今、円高が進んでいるということもございまして、生産拠点が海外にシフトしているということもございまして、その増加する要因が現れたということでございます。ですので、今後とも件数については、若干の増加傾向を示すと思われまますが、その重量については、さほどの変化はないのではないかと考えております。

この表で、19 年から 20 年ぐらいにかけて、輸入の件数が減っておりますけれども、これは既に皆様御存じのとおり、中国の毒餃子事件。これが起こったがために、中国からの輸入が減ったということでございまして、その影響がこの表にあらわれております。

見方を変えれば、日本人が、いかに食の安全というものに、大変、敏感であるかということがおわかりいただける表かとも思います。

ではその、届け出られている中身がどうなっているかというのがこちらの表でございまして。ご覧のとおり、農産食品、または農産加工食品というものが重量ベースで見ますと、非常に多いということがわかると思います。これは、量を押上げている要因が、日本の国内で、なかなか自給率が上がらない小麦であったり、または大豆であったり、もしくはトウモロコシであったりと、このような、穀類の輸入が非常に多いということがございまして、重量的に見ると、農産加工品、また農産物の輸入が多いという形になっております。

次に、2 番といたしまして、輸出国対策を説明いたします。この輸出国対策は、輸入食品において非常に重要なポイントになるわけでございますが、まず、食品安全基本法という法律がございまして。この基本法の中の第 3 条では、生産供給工程の各段階で適切な措置を講じることが食の安全を確保するうえでは、非常に大事だとされております。

この考え方を輸入食品にあてはめると、3 段階に分けられると思います。一つは輸出国の段階。一つは輸入時。そして最後の一つは国内の流通段階。この 3 段階に分かれると思います。

国境措置と言われている部分、輸出国から輸入時に移行する部分がございますけれども、このような国境措置はいずれの国におきましても、やはりこれは、国が責任を持って行うというのが原則でございます。ですから、この輸出国と輸入時のことについて厚生労働省から、説明させていただきます。特に、私は厚生労働本省でございまして、輸出国段階において、どのようなことを行っているのかということの説明をしまして、次に輸入時の段階につきましては、この後、大阪検疫所食品監視課長からご説明をさせていただきます。

ではその輸出国において何をやっているのかということをございます。ここでは大きく三つに分かれておまして、食品衛生規制の周知、そして協議、そして技術協力という、この3点となっております。

まず、やはり、輸入食品の安全性の確保というものを考えたときに、どこまで現地で、何ができるのかということをございます。これは、輸入食品は海外でつくっているものですから、海外で適切に管理されることが必要な項目というのは幾つもあります。それには、農薬であったり、カビの問題であったり、動物用医薬品の問題であったりというものがございます。これを、例えば、日本人が現地に出向いて、しっかりと管理をしようと考えた場合。どれだけのコストがかかるかということです。そのような効果というものを考えた場合には、やはり、現地の、国の政府において、適切に管理をしてもらうということが、効率的という観点で非常によいのではないかと考えております。ですから、まず、相手国のほうで、しっかりと管理をしてもらうためには、日本の規制は何なんだということを理解してもらう必要があるということになります。最初の食品衛生規制の周知につきましては、その情報を英語化いたしまして、これをもって海外に周知をはかるということを行っているということを書いております。

その周知に当たりましては、もちろん、日本にあります大使館。これも使いますし、現地にある在外公館。いわゆる日本大使館ですね。こちらを使いまして、海外に情報を周知するというも行っております。

次に、二国間協議。現地調査というものがございます。これは先ほど申しましたが、海外で何かを監督しようということに対しては、効率性の観点から非常に難しいということがございます。まして、私どもの立場になれば、公権力。これを海外において行使することは、相手国の主権を侵害することになってしまいますので、ですから、なかなか我々が出向いて現地で何かをしようということに対しては、一定の規制がかかっておまして、実行することは難しいと。このため、日本に物を輸出して、しっかりと経済活動を行いたいというのであれば、その前提条件である、安全をしっかりと担保していかなければならないと。その安全を担保するという点については、ひとたび、問題が起これば、その問題を十分に確認、またその相手国における対策の内容を確認するために、現地調査を行います。しっかりと確認しないとその効果が検証できないということがあるので、我々としては、問題が起こったときに、現地に行きまして、協議をして、そのとった内容が本当に機能しているのかということを確認するために、現地調査等を行っているということ、こちらで書いております。これが、最初のバレットです。

二つ目のバレットに書いているのは、計画的に主要国の衛生情報を集めましょうということをございます。この最初のバレットというのが、問題が起こったら何かをしましょうという内容でございます。対して、この二つ目のバレットに書いてあるのは、より積極的に、相手国の制度、内容、これを確認いたしまして、指摘、助言できることがあれば、これを行って、問題の発生を未然に防ごうというものでございます。ですので、私どもも、

実は一昨年からこれを予算化しております、いろいろな国に出向いております。その出向いた内容については、ホームページで公表しておりますし、今日もこれから、幾つか、その例をご説明をしたいと思っております。

次に、三つ目の技術協力でございます。海外で対策がとられた場合に、それをどのように検証するのかというときに、やはり検査というツールはどうしても外せないということになってきます。それは、いろいろな問題がありますけれども、農薬だろうが、添加物だろうが、微生物であろうが、こういうものというのは、目に見えない。目に見えないものを確認するためには、検査というものを使わざるを得ません。では、その検査が本当にちゃんとできるのということが問題になりますので、この点について、JICA を通しまして、例年技術協力を行ってきているというものでございます。

次にお示ししているのが、先ほどお話ししました、相手国における調査、協議の内容でございます。これはあくまで代表例を抜粋しておりますので、ほかにもいろいろな国があるのですが、タイについては、農産物の輸出が非常に多いということもございまして、農産物にかかる調査を行っております。結果としては、1番の右側でございますけれども、確認をした結果では、こういうことがあります。現地調査を行ったときには、いろいろな指摘事項を行って、これらの指導事項がしっかりと行われるように、指導等を行ってきているというものでございます。

対しまして、次のスライドでは、水産物の輸入の多い韓国を示しております。韓国からは、御存じのとおり、貝類とか、水産物、ヒラメもそうですけれども、非常に輸入が多いということでございまして、こちらの国については、水産物について調査を行っております。結果等は、同じく、右側に書いてございますけれども、管理体制の調査・確認等の結果、そして現地調査の結果。これをお示ししております。

また、次のスライドには、海外情報を踏まえた内容というのがございます。輸入食品というのは、海外で生産されているものですから、海外で流通しているときに、いろいろな問題が見つかることもございます。このような、見つかる問題について、速やかに探知をして、その結果に基づいて対応するというようになっております。ここには代表例として三つ書いておりますけれども、アルゼンチンのワインですね。いわゆる、抗菌性物質が含まれていたとか、八角という中国の食材ですけれども、この八角について、八角ではない、毒性物質を含むシキミというものが含まれている事情等がありまして、これについても監督を強化しなければいけない。また、何年かごとに EU では発生するのですが、ドイツで、肉類を中心としたダイオキシンの汚染が発生いたしまして、これらについても関連性を確認し、もし確認できた場合には、日本に輸入されないように、指導を行ったということがございました。

次に、まさにいま、パブリックコメントを行っておりますけれども、この 24 年度の監視指導計画の変更点についてお話をいたします。この計画の主な変更点でございますが、基本的には大きな変更はございません。内容として 2 点挙げてございますけれども、最初の

点は、モニタリング検査。これは、検疫所で行っているものですが、輸入食品の衛生状態を把握するという目的で行っている検査の件数をふやすというものでございます。二つ目のバレット。これは、昨年末に確認されました、いわゆる、遺伝子組換え添加物にかかる問題でございます。これはセルフクロニングであったり、高度精製であったり、ナチュラルオカレンスがあっても、遺伝子組換え技術が導入されているものについては、食品安全委員会の評価を受けなければならないとされています。その手続を経ない添加物が流通をしていたという事例がございまして、このようなことが起こらないようにしっかりと、遺伝子組み換え添加物の指導を促進するというのが、今回の監視指導計画の中のポイントとして記述してございます。

この遺伝子未審査については、次の4番で内容を説明しております。4番では、その経緯、またはその添加物、問題となった添加物の名称ですね。対応と今後の検討というふうに書いておりますけれども、経緯をはずしましたが、添加物としては、核酸でありますグアニル酸とかイノシン酸。またはビタミンB2のリボフラビン。そして酵素でありますキシラナーゼというものがございます。

リボフラビンやキシラナーゼ以外の添加物。つまり、核酸系のお話しになるんですけれども、これにつきましては、問題が確認された段階で、直ちに、事業者から安全性にかかる情報を入手いたしまして、その内容が、食品安全委員会でも簡易な審査が行われるセルフクロニングと高度精製に該当するということがわかりました。ですので、安全性については、一定の担保がなされているというものですので、形式的な問題をもって、直ちに回収ということは行わないで対応をとっているところでございます。

このことについては、昨日の食品安全委員会に、専門委員会の結果が報告されまして、内容としては、食の安全上の問題というものは見当たらないでしょうという形になっておりまして、昨日から30日のパブリックコメントが今、実施されております。

リボフラビンにつきましても、その内容について申請を準備しているところであり、安全性についての問題はまずないでしょうということは把握してはいるんですけれども、申請に必要な資料がまだそろっておりませんので、これがそろい次第、きちっと申請をし、安全性の評価をしていただくということでございます。

キシラナーゼについてですね、輸入された事業者のほうが、それを開発した事業者から、なかなかその安全性にかかるデータが得られない。速やかにとることができないということがわかりましたので、これについては、大変申しわけありませんが、回収措置という形で現在もその回収措置を行っているということでございます。

次に、5番目といたしまして、食品中の放射性物質の新たな基準値についての説明をいたします。この基準値につきましては、現在、暫定的規制値として、国の介入レベルが5ミリシーベルトで介入をしているところでございます。この暫定的規制値がいま、どうなっているのかというのが、下の表の左側になるわけですが、飲料水等で200、牛乳等で200、野菜等で500という数字になっております。これについて、現状でもその摂取、

暴露量は、健康に影響を及ぼすレベルには達してはいないのですけれども、食品安全委員会での評価を踏まえ、さらにこの安全、そして安心を確保しようという観点から、介入線量レベルを1ミリシーベルトに引き下げまして、基準値を策定しているということでございます。この1ミリシーベルトを介入線量とした場合には、5分の1という形になりますので、それぞれ該当する食品群のつくり込みも書いてはおりますけれども、その値も小さくなってまいります。代用のきかない飲料水とか、こういうものは10。そして、牛乳については50。一般食品については、変食があっても問題のないように、一般食品という一つのカテゴリーを出しまして100。そして、乳幼児等育成期は感受性が高いと推察されておりますので、さらに厳しい50という数字を設置することを考えております。

これについては、いま、全国7カ所でいま、リスクコミュニケーションが開催されておりまして、大阪地区についても2月の末に開催が予定されているということでございますので、もし御興味がありましたら、大阪開催につきまして御関心を御持ちいただければと思います。

続きまして、BSE対策の再評価でございます。BSE対策につきましても、昨年末になりますが、食品安全委員会に諮問をさせていただきまして、昨日から専門調査会における御検討も始まったという状況でございます。この対策の件につきましても、国内対策と輸入品の対策というふうに、二つに分けてスライドをつくっております。1枚目が国内対策、そして2枚目が輸入対策となっております。

輸入対策をご覧くださいますと、発生した国からの輸入を止めるということを原則に行われていることが分かると思います。ただ、その後の科学的な評価に基づいて、対応できるものについては対応するというので、平成17年の食品安全委員会の諮問結果を踏まえまして、カナダそしてアメリカにつきましても、きちっとした管理を前提条件とするE Vプログラムの設定をし、そのプログラムに従ったものについて輸入が行われているということでございます。

ただ、BSEに関するお話。具体的に、BSEの発生頭数の推移はどうなっているのかということ、こちらのほうで簡単に取りまとめておりますが、その発生頭数が毎年、毎年、段々下がって来ているということが、こちらの表からわかると思います。これは、世界各国で、いわゆる飼料規制等が行われてきた結果であると考えておりますし、また、OIE、要するに、獣疫事務局ですけども、こちらのほうで世界各国のBSEステータスの評価も進んでおります。その結果として、アメリカやカナダ、またフランス、オランダという国について、既に、その対策の評価がなされて、リスクの管理された国ということで認定されております。これは、日本も同様でございます。

このような国になりますと、月齢条件というものは基本的に必要ないとされる国になっておりまして、各国でいろいろな取り組むことで、その結果、発生頭数も下がり、そして、この表をみていただければわかるんですけれども、発生頭数を引き上げているのが、特にイギリスであるということがよくお分かりになると。そして、BSEの問題が始まって以来、



いろいろな科学的知見が集められておりますけれども、それらの知見に基づいて、OIE 等では基準を設定しております。これがいわゆる科学的な考え方に基づく判断でございます。このような判断に比べると、日本の基準が、世界的な標準から見ても、少しずれているのではないかとということがお分かりいただけると思います。

こちらのスライドでは、その検査体制。そして次のスライドでは、SRM の範囲。各国での中枢神経系につきましては、一定の制限を挙げておりますが、日本ではこれは全部となっており、異なっていることが分かると思います。

日本も WTO に加盟しております。また、食品安全基本法もございまして、この二つの世界の中では、何が求められているかと言いますと、前者はいわゆる SPS 協定でございます。SPS 協定では科学原則に立った対応をとらなければならないとされております。後者の食品安全基本法においても、科学原則に従った対応が求められるということになっております。

ですので、この科学に基づく評価をきちんと受けて、その科学の原則に基づく対応が日本で平成 13 年に初めて BSE が確認された訳ですけれども、それから 10 年を経た今、実施すべき時期に来ているのではないかとということで、今回、諮問をさせていただいたという経緯がございます。その中身は、先ほど、スライドの中でごらんいただきましたけれども、月齢そして SRM の範囲。これをポイントにしております。国内措置と国境措置に分けると。さらにこちらでは 3 番を示しておりますけれども、先ほど申し上げたとおり、リスクが管理された国と OIE に評価された国につきましては、月齢条件はすべて適用しない、その必要がないとされております。ですので、この条件をあてはめた場合にどうなるのかということも 3 として、食品安全委員会のほうに諮問させていただいているという状況でございます。

輸入食品に関しては、今年、いろいろな問題がなかったと言いながらも、今、お話ししたとおりに、BSE やまたその放射能等々の御審議がございますので、今後も、輸入食品の安全について、御配慮や御関心をもっていただければと思っております。私からは以上でございます。

### 3 講演 ～輸入食品の安全確保について～

○司会(森川専門官) 質問のほうは最後にまとめてお聞きいたしますので、続きまして、情報提供のほうで、大阪検疫所食品監視課の南課長より、「検疫所における輸入食品の安全性確保に関する取組」についてお話いたします。

○南食品監視課長 初めまして。大阪検疫所食品監視課に勤務しております南と申します。本日は、非常に持ち時間は短いんですけども、私ども検疫所の行っている業務について、簡単に皆様に、宣伝という形じゃないですけども、説明させていただける機会をいただきまして、非常に感謝しております。非常に、早い説明になるかもしれませんが、お聞きいただければと思っております。

先ほど、輸入食品安全対策室の近藤補佐からお話があったときに、ここの部分をお話するということだったんですけども、その中でお話のありました国境措置と言われている。私、国境措置というとちょっと何か、非関税貿易障壁のナンバーワンに言われているようなんで、余り好きな言葉じゃないんですけども、水際対策と私は呼んでおるんですが、検疫所で行っている輸入食品の監視体制というものを説明させていただきたいと思います。

まず、輸入食品の監視体制を説明するにあたって、まず国内とどう違うのということをお話したほうがわかりやすいかと思ひまして、ちょっと探してきたスライドなんですけども、まず、国内というのは、都道府県といったような自治体。こちらに保健所というのがあって、そこにまた、食品衛生監視員が全国で7千数百名ほどいるんですけども、そちらのほうで、日本国内で食品を製造加工する食品事業者に対して、例えば、業許可というものがあるんです。例えば、私は食肉製品をつくって売りたいからということであれば、自由自在につくって売っていいかということ、そういうわけではなくて、34業種というのが定められてるんですけども、施設基準であるとか、いろいろなことをクリアした上で、都道府県に業許可をとる。業許可をとった上で、食品を生産して、例えば流通なり、販売させるというような形になるわけです。ですので、都道府県の保健所ではその業許可であるとか、あるいは、業許可を行った食品関係の営業施設に対して立ち入り、監視指導を行ったり、あるいは、国内で流通しているものを収去検査したりというようなことをやっているわけです。

じゃあ、輸入食品はどうするのかということで、先ほど、近藤補佐のほうからお話がありましたように、相手国の方までいろいろ公権力を及ぼすことはできないと申し立てましたように、例えば、こういった業許可の制度というのを、輸出国の製造所にかけるというのはなかなか難しい。そういうことで、じゃあ、水際でどうしようかということでやられているのが、輸入食品の届出制度というものでございます。業許可を制度にしないかわりに、食品を輸入する都度、厚生労働大臣に届け出をしないかという制度になります。これが、食品衛生法第27条に規定されているわけです。

27条。輸入の都度、厚生労働大臣に届け出を行わなければならない。実際、輸入したときに、小宮山厚生労働大臣に紙を持っていくわけにいかないですから、実際、具体的にはどうなっているかということ、検疫所に届出を出すというような規定になってるんです。食品を輸入するときに、すべてがすべて届出を出さなくちゃいけないかということ、そういうわけではなくて、例えば、海外旅行に行ったときに、家族のお土産に買ってきましたというようなものまでは届出は要らないんですけども、販売する、あるいは営業上、使用する。こういったものが届出の対象になるわけです。実際に届出の対象食品というのは、食品は当然のことながら、食品に使われるような添加物、あるいは食品の調理に使うような器具であるとか、食品を包むような容器、包装。こういったものも届出の対象ですし、ちょっと皆さん、意外かもしれませんが、おもちゃ。おもちゃと言っても、乳幼児が使うおもちゃなんですけども、そういったものも食品衛生法上で届出の対象になっているということ

でございます。

実際、その届出書には、輸入者の氏名、食品の品名のほかに、どんな添加物を使ったか、原材料は何か、製造はどうやったのか。遺伝子組換え、あるいは分別流通生産管理の有無、こういったことを届出書に書いて、輸入する度に検疫所に提出するという制度になっています。

実際、これは、紙で出すときの届出書の様式なんですけども、今は、届出のほぼ90%近くになってると思いますが、オンラインで届出を出すことができるようになっています。このシステムを、輸入食品監視支援システムと呼んでるんですけども、輸入者の利便性もさることながら、こういった電算で届け出られたものは、中央のコンピューターでまず、一次審査というのがかかるんです。いろんな通知、あるいは製造基準とか、そういったものがかかる、かからないというところを一緒に瞬時に判断して、最終的には私ども、食品衛生監視員が審査するんですけども、そのときに審査支援情報として、この食品はこういうことが注意よというような情報も合わせて提供できるようなシステムになってます。

そういった届け出を受け付ける検疫所というのは、全国で31カ所。後で説明しますが、31カ所のうち、何カ所は検査課であるとか、あるいは検査センターといったような、大きな検査の設備を備えています。そういったものが、例えば、東京であるとか、成田、あるいは横浜センター。あと、名古屋、大阪、関空、あるいは神戸。神戸はセンターになります。あと、福岡といったようなところは、窓口だけではなく、検査施設も備えた窓口になっているということです。

その31窓口にも、いま、食品衛生監視員が393名。今年度は仕事をしていると。この393名も、毎年、ずっと同じ数字できてるかということ、そういうわけではなくて、例えば、今年度は10名増員。昨年度までは383名だったんですけど、増員を図りながら、毎年何名か増員を図りながら、輸入食品の監視に取り組んでいるというような状況です。

これは実際、審査場面です。審査、オンラインで届け出られた情報であるとか、あるいは、後で追加で、添付書類として届け出られた書類も合わせながら、最終的には食品衛生監視員がその審査を行うということです。

どういったことを審査しているかということで、用意させていただいたスライドがこれなんですけども、例えば、基本的に、要求事項が書かれてるかというのは当然なんですけども、そういった書かれた内容について、使用している添加物が使用基準に合って使われているかどうかとか。あるいは、製造基準に適合しているかどうか。そういったことを審査したり、あるいは、こちらのほうは、検査に該当するものなのかどうかといったようなことを判断していくということになります。

次に、届出の審査の次に、検査の可否を判断していくようになるわけなんですけども、それに関する条文というのが、食品衛生法28条であったり、26条に該当する部分になります。先ほどのスライドに戻りますけども、ここで、審査を行って、検査の要不要を判断している。検査が必要なときに、こういった検査命令、モニタリング検査、指導検査というよう

なことになるんですけども、これは後ほど説明していきたいと思います。

紙面の都合上、省略はしておりますけども、モニタリング検査以外の行政検査というものも行う場合もあります。

ここで、私、例えば、いろいろ呼ばれて輸入食品の監視体制についてお話しする機会をもらったときに、時間があれば参加していただいた皆さんと、例えば、「食糧自給率がこんなに低くて、届出件数がこんなに伸びてというときに、どうやって輸入食品の安全確保を図ったらいいですかね。」ということ、会場に来ていただいた方と意見交換をしたりするんですけども、そのときにやはり必ず出てくるのが、検査という言葉なんです。検査は、食品衛生法に適合していることを確認する一つ的手段ではあるんですけども、じゃあ、実際、検査しようというときに、例えば、農薬であれば、今、告示の中で、実際に、具体的に名前が挙っているものは800種類以上ありますし、添加物であれば、400種以上。あと、病原微生物であれば、何十種類もありますし、あと、自然毒として、アフラトキシンとか、あるいは、マリントキシンといったような、いろんな毒素の問題もある。じゃあ、すべての輸入食品に、そういった検査をすべてやるということになると、当然、日にちもかかるわけですから、そういうことをやると、検疫所の輸入手続が終了して、皆さんのお手元に輸入食品が届くころには、すべて賞味期限切れになってるんじゃないかというような問題もあるわけです。そういうことも踏まえながら、じゃあ、いま、検疫所でどういう検査体制を組んでいるのかということ、説明したいと思います。

まず一つが、モニタリング検査と呼ばれるものです。これは、多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況について、幅広く監視し、必要に応じて、その結果に応じて、輸入時検査を強化するなどの対策を講じることを目的とするということで、毎年、検査件数というものを充実させながら、例えば、今年度であれば、86,100件。来年度の監視指導の計画案では、89,000件ほどが予定をされているものです。

基本的に検査費用は国が負担。あくまでもこういった幅広く監視するという目的でございますので、検査結果がわかる前に、輸入通関手続を認めるというような形になります。ただし、当然のことながら、不幸にして、検査結果に問題があるような結果が出た場合は、そのときは、その都道府県自治体と連携を図りながら、貨物の回収などを図るというような状況です。また、検査結果によっては、これを後で説明する検査命令というものに移行するというようなことになります。

これは、モニタリング検査以外にも、検疫所でやっている検査なんですけども、これも同じ、食品衛生法第28条に基づくんですが、例えば、届け出審査をやっている、「何だこの食品はよくわからないな。」というようなものであったりとか、あるいは、輸送途上で事故にあった。事故といっても、船同士がぶつかるとか、そういう事故ではなくて、時化にあって、海水がかかってしまったとか、冷凍機が故障してしまったとかいうような、衛生上の事故があったようなもの。あと、厚生労働本省から指示のあったもの、例示するとすれば、先ほど説明のあったアメリカから牛肉の輸入があった場合は、特定危険部位の混入

があるかないかということを検証する目的で、検疫所では、現品の確認ということを入力をやっているという状況でございます。

これはちょっと現場検査の状況を参考までに、倉庫の写真をちょっとお持ちしたんですけども、例えば、届出書との同一性、あるいはロットの確認などなどの確認を行うというものでございます。これは一番先に説明したモニタリング検査に関係する話ですけれども、ロットを確認した上で、必要なカートン数から、サンプリングを行って、これは後で説明する検査担当部門のほうに送付するというような作業も行っております。

次、検査命令。これは、食品衛生法第 26 条に基づく検査でございます。自主検査や先ほど説明したモニタリング検査。そういったもので、今後、例えば、輸入されるものが、法違反の可能性が高いというようなことが見込まれる場合に、輸入者に対して、検査を実施することを命令するという制度でございます。ですので、これは基本的に検査費用は輸入者が負担して、なおかつ、検査結果が判明するまで、輸入することはできません。実際に、検査をどこがやるかということ、厚生労働省のほうに登録をされた検査機関というものがございまして、そちらのほうで検査をするということになります。

これは、平成 23 年 4 月ですから、去年の 4 月時点の命令検査の対象品目。あるいは、対象国というものを参考までに、これはあくまでも抜粋ですけども、したものでございます。例えば、中国であれば、フラソリドン、あるいはマラカイトグリーンといったようなものが、豚肉あるいは鶏肉といったようなものに、命令検査がかかります。あと、このあたりは、殺虫剤がらみのものが対象になってます。

ここで、一つ、米国産のパパイヤというものがございまして、これは去年の 12 月に、安全性審査を行った旨が公表されておりますので、これは検査命令から現時点では外されてる品目でございます。

あと、指導検査。これまでは、国が行っている検査、あるいは輸入者が命令をされてくる検査のことを説明しておりましたけども、あと、自主検査というものがございまして。これは、最低限、輸入者が自分で確認しなくちゃいけないだろうというような内容について、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、例えば、初回輸入時であるとか、あるいは、その後、定期的に検査で確認をするというようなものでございます。例えば、規格基準で成分規格が定められている。例えば、冷凍食品であれば、一般生菌数は何ぼとか、あるいは大腸菌も陰性であるというような規定がございまして。そういったことを定期的に確認してもらおうと。あるいは、使用基準のある添加物を使用している場合、その使用の範囲内かどうかということ定期的に確認してもらおうような検査を指導しています。

これまで説明した検査は、図で位置づけを説明書いたものがこの図でございまして。指導検査、モニタリング検査というのがございまして、例えば、モニタリング検査の結果、すぐには検査命令に移行せずに、モニタリングの検査強化になるようなものもございまして。そういったものも含めて、例えば、これは 22 年度のデータですけども、48,000 件。指導検査が 79,000 件。命令検査が 118,000 件ということで、22 年度は、全届け出件数 200 万

件に対して、25万件の検査を行っているというような状況です。

ちょっと上のほうに、今まで全然説明していない、包括輸入禁止という言葉がございしますが、例えば、検査命令などで、しっかり検査をやらせても、また例えば、国内で同じような違反が頻発するなど。要は、水際の検査だけでは担保ができないというような事例の場合に、包括輸入禁止となる場合があります。これ、食品衛生法第8条なんですけども、そういうことがかけられるシステムになっています。これは、昔、平成14年にできた条文なんですけども、当時、中国から輸入される冷凍ホウレンソウで、クロルピリホスというものが非常に問題になりました。検疫所でどんなに検査しても国内でまた出てくるということがあって、そういうことを防止するためにつくられた条文でございます。ただ、これまでつくられてから一度も発動されたことはないですけども、いよいよ最後になれば、こういう手段もありますよということでございます。

あと、次、検査の話は終わって、次に輸入者への自主的な衛生管理の実施に関する指導に関するもの。輸入食品の安全確保というのは、検疫所の食品衛生監視員がどんなに汗を流しても、やはり、一義的には輸入者が取り組んだほうが、やはり効率がいい部分もあるんです。輸入者が頑張らないとなかなか達成できないこともあるということで、輸入者に衛生管理について、いろいろ指導も行ってますということです。例えば、輸入前に、相談を行って、自分の輸入するものに問題があるかないか、そういったことを事前に確認してから輸入させるであるとか、あるいは、先ほど言った、自主検査を指導したりとか。あと、ここに、基本的指導事項を踏まえというのが一番上にありますけども、それは、監視指導計画のところの、別添2のところ、基本的指導事項というものが書かれておりますので、また時間があるときに、ごらんになってください。そういったことを踏まえて、個別の輸入食品ごとに、いろいろ指導もやってますというようなことでございます。

あと、必要に応じて、輸入者であるとか、あるいは、倉庫業者、通関業者に対して、食品衛生に関する勉強会、あるいは知識の普及ということもやっています。

あと、一番、最後になってしまったんですけども、これは検査担当分野の部門で実際、モニタリングなどで採取したものを検査をしていますという話でございます。センターではこういう検査項目。あるいは検査課ではこういう検査項目というものを分担しながらやっています。これは、横浜と神戸にある両センターのうち、神戸のほうのセンターの立派な写真でございます。中身もかなり立派な検査機器がそろっております。

これは、農薬の検査の一例を示したものですけど、例えば、野菜をとってきたから、それをちょっと砕いて機械にポンとほうり込めばすぐ結果が出るというものではなくて、いろいろな行程を経てやっと、検査機器にぶち込んでやっと結果が出るというようなものでございます。長くても大体、7日で検査結果を出すような体制で取り組んでいます。

分析する検査項目も、適当にやってるわけではなくて、例えば、農薬であれば、世界で汎用されてるような農薬。あるいは、検出頻度の高い農薬。あるいは、ADIがちょっと低めの農薬。そういったものを選びながら、確か、今年度は農薬で500項目ちょっと。あ

と、動物用薬品で160項目程度、分析しております。

これは、平成22年度の結果というか、違反の一覧でございます。例えば、アフラトキシンとか、あるいはカビが発生しているといったような食品衛生法第6条違反というものと、あと、規格基準。食品衛生法第11条に関連するんですけども、例えば、残留農薬の基準値オーバーであるとか。あるいは、使用添加物の絡むような話。こういったものが比較的、違反の多い条文になってございます。大体、200万件の届け出で、平成22年で、1,376件。割合で、0.1%程度というような状況です。

違反が判明したときは、当然のことながら、輸入者に対し、輸入食品について廃棄、積み戻し。こういったことを指導することは元より、あと、輸入者には、違反原因の調査、あるいは再発防止というものを輸入者に報告させる。また同じものを再度輸入するときは、サンプル品の検査などをさせて、改善が図られることを確認した上で、輸入させると。また、例えば、その下の、違反を繰り返す輸入者に対する営業の禁停止処分。余りにも改善が認められない場合は、食品衛生法第55条第2項に関係するんですけども、こういった禁停止処分もありますよというようなことでございます。

あとは、これは宣伝になってしまうんですけども、こういった今回、リスクコミュニケーションということで、大々的にやっていますけども、検疫所ではそこまで大々的なことはなかなか難しいんですけども、私ども、呼ばれば、輸入食品の安全確保の体制について、どこへでも出張して説明しますよということで、講師派遣で説明している風景であるとか。あるいは、これは、余り、事務所が狭いものですから、大人数は受け入れられないんですけども、お話を聞きたいということで事務所に来ていただければ、時間をとって研修受け入れで、うちのほうで説明しますと。こういった情報発信といったような取り組みもやっていますというお話でございます。

すいません。非常に、駆け足でお話をさせていただきましたけれども、検疫所の業務について、御理解をいただきまして、今後とも、どうぞよろしく申し上げます。

○司会（森川専門官） では、続きまして、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」についてお話をいただきます。

○田中氏 皆様、初めまして。ニチレイ品質保証部の田中と申します。

今日は、食品事業者の代表としまして、ニチレイグループが取り組んでいる輸入食品の安全性確保についてという話を中心に、3点ほどお話をさせていただきます。

まず1点目なのですが、簡単に、ニチレイの会社の概要についてお話をします。そして、2番目として、本日の話題の中心になります、ニチレイグループの取り組みについてお話をします。そして、三つ目として、輸入食品、輸入冷凍野菜品質安全協議会についてという話を若干、させていただきます。

まず1番目の会社概要について御説明いたします。我々、ニチレイは、日本の冷凍食品のパイオニアというふうに自負しております。冷凍倉庫業では、国内のシェアトップを

維持しております。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」だというふうに自負しております。創立は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年に今の株式会社ニチレイに名称変更しまして、2005年に持ち株会社制を導入しまして、現在に至っております。

持ち株会社制なのですが、持ち株会社であるニチレイがありまして、5つの事業会社があります。加工食品事業を手がけておりますニチレイフーズ。水産事業を手がけておりますニチレイフレッシュ。低温物流事業を手がけておりますニチレイ・ロジグループ。そして、バイオサイエンス事業を手がけておりますニチレイバイ・オサイエンス。そして、総務・経理といった業務を行っていますニチレイ・プロサーブという、合計6つの会社で成り立っております。連結の従業員が、2011年3月末現在で1万名ちょっと。売上高が4,378億円というふうになっています。

ニチレイグループの品質保証体制なのですが、持ち株会社であるニチレイの品質保証体制と、それぞれの事業会社の品質保証体制というのは、ごらんのように独立はしているのですけれども、互いに密接に連携を取り合いながら運用しているという状況です。

続きまして、本日の主題であります、ニチレイグループの輸入食品の安全性確保についての取り組みということで、今日は、ニチレイフーズが手がけております冷凍野菜についてお話をいたします。

まず、先ほど、南先生からもお話がありましたけれども、2002年にハウレンソウのクロルピリホス残留農薬の問題で、皆様に多大な御迷惑をかけた輸入事業者の一つでありますのが、我々の事例でございます。当時、皆様には多大な御迷惑をおかけしましたので、その反省を生かして、ちゃんとやらなあかんということで、まず、新ニチレイ農薬管理3原則というものを2003年度から運用しております。この内容なのですが、農薬を余計に使わせないということと、基準値違反をしたものを日本に持ち込ませないということと、万が一、違反が発生したとしても、範囲を特定して、排除できるシステムをつくりましょうという、この三つを2003年以降、追加したということになります。

もう少し、お話をしますと、余計に使わせないということ、まずはベースとして管理の主力にしましょうということで、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、サプライヤーさんのほうに指導しているという状況です。そして、その農薬管理がきちんとできているんだということを検証するために、モニタリング検査をしましょうと。そして、万が一、問題が発生したときはどの工場、いつ生産されたもので、それがどの農場で、いつ収穫されたものなのかというものがきちんと追えるように、履歴をちゃんと残していきましょうということになります。

それを、もうちょっとわかりやすくしたのがこの図になります。まず、2002年以前ですね。問題を起こす前ですが、農薬管理の3原則というのがありました。まずは、一つ目として、どういう農薬を使うかというのをきちんと明示してもらいましょうということ。二つ目として、輸入時に、先行農薬検査として、検査をしましょうと。三つ目として、何か



問題があったときに、トレースバックシステムで履歴が追えるようにしましょうという、この三つの原則で運用していましたが、結果的に言うと、これは水際の対策だったのです。この輸入、ニチレイのところですね。先行農薬検査なので、これは日本に入ってからからの検査になりますので、これだけじゃあやっぱり防ぎきれないと。

やはり、川上のほうに管理の主力を持っていく必要があるよということで、2003年以降、管理の強化のための施策ということで、三つプラスをしたということになります。まず、一つ目としては、栽培段階での管理体制ということで、先ほど申しましたとおり、農場での管理体制に主力を置きましょうということと、農薬の管理体制。これは、きちんと管理ができているということを生産工場。中国もしくは台湾の生産工場で、きちんと農薬の検査をしてもらいましょうということです。それは三つ目です。二つ目の農薬の管理体制ということは、ちゃんと履歴を残しましょうということと、もう一つは、だれもが簡単に農薬が使えるというような状況にしないというふうに、簡単に言えば、かぎをかけて保管しましょうという。そういう管理をしましょうということになります。

それでは、それを、もう少し詳細に、図に示したものをを用いて、説明をいたしますが、皆様は、7ページ目と8ページ目の資料を見ながら、この図を見ていただければと思います。こちら、先ほど、お話しましたことを図にしてみました。まず、一番、左側ですね。産地と書いてあるところですね。これですね。これでの、まず産地での管理ということですね。こちらは、栽培管理をきちんとやってもらいましょうということで、まず、生産工場につきましては、どこの農場でつくってもいいよというのではなくて、自営の農場。もしくは契約を結んだ農場で、作物を栽培してもらいましょうという契約を結びます。万が一、収穫が少なかったとしても、市場での調達は一切、しないという契約を結んでます。特に、海外の場合、市場で出回ってる野菜というのが、どういう管理をされてるのかよくわからないものが多いというふうに我々はにらんでますので、市場からは一切、行わないでください。もし足らなかったとしても、それはそれでもう仕方がないので、結構ですという話をしています。そして、当然のことながら、栽培期間中については、すべての農家さんに対して、栽培の履歴を残してくださいということと、使用した農薬の履歴をちゃんと残してくださいというふうなお願いをしています。

そして、生産工場については、どういうふうにしてもらうのかということ、まずは、一つ目として、ニチレイの農薬使用ガイドライン。先ほど申し上げた、農薬使用ガイドラインに基づいて、この作物を栽培するにあたって、この期間中ですね。こういう農薬を使用する可能性がありますよというリストを事前に提出してもらいます。栽培している最中に、そのリストに載っていない農薬を使わなければいけない事態になったときも、使う前に、必ず我々に一報入れてもらうというようにしています。

先ほども申しましたように、農薬の管理というのも、工場できちっとやってくださいと。各農家に農薬を配る場合。必ず、農家で農薬の管理がなされているということ、工場側でも確認をしてくださいという話をしています。生産工場には、フィールドマンという、

栽培管理の専任者というのを置いてもらっています。このフィールドマンが、各農場に、定期的に出向いて行ってもらうということをしてもらっています。農薬を散布するときには必ず立ちあってもらいます。と同時に、農家がつけている記録が正しくつけられているかどうか。紛失していないかどうか。ということも確認をしてもらうようにしています。万が一、農家のほうで、不正な記録をしているとか、記録がなくなってしまったという場合、場合によっては、その農家さんからは、収穫した作物を一切、買いとらないよというような措置をとることもあります。

それで、続いて、真ん中に、品質管理部と残留農薬検査というのがあるのですが、生産工場で、収穫する前に、畑の一部から、作物をとってきてもらって、残留農薬の検査をしてもらっています。そこで、検査をして、問題がなければ、その畑の残りの収穫物を収穫してもらって結構ですよということをやっています。これが、2003年度以降、重点的にやっているところの一つであります。特に、我々が注視しているのが、この残留農薬検査において、正確な検査ができているのか。そしてその検査結果というのをきちんと読み取る力量があるのかということです。定期的に我々が現地に出向いて行って、その検査室を見て、検査員の力量を見て、大丈夫かな、いや、ちょっと難しいぞとなった場合、後から言います、ニチレイの食品安全センターのメンバーに現地に行ってもらう、現地指導をするということをやっています。

そうした上で、さらに、中国から出荷する前に、ニチレイグループの検査センターで検査をしてもらいますよと。そして、日本に入国をしたときに、自主検査の一つとして、私たちが抜き取りの検査をしますという二重、三重の管理をしているところです。

そして、トレースバックの話の一つ。万が一、問題があった場合、生産工場の履歴というのを追えるようにしていますよという話を先ほど言いましたけども、ニチレイ工場の農産品なのですが、各パッケージに、トレースバック記号というのを印刷しています。この記号なのですが、賞味期限と生産工場の記号だけでなく、どこの畑で収穫されたものか、収穫されたものを運ぶために使ったトラックの番号は何番だったのかと。そして、その生産工場のどの製造ラインでつくられたか。そして、農場から工場に搬送されたときの月日ですね。何月何日に入れられたのかというのが記号として賞味期限と一緒に印字しています。この記号がわかれば、農場まで、どの農場でつくられたものなのかというのがわかるようになってます。そして、農場がわかれば、先ほど話しましたとおり、農場で記録してもらっている記録と生産工場をつけている記録。これを照らし合わせて問題があったのか、なかったのかというのを確認することができるよと、そういう仕組みをとっています。

以上、まとめますと、中国産の冷凍野菜につきましては、川上管理というのを中心にやっていますよということで、まずは、農場と生産工場で、栽培のスタートから収穫まで、きちんと記録をとってもらいましょう。そして、農薬を使ったときには、どの農薬をどれくらい使ったのかというのを確実に記録として残してもらいましょうというのを、現地のサプライヤーと農場でやってもらいましょう。そして、二つ目として、その管理が適切であ

ったよということを検査を通して検証しましょうということで、こちらについては、生産工場の検査室と、私たちニチレイグループとが、検査を通して、きちっと、正しく検査結果が出せているのか。その検査結果がきちんと正しく読み取られているのかというのを相互に情報交換をし合いながら、検査員のレベルアップを果たしていきましょうという取り組みをしています。

次。ニチレイグループの検査拠点について簡単に説明をしておきます。まず、この検査拠点なのですが、食品の安全性に関する検査に特化した検査をしています。2カ所持っています。まず、日本には、食品安全センターというのを千葉県に持っています。そして、中国には、山東省煙台市に錦築食品研究開発有限公司というのを持っています。あと、食品安全センターなんですが、こちらは日本の国内で生産した生産品及び、輸入品の日本入国時の自主的な抜き取り検査をしています。内容としましては、微生物検査、そして動物用医薬品の分析、そして残留農薬の検査。そして、アレルゲンなどの化学分析を行うことができます。山東省にある錦築ですが、これは、2005年11月に日清製粉グループ本社様と共同出資で立てた合弁会社です。こちら、ISO17025に準拠する、認定であるCNAS。我々は、CNAS（シーナス）というふうに読んでいるのですが、中国版のISOみたいなものですね。そういったものを取得しています。こちらは、残留農薬分析と動物用医薬品の分析。アレルゲンなどの化学分析をすることができます。微生物以外は全部やっていますよというふうに御理解いただければと思います。そして、食品安全センターは先ほども言ってますように、水際の検査をしますよ。錦築は川上の検査をしますよというふうになっています。

続きまして、3点目のお話しになりますが、輸入冷凍野菜品質安全協議会についてということで、通常、凍菜協と呼んでいます。この協議会なのですが。ハウレンソウの残留農薬問題。ポジティブリスト制の導入というのを見据えて、中国、台湾産の冷凍野菜の安全性の確保に、注力して、輸入冷凍野菜の品質と安全性の確保、並びに会員の連携と親睦を図ることなどを目的として、2004年5月に発足した協議会です。この凍菜協ですね。民間の協議会なのですが、日本冷凍食品検査協会様が事務局となって、ニチレイの取締役執行役員である河合が会長を務めさせてもらってます。日本側の会員数は19社。中国・台湾側の会員数が60社で構成されてるのですが、ちょっとおもしろいところが、品質保証の専門部署を持っている会社さんでないと入会することができませんということで、この協議会自体は、品質管理に特化した協議会という位置づけになっているということです。この凍菜協なのですが、2004年以降、いろんな取り組みをしています。主に四つの取り組みをしています。その四つについて御紹介しておきます。

まず一つ目は、輸出国との共同会議の開催ということで、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。民間の協議会ではあるのですが、日本大使館の方であったり、中国の検疫局だとか、行政機関の方がこの協議会にも参加していただいて、安全性確保に向けて、積極的に意見交換をやっています。

二つ目としましては、残留農薬ガイドラインというのを、凍菜協独自でつくっています。これは、農地の選定だとか、農場資材の選定から、商品の出荷までの管理体制であったり、品質保証体制であったり、人材育成などについてのガイドラインを策定してまして、中国や台湾の、加入された60社に対して、指導を行っているということです。

そして、三つ目は、品質管理基準評価制度というのを実施しています。この農薬のガイドラインに基づいて、審査をしますということなのです。品質面、衛生面、設備面、及び管理面について、一定基準以上のレベルがあ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、評価しましょうと。認定しますよという制度です。これは、2010年9月から実施してまして、現在では、6社が認定を受けているという状況です。内容的にはかなり厳しい基準になってまして、なかなか審査に合格するのは難しいとされているのですが、今、現状で6社が認定を受けてまして、ほかのメーカーさんも認定を受けるために準備をされているという状況です。

そして四つ目なのですが、残留農薬検査技術相互比較を実施しています。ちょっと難しい表現なのですが、これは、クロスチェックやってますよという意味です。これは、冷凍食品検査協会様のほうで、サンプルをつくられて、各会社の工場さんの検査室に送られて、検査レベルがちゃんとできてるかどうかなどを定期的に実施してましてよということです。問題があった場合、技術指導であったりだとか、研修会を開いて現地レベルの向上を図っている。そういう取り組みをしていますよということになります。

簡単にお話をしましたけれども、詳しくは資料の右下にあります、凍菜協のホームページに記載しています。Yahooでも、凍菜協とこの漢字三つを入れると一発目にどんと上がってくるのがこちらになりますので、一度、アクセスをして見ていただければいいかなというふうに思います。

以上をもちまして、私からのお話を終了いたします。ご静聴ありがとうございました。

○司会（森川専門官） 田中様ありがとうございました。続きまして日経BPコンサルティング開発本部編集グループプロデューサー、中野栄子様から「報道の立場から見た輸入食品の安全性についての問題」について、報告をお願いします。よろしくお願いします。

○中野氏 皆様こんにちは。日経BPコンサルティングの中野でございます。今日はこのような機会をちょうだいしまして、関係者の皆様にお礼申し上げます。それでは始めさせていただきます。最初にちょっと自己紹介をさせていただきたいんですが、私は日経新聞のグループである日経BP社という出版社で長く記者をしておりました。いろいろな雑誌の編集部にて、様々な分野の取材をしていたのですが、2003年から約7年間、食の安全をテーマにしたインターネットウェブサイトをつくり、運営してまいりました。それは科学をベースに食の安全を議論していくというウェブサイトだったのでありますが、そのウェブサイトを運営、企画、取材、執筆をやってきた経験から、このような場にもお声掛けして下さるようになり、報道、マスコミの立場からお話をさせていただくように

なりました。今日もこれまでの経験を今日来ている皆様にお話して少しでも役に立ててくださればと思ひまして、ここに来させていただいた次第でございます。

今は一昨年から日経BP社の子会社の日経BPコンサルティング、日経新聞から見ると孫会社になるんですけども、そこでこれまでの食関連に加えて、健康とか医療とか、そういう分野も幅広くカバーさせていただいております。

まずは輸入食品の安全ということで、直近の、去年一年間を振り返ってみます。冒頭に近藤さんもおっしゃったように、去年を振り返っても輸入食品の安全性ということでは目立った事件や事故というのはなく、そういう意味では気をもむことがあまりなかったと思います。とは言え、とても大きな事象、3.11大震災が起こって、それに伴う福島原発の事故で食品への放射性物質の汚染問題が出てきました。人々の不安を掻き立てるといって、それこそ大事件が起こったわけです。

あとですね、事件や事故ではないんですけども、強いて輸入食品に関係している話題ということで振り返ってみますと、TPP参加議論が大いに白熱したことが挙げられます。TPPに参加をすると、輸入食品の食の安全性が損なわれるんじゃないか、だから反対しようなんていう、そんなような意見も出てきました。でも本当にそうなんですか、ということもあります。

それから、去年の12月1日から、米国ハワイ産の遺伝子組換えパパイヤが輸入解禁になって日本に入ってきたわけなんですけれども、それまでも日本は世界一遺伝子組換え農産物を輸入している国ということで、実は大変お世話になっているにもかかわらず、一般の人たちはそうした事実をほとんど知らない状況でした。というのも、遺伝子組換え農産物は家畜のえさだったり、加工食品の原材料だったり、農産物そのものを見てないので、なかなか実感がわかなかったのだと思います。今度はまさにデザートとして食べる、食品そのものが遺伝子組換えとして初めて入ってくるということで、話題になったのだと思います。

それから先ほどもお話が出てましたけれども、米国産牛肉の月齢制限の緩和の議論がいよいよ始まったということです。以上が昨年振り返ってみた輸入食品に関連した話題だったように思います。

一つずつ報道の立場からということで考えてみたいと思うのですが、まず、放射性物質の問題なんですけれども、それまでの残留農薬の問題と共通していると思いました。というのも残留農薬の場合もポジティブリストができたわけで、それによって一律基準値0.01ppmという大変厳しい基準値が設置され、それに対して、基準値超え、たとえば0.02ppmというわずかに基準値をオーバーした農薬が確認されても、報道機関としては「基準値超え！何と2倍も」と、2倍の違反を強調してきました。もともとの基準値がものすごく小さくて、0.01も0.02もほとんど健康影響がないと思われるようなものでも、「2倍、違反」という見出しだけが踊ったのです。そういった意味では、今回の放射線の問題も昨年、暫定規制値ができて、その暫定規制値をこれだけ上回ったというような、おどろおどろし

い見出しが躍ったことが残留農薬問題のときと共通しています。メディアの性と言いましょか、そうしたことで、国民の皆様をかなり不安に陥れたんじゃないかなと思っています。

それらを反省して振り返ってみますと、まずは一般の人たちにとって、こういった食の安全を理解するのに必要なリスクという基本的な概念や科学的な思考方法に対して馴染みが薄いということがあります。保険用語にも出てきますけれども、リスクというのはハザード×発生確率です。しかし、一般の人にとってはそこが理解しにくく、とにかくリスクはなければならないほうがいいということで、限りなくゼロリスクを求めてしまうようです。そして、それについてメディアは、さらにそれを増長するような報道をしてきたということがあります。ゼロリスクを求める一般消費者に対し「そうだ、そうだ」とか、「リスクはゼロにしなければいけない」というような記事が少なからずありました。そこが大きな問題だと、私もメディアに身を置く者として、自己反省をしながらお話をしているわけです。「一般消費者がリスクは何かとか、ゼロリスクはないというのを理解しにくいのはわかる、しかしその一方、何でその一般消費者に対して記事を書くメディアの人間が正しく理解せずに、一般消費者と同じようにリスクのことをわからずに記事を書いてしまうのか、そういった疑問を、皆様、お持ちだと思います。

これらは、記者として自戒を込めてお話しすることなんですけれども、やはり食の安全やリスクについて理解するためには科学的な思考が不可欠なんですけど、そもそも記者というのは一般論で言いますと、科学的リテラシーが大変低い人たちです。私も含めてそうです。もともと、私も、食の安全を取材する前は全然わかっておりませんで、最初のころは大変苦勞した記憶があります。

もちろんずっとさぼっていていいかげんな記事を書くというのではなく、記者は使命感に燃えて、一生懸命記事を書いて読んでもらいたいという思いはありますので、勉強はします。ただ、記者のカバー範囲というのはかなり広く、しかも職場にもよりますが、2、3年で異動があり、担当分野が変わることがあります。せつかく食の安全の分野を取材し始めても、しばらくしてまた異動となると、代わりにその分野に未経験の記者がやってくることもよくあります。もちろんその都度勉強はしますが、なかなか追いついていけないところもあります。

それから、記者は勉強して、正しい記事を書いて国民の人たちに正しく理解してもらおうとして記事を書くわけですが、場合によっては正しい記事が正しく伝わらないということも起こるのです。記事をつくる現場というのは、外を取材して記事を書く記者と、記者が社に持ち帰った記事を編集するデスク担当、見出しを付け、紙面構成を決める整理部と役割が分担されています。出版社では、副編集長や編集長といった上の人たちが、記者が書いた原稿の全体を俯瞰して見出しをつけるわけです。

見出しというのは、雑誌の売れ行き、あるいは新聞の閲読率を左右する重要なものなので、なるべくキャッチーなもの、なるべく多くの読者に読んでもらえるような見出しを頑

張って考えます。現場を知らない上司が、あるいは整理部がつけるので、もともとの記事の内容と記事の見出しとニュアンスが変わるといことがあります。さすがに、真逆になってしまうと「これは全然違うからやっぱり元のほうがいい」といったような議論がないわけではないんですけども、「本文を読んでもらえれば嘘を言っていないのがわかる」と、押し通されることがないわけではありません。そうしたことで、本当は冷静な記事だったのが、結果的に一般消費者の人たちを、すごく驚かし、不安をあおるような記事になることもあります。

出版社は部数を重視しますし、テレビ放送でしたら視聴率重視。やはり民間企業ですから、たくさん買って読んでもらったり、視聴してもらわないとなりません。では、どんなニュースが読者の人たちに多く読まれるかと言いますと、はっきり言って、危ないニュースとか、危険なニュース、事故や事件ですね。それこそがニュースの商品価値だといえるかもしれません。逆に平和なニュースは、ニュース価値はあまりないようです。「今日は全国的に、事件や事故もなく、皆さん、平和に暮らしました」とう記事は、わざわざ書き立てるようなことではないので、誰も興味を持って読んでくれません。ですから、先ほどの見出しにしても、実際はさほど危なくないようなことでも、すごく危なそうな見出しをつけてしまうのです。

それから、記者が取材するときによく上司から言われるのは、偏った人の意見だけではなくて、いろんな人の意見を多方面にわたって取材すべしということです。たまたま嘘を言う人にだけ取材してしまうと、間違った記事になりますから必ず裏を取れと言われるんですね。探偵劇ではないんですけど、だれかに取材をして事実を聞いたとしても本当にそうなのかということで、裏を取るのが記者の仕事です。

ところが科学的に関係していることだと、なかなか裏、科学ではエビデンスと言いますけれども、科学素人の記者には理解できないこともあります。

それから、意見の違いと事実の違いというのが、ちょっと区別しにくいという問題もあります。例えば、遺伝子組換え食品について、「遺伝子組換え食品が嫌いで食べない」とか、逆に「気にしないで食べます」というのは意見ですよ。ですから、「遺伝子組換え食品は嫌い」という意見と、「遺伝子組換え食品は安全性が確認されていないから食べると危ない、健康に被害が起こる」という事象の記述は区別すべきなのです。意見は意見ですのでそのまま構いませんが、事象の記述が間違っていれば、正すべきだと思います。先の「食べるのは危ない」に対しては、「今、既に日本に入ってきているものは、食品安全委員会の安全性評価を通過して、安全性が確認されているものだから、それを食べることによって健康被害が出るということはないのです」と返すべきではないでしょうか。

ところが事実が違うことに対して、意見が違うというニュアンスで間違った意見を主張する学者さんの話を記事に書いてしまうと、それを読んだ一般読者の人たちは、「そうか、遺伝子組換え食品は、安全性が確認されていなくて危ないのか。新聞がそう言っているからそうに違いない」と思い込んでしまいます。

ということで、食のリスクについて一般消費者の人たちが正しく理解できない背景には、メディアの不勉強があり、メディアも相当、加担しているという反省があります。特に消費者の人たちはもともと情報に対してはかなり不利な立場にいて、自分で本当の情報を探し出すということが難しい状況にあります。情報が少ないと疑心暗鬼になりますし、それにより不安が増して、負の口コミとなり、悪いほうへ悪いほうへとどんどん情報が広がってしまうわけですね。本来、消費者の情報不足を解消するのがメディアの役割だと思うのですが、結果的にメディアも先ほどのいろんな構造的な原因もあって、消費者の情報不足を助長してしまうというところがあります。

また、間違っただけを承知で確信犯的に消費者の不安をあおる一部のメディアもいます。消費者の不安をあおることで、視聴率を高くし、部数を伸ばすことを目指すのです。そこまで悪意はなく、まじめにやっていますが、勉強不足や知識不足によって、やはり結果的に消費者に間違っただけを伝えているという状況があります。

去年は、「風評被害」という言葉が多く使われましたけれども、風評被害が大きくなる過程において、メディアの責任の責任は見逃せないと思っています。

去年、原発事故の報道において、とても印象的に残っている言葉があります。枝野さんが記者会見に出て、「直ちに健康に影響はありません」と何度も言っていたことです。これは、多くの人たちから「何言っているのかわからない」と大変不評でした。一般消費者から見れば「直ちに健康に影響はない」というのなら、「じゃあ、将来は影響があるのか」ということになります。あるいは、「まあ、気にしなくていいよ」という意味なのかという意見もありました。いずれにしても「あの言い方は全くわかりませんね」というのは大方の意見でした。

そこでですね、「直ちに」をつけるとうわらないんだったら、「直ちに」をとって、「健康に影響するものではありません」とすればよいのではないかといって断言したところ、「嘘つき」と言われ、今度は総スカンをくらってしまったそうです。やはり言葉は難しく、ましてや科学的な事象を一つの言葉で表そうというのは至難の業です。言葉で表し、人に伝えるという仕事をする我々の努力が足りないと思い知りました。

それから、原発事故後ほどなく、放射線のリスクをわかりやすく説明しようとして「100ミリシーベルトの放射性被曝でがんの発生が0.5%増加します。これは受動喫煙や野菜嫌いによるがんの発症率増加よりも少ないですよ、だからそんなに気にしなくていいですよ」という専門家の弁をメディアが引用して説明しましたが、消費者には「こんなに深刻な放射線の被害の話に他のものと比較するなんて言語道断」と拒否感を持たれた方が多かったようです。

メディアとしては勉強しながら一生懸命、伝えてはいるんですけども、なかなか一般の人たちにうまく伝えることができない。反省の連続の一年間だったのです。

では、一方で一般消費者の人たちは、全く非科学的で、科学がわからないために、もっと説明を求めているのかと言えば、単純にそうともいええないと思います。まず言えるのは、



とても検査が好きということです。「科学的検査をきっちりやってください」とよく主張されます。先ほどの南さんのご講演の中にもありましたように、一般の方が検査をすごく望んでいるとおっしゃっていましたが、やはり検査が大好きだということです。ところが、よく調べてみますと検査を科学的にきっちりやって、その検査結果を科学的に評価したいというより、検査という事象そのものが好きという姿が浮かび上がってきます。例えば、放射性セシウムに関しても、震災後、牛肉からも検出されたということがわかったときにすぐに出てきたのが、放射性セシウムの牛の全頭検査の実施ということでした。そのとき、検査機器はこういったものを使って、このぐらいきっちりやってこのような結果が出るということを詳しく伝えた報道は、一般向けのものとしては余り見なかったように思います。印象に残ったのは全頭検査の4文字です。その一方で、例えば一般の主婦の方、福島ではなく東京に住んでいらっしゃるお子さんをお持ちの方でも、「子供が外で遊ぶ場所はすべて私がすべて放射線量を測定します」と言って、秋葉原で買ったガイガーカウンターを使い、数値が高いとお子さんを外で遊ばせないというびりびりした生活をしている様子はよく報道で見ました。ただ、そのガイガーカウンターはどのくらい正確に測定できるのか、測定の仕組みはどうなのかという報道はほとんど見ませんでした。それから大分たった後に、確か、国民生活センターが、通販サイトなどで販売されている中国製の10万円以下のガイガーカウンターはほとんど正確に測定ができないという調査結果を発表していました。検査数値の意味はともかく、検査をしているという行為が安心を呼ぶのだと思我知道了。

科学的根拠が大事であると話してきましたけれども、日本から中国に輸出している農産物について、中国側が福島をはじめとする12都県の農産物を輸入しないという措置に出たことで、「科学的判断」という言葉に注目が集まりました。日本は、「科学的に判断し、冷静に評価してください。科学的に問題がないわけですからちゃんと輸入をしてください」とお願いしました。それを聞いて「どこかで聞いたことがあるな」と思い出したのがBSEにからむ、アメリカからの牛肉の月齢制限だったわけですね。先ほどのご発表にもありましたように、BSEの月齢制限によって日本は20カ月以下の米国産牛肉を輸入しているわけですが、それは海外から見るときわめて非科学的で、科学的正しい判断をしていないということだったんですね。今回の原発事故で、中国に対しては科学的判断をお願いしますと言ってるけれども、我が身を振り返れば、BSE問題については科学的な判断をしないでずるずると今に至っているというわけです。そういったBSE問題にからむ、米国産牛肉などの月齢制限の撤廃についても議論が始まったわけで、これから注目していきたいと思我知道了。

あと、遺伝子組換え農産物のことなんですけれども、日本は世界一遺伝子組換えの農産物を輸入し、大変お世話になっています。遺伝子組換え農産物がなければ畜産業が日本で成立しないとか、清涼飲料もつukれないといったように、日本経済に支障が出るくらいのかなりの依存度です。それについて、一般の人はまず、ほとんど理解していない、知らな

いという状況ですね。どうして知らないかという、その大もとの情報提供者であるメディアもよく知らないからです。メディアとしてはもっともっと正しい情報を科学的に理解して、それを国民の人たちにタイムリーに伝えるという本来の役目をもっともっと果たしていかなければいけないと思いました。

TPP に関しては、アメリカでは遺伝子組換え作物がの表示制度がないので、TPP に参加するとアメリカに倣って日本も表示制度をなくさせられてしまい、食の安全が損なわれて危ないという意見が出て、TPP 参加反対が唱えられました。遺伝子組換え表示については安全性を確認するものではなくて、選択の指標となるものですので、その議論もその意見も何やらおかしいと感じました。それはやはり遺伝子組換えの生物についての情報が正しくゆきわたっておらず、なおかつメディアも認識しないで記事を書いているというところにも原因があると思います。

これが最後のスライドです。ある経済雑誌のオピニオンコーナーに、震災後ほどなくして「震災の情報が国民の関心を集めている中で、国民の安全にかかわる重大なことが多く目にとまることが承認されようとしている」という意見が掲載されました。ちょうど昨年5月に農水省が遺伝子組換え品種のパブコメ募集をしていたときに、ある農業生産者が、「震災でこれだけ国民が大変な目にあっているときに、遺伝子組換え作物の承認がされそう。いかななものか」と、かなり偏見と誤解にみちた意見を披露したのです。「日本では遺伝子組換え農産物を導入する必要があるのか」「遺伝子組換えのリスクはゼロではない」との主張でしたが、日本はすでに遺伝子組換え農産物を大量に輸入し活用していますし、あらゆる食品には何等かのリスクが伴っています。このように偏向意見を記事として取り上げることで、意見ではなく事実として読者が誤解することにつながりやしませんでしょうか。この農業生産者の意見を採用した編集部の記者、編集者の責任を重く感じます。

国民が正しい食の安全、輸入食品の情報を得て安心して生活を送るためには、我々メディアもさらに勉強し、正しい情報を提供しなければならないと、去年1年間を通じて痛感いたしました。私たち記者が正しい情報をきちんと取材できるように、行政や事業者や研究者の皆さんも、さらなる情報発信をお願いしたいところで、ともに情報発信に努めていければと思った次第です。長くなりましたが、以上でございます。

○司会（森川専門官） 中野様ありがとうございました。続きまして、全大阪消費者団体連絡会事務局長、飯田秀男様から「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。飯田様、よろしく申し上げます。

○飯田氏 全大阪消費者団体連絡会の事務局長をしております飯田でございます。お疲れになっているかと思しますので、急いでいきたいと思っております。私のお話の課題にありますように「計画案に関する意見」を少し述べさせていただこうと思っております。

既に御存じのように、来年度の計画案がパブコメにかけられておりまして、来月の中旬

まで意見募集がされております。厚生労働省から毎年、夏の終わりかけですかね、前年度の監視の結果が公表されておりますし、年末くらいになりますとその年度の間報告の結果が公表されております。私、過去のリスクコミュニケーションでもお話をさせていただく機会を得ておまして、幾つか過去の計画、あるいは結果についても少し調べてきました。そういう観点からお話させていただこうと思いますが。

私は専門家ではありません。そういうことで、一部言いわけになっちゃうんですけど、これからお話しする内容に幾つか間違いがございます。その都度訂正させていただきなからお話をしたいと思うんですが、冒頭から間違ってるんです。来年度の計画案が既に公表されていますが、私なりに読んで特徴を4点ほどにまとめたんですが、1項目目から間違っております。1番の牛のSRMの除去の確認を、独立項目として復活をしていると書いたのですが、復活しているというのは間違いですね。今年度の計画から初めてそれを計上している。要するに指導結果の報告と、計画案の提案を私が混同しているがためにこういう表現になっているんですが、過去の結果、昔の結果の中では独立しているんですね。SRMの除去の確認を今年度は何件しましたという、こういう報告があるのですが、計画案の中にはちょっと2、3年前まではないんです。今年初めて、独立して計上されたとなってますので、「復活」ではなくて、「計上された」というのが正しい言い方になるんだと思います。

それから二つ目は検査命令のこの項目の中に、アフラトキシンと微生物のモニタリング検査違反時のことを、独立して取り上げて、こういうふうになっております。ここが一つの特徴かなと思います。

三つめ、四つ目は従来からの継続ということになりますが、モニタリングの検査率の柔軟な対応をする、計画だけに縛られたりするのではなくて、途中で見直しをしたり、あるいはその検査率を上げて向上させるという、少し柔軟な対応になっているというふうに思いますし、検査命令についても同様な考え方で行われているというふうに思います。それでその検査件数の我々の年度を私なりに拾ってみました。この表なんですが、左側から届け出件数、検査件数。そのうちの検査命令の件数と違反件数、それからそのうちの検査命令に係る違反というふうにまとめました。件数ですが、先ほど、報告ありましたように、10年度、200万件に到達をしているということになります。

その率を計算したのがこれです。検査件数のうちの検査命令の確率が約半数近くを占めています。モニタリングではなく、検査命令です。ということで、その検査件数の中の違反件数を計算すると0.6%くらいになる。総件数を分母に持ってくると0.1%というふうになります。検査件数を分母に持ってくると0.6%くらいになるということになっております。

それで、来年度の計画案が、皆さんのお手元で言うと、本日の資料1-2というところにありまして、その終わりから3枚目のところに、いわゆるモニタリング検査の一覧が示されております。こういうことを毎年度ごとに示されているんですが、これを2009年度

から拾ってみます。特に水産食品の検査件数の推移が、過去3年ぐらいから、どういうふうになって、来年度の計画がどういう件数になっているかをまとめているのがこれです。これで見ますと、一番右側の増減率が3年前、それからその左側の増減率は前年比ということになりますが、これで見ますと、水産食品におきましては、抗生物質、それから残留農薬のところ、3年前に比べても昨年度に比べても、それぞれ大幅な伸びを見積もっているというふうになりますし、逆に添加物は、大幅に減っているという、こういうふうに、水産食品の検査件数の計画ではこうなっています。

それを農産食品の検査件数でみたのがこれですが、同じように、農産食品においては、抗生物質の検査件数が3年前、あるいはその前年比で大幅に伸びているということになります。

一方で、残留農薬は3年前から2割程度減っていますが前年並み微増ぐらいということになって、こういう形で、強弱があるというふうになります。その他食品の検査件数の同様の表がこれですが、その他食品のところで言いますと、残留農薬ですとか、添加物のところが、前年比及び3年前から大幅に件数は、来年度伸ばそうという計画になっています。カビ毒もそうですね。

その次は、これは組み換えたものになりますが、逆に検査項目を主軸にして、あと、それぞれの食品群を逆に並べて見ようとした表なんです、これがモニタリングの検査の中で、10年度、それから、今年度の上期、それからある程度の計画という形で、どんなふうに、検査件数あるいはその違反件数も含めて、整理するとこういうことになる。2009年度の実績値を持ってくるともう少し、特徴がわかるかもしれませんが、ちょっと時間がなくて、表が作成できておりません。赤字で示したところが、残留農薬においては、水産食品と、農産加工食品のところで、前年比で伸ばしているということになっているかと思えます。

同様に成分規格のところで見たのがこれですが、赤字で示した点が、ふやしているという、こういう特徴があるかと思えます。カビ毒も同様にこんなことでまとめられています。

なぜ、こういう表を作っているかということなんです、皆さんのお手元に、先ほども言いましたこの資料の1-2、意見募集の対象になっている計画案の文章を読んでも、どう意見を言っているのか、さっぱりわからないというものです。ただ、当年度の計画案あるいは計画件数だけが示されていて、それが前年からどう変わろうとしているのか、強弱がどうなるかとしているのかということが、ほとんどわからないような文章になっているというふうに私は、以前から申し上げています。そういう点では、④に書いてありますが、この計画案を、やはり、こういうリスクコミュニケーションをやるからには、わかりやすいものにする努力をし続けると、こういうことが必要ではないかというふうに思えます。

意見の①から②は、先ほど、申し上げたように、モニタリング検査ですとか、あるいは、命令検査の件数を引き上げる。こういう工夫が、毎年度、毎年度、ここ3、4年ぐらいさ

れてるというふうに思うんですが、さらに継続をしていくと、こういうことが必要だというふうに思います。それは実際に、やろうと思っても、今、393人の監視員の方の人数は少ないと思います。やはりふやす必要があるのではないかというふうに思います。

ここでまた訂正なんですけど、検査件数と書いてあるんですが、これはいわゆる、今まで言ってきた検査件数という意味ではなくて、検体をサンプリングする検査なんです。そういう意味ですから、ちょっと言葉が混同してはいけなかなというふうに思います。

こういうCODEXのガイドラインに基づくこういうことで、これが基本になって、何件検査をするかということが、考えられている。これは確か、3年前のこのリスクコミュニケーションで初めて、報告されたことだったというふうに思うんですが、今現在、この299件という、これが原則になって、これからいろんな補正件数をかけて、件数は実際に考えられています。今後も、99%の信頼度、あるいは0.5%の違反発見率の検査件数に近づけていくという、そういう努力が、必要ではないかというふうに思います。

それから、計画案を読んでいて、気になる点が二つございまして、その一つです。これも、この記述は、今年度初めてされたわけではなくて、3、4年ぐらい前から同じような記述になっていますが、法違反が判明したときに、一般的には廃棄、もしくは積み戻しをするんだというふうに、私も理解してたんですが、たどってみると、3年ぐらい前から、食用外用途への転用もあるというふうに書いてあります。3年前ですから、厚労省管轄ではなかったんですが、MAの事故米の処理が不正があったという、あの時期です。あの時期に、この食用外用途への転用も可能であるというふうに書いたんです。とすると、工業用に転用するというのが一つの考え方ですが、あと、肥料や飼料に転用ということが考えられるんです。私がちょっと思ったのは、アフラトキシンです。えさになった場合、私の知識では、乳用牛にアフラトキシンが混入しているえさが与えられた場合、牛の中だけで解決しなくて、牛乳に転移するという、こういう結果が出てたと思うんです。そうすると、アフラトキシンが検出されれば違反です。転用してえさにしました。それを乳用牛に与えました。ということになると、結果的に安全が守れてないということになる。そういうことというのは担保されてるというのが、ちょっと心配ごとの一つです。

もう一つですが、これもちょっと私が勘違いしているところがあります。検査命令の際に、サンプリングをだれがするのかということなんですけど、そこに輸入事業者がサンプリングをしているというふうに私は書きました。先ほど教えてもらいまして、これは間違いだというのがわかりました。このサンプリングをしているのは、登録検査機関の方がサンプリングをしている。こういうことだそうなんですけど、その客観性の確保はどういうふうにされているのかということが、私の疑問ということになります。

ちょっと早口なんですけど、以上でございます。ありがとうございました。

○司会（森川専門官） 飯田様、ありがとうございました。続きまして、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部、山本食品衛生管理部長から、「輸入食品中の微生物モニタリン

グに関する研究結果」について御講演いただきます。

○山本氏 皆様こんにちは。国立医薬品食品衛生研究所の山本です。大分、時間も延びてまして、簡単に御説明したいと思いますけど、厚生労働科学研究というので、3年間やってきました。輸入食品中の食中毒菌を効率的にモニタリングするにはどうしたらいいかということで、研究班はこんなに人数がいますので、研究結果も非常に多岐にわたっておりますが、中で、かいつまんで、トピックだけ御紹介することにしたと思います。

この目的ですけども、なるべく対象とする食品、それから食中毒菌はどういうものを調べれば効率的なのかというのを調べるためにやってきたということなんですけども、特に、この3年間で気をつけてたのは、やはり赤痢が少し出てきているということがありました。これは、年間に数百件出るんですけども、大体は、海外に行かれた方です。そういう方は、当然、もらってくることはあるわけですけども、ところが、その1割ぐらい、50~60人ですかね。そういう方が、海外渡航歴なく赤痢になると。また、そういう海外に渡航した人と接触していないという方もなっているので、これは、ちょっと気をつけて、輸入食品のほうから来てないかということ調べてきたということと、あとは、リステリア・モノサイトゲネスという菌がいるんですけども、これは脳髄膜炎が起こります。日本での発生件数は欧米並みにはあります。ただし、それが食品かどうかというのはちょっとわかってない部分があります。輸入食品を一応は検疫所で調べることがありますけども、そういうときにも、まめにとれます。例えば、サラミとかチーズとか。そういうものからとれてくることがある。そういうことで、これが今後、規格基準もありませんし、これからちょっと注目していかなきゃいけないかなということで、考えてやってます。

それ以外には、畜水産食品とか野菜とかからで、よく言われている腸管出血大腸菌ですね。これ、0-157とか、それからサルモネラ、それから腸炎ビブリオ、カンピロバクターなどが多く見られるということでした。

海外における輸入食品の食中毒事例。これは、日本のはどうなってるんだということですけども、過去50年間ぐらいをずっと遡って調べたところ、10数例しかないんです。はっきり輸入食品が原因になっているというのはありません。その中で、有名どころを挙げておきますと、50年ぐらい前に、結婚式場で出たエビからコレラになったとか。それから最近では、カキとかイカ。これを食べて赤痢になった。カキは韓国産のやつが、そのまま生食用の中にまぜられてしまったというような話のところですね。そういうことで赤痢が起こったという話とか。それから、肝炎ですね。A型肝炎が中国産のそういう大アサリで起こったというようなのがあります。

ここでは、サルモネラがアメリカで、これは1年間ぐらいの中で、サラミで、ベトナム産の黒胡椒を使用したやつから起こったとか、それから、ニシンの煙製で起こったとか、それから、0-157の輸入例もあります。それから、あとは、赤痢。これは、デンマークで、ベビーコーン。これはタイ産のものですけども、それから起こったとか。それから、ノロウイルスがフランス産のやつでデンマークで発生したとか。そういうことがパラパラと事

例としてはあるということです。

それから、各国、どういう調査をしてるのかというのを調べることが必要かと思いました。やったんですけど、実は、こういうのを表だって食品中の食中毒菌の調査のデータと  
いうのを出してる国はほとんどありません。事件が起こった後で調査したというのは報告  
になってるんですけども、統計として、そういうものを持つてる国というのは、ほとんど  
ないんです。これの、科学者同士のおつき合いの関係で、そういうところで、データがこ  
ういうところにあるよというのを初めて教えてもらって出てくるようなものしかないと。  
政府統計にはなってないんですが。こういう形で、サルモネラとか、リステリア、クロノ  
バクター。これは最近問題になった、乳児用の調整粉乳の中に入って、亡くなった方が  
いるというようなことがビブリオ、カンピロバクター、大腸菌とかそういうものが、いろ  
んな対象食品の中にあるよというのを検査しているというデータが、データベースとして  
ではなくて、こういう、なかなか見つかりにくいところに諸外国は持っているという形で  
す。

日本の場合も、国内のそういう食中毒菌検査というのはやられております。これは、非  
常に小さいですので、見にくいですけども、鶏肉のサルモネラの汚染率を見てみますと、  
欧州では 5.7% ぐらい。日本が 46.7% ということですので、鶏肉のサルモネラについては、  
国内での対策を優先すると。水際対策よりもそちらのほうが大事だろうと。それから、カ  
ンピロバクター。これはもう世界的に、汚染が広がってます。日本でもそういう状態です  
ので、これに 30% 程度というのは、文献的にですけども、ある調査によりますと、60% から  
80% というような鶏肉の汚染があるということがありますので、これもやっぱり国内で  
の対策が先だろうというようなことです。

それから、東南アジアからは、よくいろいろな食品が入ってきましたので、東南アジア  
に行って調べてみたということですけども、これは、サルモネラの例しか挙げていません  
が、カンピロバクターなんかの汚染もかなり広がっておりますということです。ただ、タ  
イの場合は、輸出用と国内用とで大分、品質の違いがあるということで、輸出用のほうは、  
ある程度、気をつけているようです。ただ、鶏肉なんかは、最近、鳥インフルエンザの  
関係で入って来てませんので、熱のかかったものしか今のところ入ってきてない。そん  
な状況です。

それから、中国。中国のほうに行ってみますと、一応、HACCP という、安全管理のシス  
テムを導入はしてるんですが、その実際には、こういうフローアがびしゃびしゃにぬれて  
るとか、そういうようなこととか、そういう最先端の形にはなってないなというようなこ  
とです。農薬のモニタリングは、先ほどのお隣の人たちの話にもありましたけども、そう  
いう企業が絡んできっちりやってるところは別ですけども、なかなか、うまくモニタリ  
ングできてない部分もあるのではないかと。

これまた、小さくて申しわけありません。これは、日本に輸入されたやつで、赤痢が見  
つからないかというのが、水産物を調べたんですけど、全然、見つかりませんでした。こ

れは、左側。右側のほうは、現地に行ってベトナムの中で、輸入食品であるとか、水産食品というのを調べてみたということで、腸炎ビブリオは見つかるけども、赤痢は見つかりませんでしたということです。やっぱり難しいんですね、赤痢を見つけるのは。それで、発生状況ですけども、こういう形でたくさん、まだまだこの辺 200 件。それから、最近では 100 件程度。数百件のばらつきはありますけども、出てますということです。

これが季節的なものですけども、同じ、9月、10月にちょっとピークが出てますけども、この年は、イカで、赤痢が起こったと。ベトナム産のイカですね。これで起こったということで、ちょっとピークが出てます。

それで、こうしたときに、輸入食品かどうかというのを調べるために、遺伝子を検査して、食品からとれたものと、それから患者からとれたものの遺伝子が一致すれば、その辺が原因になってくるだろうということが言えますので、こういう新しいやり方というんでしょうか。Multilocus Variable-Number Tandem-Repeat Analysis という、MLVA. sonnei。これは、遺伝子の中にこういう繰り返すような領域がたくさんあるようなやつをグループ分けするわけです。そうしてみますと、長野県で発生したやつで、食品とそれから人の間で、幾らかの家族が違うんですけども、同じようなものがとれてきたということ。それから、2010年の例では、いろんなどころからとれた食品で、ある一つのグループをつくったとか、そういうものもありました。ということです。

それで、この図は、非常に見にくいんですけども、例えば、この青色のところとか、そういうのがヨーロッパであるとか、それから、東南アジアではこの赤の部分があるとか、南アジアはそっち側にいるとか、それから白いところがポツポツと出てますけども、こういうのは、海外で日本渡航歴が全くない人たちからとれたという菌のグループです。これがばらばらばらばらしてらるんですけど、ある産地が似てるようなところに、ポツン、ポツンと入ってくるということで、一定の産地というわけではないですけども、そういうところから取れたものが原因となってる可能性というのがここでちょっとわかってきたんじゃないかなと思ってます。

現在まで、リスク要因としての水産物が多いんですけども、うに、マグロ、イクラって出ると、えっと思うんですが、これは、食べてる人が多いということで、ここに確実に赤痢がとれるというわけではありませんので、これは聞き取り調査ということで、疫学的な事例ということで、そのうち水産物を食べるときの注意として覚えておいていただきたいなと思います。ですから、今後、余り、事例的には多くないんですけど、そういう形で出る赤痢には少し注目していかなきゃいけないんだろうということで、水際対策を含めて、検疫が必要かなと思ってます。

輸入食品でもう一つは、*Listeria monocytogenes*。これが、調べてみますと、サラミ、生ハムとか、それから乳製品からとれるということです。そういったものを、仕分けていくということも必要ですし、やはり、*Listeria monocytogenes* も先ほどやった MLVA の分類。そういうことが割と使えるとか。それから、もう一つは、遺伝子を切断して、そ



れを電気泳動することで、グループ分けするやり方。PFGE というやり方があるんですけども、そういうものでも分岐が可能だろうということで、こういった手法を使いながら、原因究明と、それから、輸入食品との関係をうまく説明できないかなということで、今後、提案していきたいということで、非常に駆け足でございましたけれども、今、注目しているのはそういった菌であるということ。それから、国内で対策しなきゃいけない環境であったら、サルモネラというのは、もうとにかくやってみる。水際で気をつけなきゃいけないのは、赤痢か *Listeria monocytogenes*。そういうことかなというふうには思っています。

以上でございます。どうもありがとうございました。

○司会（森川専門官） 山本先生、ありがとうございます。進行の不手際がありまして、時間がちょっと押していますので、トイレ休憩なしで、このまま意見交換会に入りたいと思いますので、お手洗いにいかれる方は適宜、お願いいたします。それでは、ちょっと準備をいたしますので、しばらくお待ちください。

（準備）

#### 4 意見交換

○司会（森川専門官） ここからの意見交換会につきましては、中野先生にコーディネーターをお願いしております。パネリストの紹介は、時間の関係で省略させていただきます。それでは中野先生、よろしく申し上げます。

○コーディネーター（中野氏） 改めまして、また話をさせていただきたいと思います。先ほど、講演をしてくださった先生方が壇上にいらっしゃいますので、これから順番に皆さんと意見交換をしていければと思います。

いきなりなんですけれども、先ほどの駆け足の講演の中で、どうしても質問してみたいとか、これがわからなかったからそこだけ確認してみたいということが会場の皆さんからおありでしたら、最初に伺ってみたいと思うんですけど、いかがでしょうか。もしあれば、先に、お伺いしたいと思います。

特に質問はないようですので、それでは、先ほどの講演の内容と関連しないものでも、意見を発表してみたい、あるいは、こういうことを聞いてみたいというようなことがあれば、会場の皆さんの中から伺えればと思いますけど、いかがでしょうか。その女性の方どうぞ、お願いいたします。

○質問者A 報道について、おっしゃってたことについて、私、一消費者の立場で、来させていただいたんですけど、ちょっと自分の思ってるのと違うなって思ったんです。それは、正しい報道、正しい報道ということを繰り返されてたみたいなんですけども、今、本当に、あんな原発事故が起きて以来、正しいと言われてたことを、科学的と言われてたことについて、みんな、多分、もう疑問を持ってしまってるような状況になってるんだと思うんです。私はそうですし、怖いねって話をする人はやっぱりみんな、そういうふうと言

うので、今、言われてるのを、そこで、本当に消費者が知りたい情報というのは、これが正しいですっていう結論じゃなくて、その結論を、出すのに、どういう話し合いがされたとか、その部分になっちゃってるんです。私も、本当に、今日の輸入食品のじゃないですけども、やっぱり放射能なんかも怖くて、やっぱりそれに対して、慎重な意見をされてる方も、東大の先生だったりしますよね。統計的に影響があったと言えるのは20年ぐらいたってからじゃないと証明されないから、慎重な態度でいましょうみたいなことをおっしゃってるのも。

ですから、そういう人たちがおっしゃってることを報道する記者の側が切り捨ててしまうというのやっぱりおかしいことだと思いますし、私なんかも知りたいのは、物事、何でもあれば、それに対する慎重な意見もあれば、慎重じゃない見方もあるということ。それから何か判断するときには、経済的なものについて考えたり、政治的な面で判断されたりすることもあるという。そういう過程を全部、知る機会がないというあたりに、ちょっとメディアに対する不信感というのを持ってるんです。恐らく、今はそこだと思いながら聞いてました。

以上です。

○コーディネーター（中野氏） 貴重なご意見、ありがとうございます。同じ消費者の立場として、例えば、飯田さんは、今の方のお考えに対して、もし何か似たような意見、あるいは逆の意見、また何かコメントがありましたら、いただけますか。

○飯田氏 はい。なかなか難しい問題ですよ。考えなきゃいけない対象の問題が、だれでもすぐに理解できるものではなくて、かなり勉強もしなきゃいけないですし、それを理解する力もないとなかなかそれを読みとけないという、そういう性格の問題なので、なかなか難しいと思うんです。僕は、もう少し時間をかけて、消費者も国民も勉強する必要があるというふうに思います。その上で、やはり、冷静な議論をちゃんとする。そのために、日本の社会の中で、どういう管理のあり方をみんなの合意として制度的に決めるのかという議論をちゃんとやるということが必要ではないのかなど。そのためには、なぜ、食品安全委員会がああいうことを言ったのか。なぜ、この人がこういう、今回こういう基準値を出してきたのかということ、ちゃんと正確にその是非は脇において、なぜ、こうなったのかということ、ちゃんと正確に理解しなきゃいけない。その上で、それはおかしいという人もいれば、ちょっと待てという人もいれば、これでいいんだという人もいます。そのところは議論を尽くさなきゃいけないというふうに、そんなふうに思います。すぐ、1カ月ぐらいで、全部、解決するという問題ではないという、私自身も思うので、やはり走りながらみんな、勉強しなきゃいけないですし、時間が必要だというふうに思います。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。確かに、あれだけ大きな問題が起こったので、すぐに記者が記事を一つ書いてそれでパッと終わらせられるものではもちろんないわけで、今、飯田さんがおっしゃったように、国民が、皆それぞれの立場でやはり勉強して、理解して時間をかけてやっていかなくてはいけないと、私も思いました。

今では、食品安全委員会も厚労省も、議事録をホームページに載せるなどして、いろいろな審理の過程を可能な限り公開しています。また、一般のメディアの記事もトップメディアから、それこそインターネットメディアまで数多くのメディアも記事にしているので、それを複数確認しながら勉強していくというのも一つの方法ではないでしょうか。

ほかに、何か、ご意見やご質問などがあればちょうだいしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。お願いします。

○質問B 座っての御質問で申しわけないんですが、山本先生。最新の研究情報、データ、ありがとうございます。ちょっと、赤痢のところで、現在のまとめという最後のところで、うに、マグロ、イクラなどの喫食が多いというところがあるんですが、赤痢のほうは、腸内細菌科で、おなかにいたり、あるいは昔でしたら、かなりいろんな大水が出た後に、赤痢がどこかのトイレ事情が悪くてなったと思うんですけども、*Shigella sonnei* ですか。これは、普通の赤痢というか、こちらの記憶では、何十個、何百個ぐらいでかかってしまうような、ノロウイルスとか、あとカンピロですかね。それぐらいに近いような感染力を持っていると思うんですけども、それは腸内細菌科ということからして、原因食が海産物というのは、ちょっとどうなのかなという気もしてまして、よくわかりませんが。

例えば、お肉とか、いろんなものを扱った包丁とかまないた、それでもって例えば、お刺身をつくってしまった、料理をした、それで生で食べてかかってしまったという可能性もあるんじゃないかなという気もしてるんですが、いかがでしょうか。

○山本氏 基本的に、赤痢って、人とサルしか赤痢にならんですよ。症状、血便が出るのは。ネズミでも実験できないですし、動物が持っている場合に、保菌はしてるかもしれないというのはあるんですけども、なかなかそこからとれたという事例はないんですよ。基本的に、ですから、流行地域で赤痢がどこかの食品を汚染していると。要するに、人から汚染された食品が入る可能性があって、それが水産食品だと、生で後で食べることが日本多いので、そういうことが原因になる可能性が高いということです。ですから、御心配の点というのはかなりあるんですけども、二次汚染というよりは、人からの二次汚染というほうを考えたほうがいいのかもかもしれません。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。よろしいですか。今のお答えで。あと、大変申しわけございません。冒頭に言うべきことだったんですけども、すいません。御質問のときに、差支えなければ、御所属とお名前をちょうだいできればと思いますが。事業者の方ですか。

○質問者B 検査機関の者です。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。ほかには何か、御意見、御質問ございますか。もしないようでしたら、事前に、今日の出席を予定してた方から御質問をちょうだいしております。ここでいくつか手短かに紹介して、それを先生にお聞きしたいと思います。

国際対策の分野で、ある消費者のお立場の方から御質問をちょうだいしております。読

み上げますと、米国産牛肉の動向（20 か月から 30 カ月へ）ということで、「この TPP 交渉の中で、解除を要求されてくる可能性はどうでしょうかということ。（食物の安全は絶対条件であることからすると、疑問符）」という御質問です。これは、近藤さんのほうからお願いできますでしょうか。

○近藤輸入食品安全対策室長補佐 はい。先ほど、非常に足早に説明したものですから、言葉が足りなかったと思っておりますが、今回の、月齢別の諮問等については、特に、アメリカから何かを言われたからというものではないんです。実際に、アメリカが科学原則に基づき月齢条件を緩和していただきたいと言っているのは、2009 年ぐらいからずっと言っています。だから、TPP が始まったから言い始めたということではない。まずここは御理解いただきたいと思います。

もう一つは、先ほど、中野先生のお話にもありましたが、やはり、科学に基づく対応をとらなければならないということが非常に大きいのだろーと思っております。先ほどの、お手持ちの資料にもありますけれども、日本の規制の現状というものが、国際的な現状から見て、どのようなことになっているのかということが、お分かりいただけると思います。また、日本は、WTO に加盟しておりますので、やはり、国際社会の一員として、何をすべきかということもございます。WTO は、既に御存じのとおりいろいろな紛争調停を行っておりまして、その紛争調停の一つの尺度と言われているものが、国際機関の判断です。これは例えば、CODEX。FAO とか WHO の合同食品規格計画でつくられている基準ですけども、これが一つの紛争調停の尺度になっております。もう一つ、OIE。こちらが示している結果も一つの尺度です。ですから、そのような国際機関等も示している尺度。これをもって、今の日本がどのような状況にあるのかということ踏まえながら、我々も対応せざるを得ない。もちろん、日本の場合には、食品安全委員会がございまして、この食品安全委員会で、科学に基づく結論を導いていただきまして、今後それを踏まえて対応を進めていきたいということでございます。

つけ加えれば、実際に今、TPP の中で何が議論されているかということ、個別の基準を緩和しろという各論ではないんです。今、議論されているのは、何点かあるんですけども、その大きな物を言うと、まず、リスク評価の科学的な中身というものをちゃんと示してほしいということや、各国が規制措置をとる場合には、どういう理由でこういう規制をやっているということをちゃんと示してくれ。いわゆる、透明性を確保してくれということが、主体的な議論となっております。今、御質問にありましたような、各論で、1 対 1 の国の関係として規制を緩和しろとか、そういうことは議論されていないという状況でございます。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。次は、放射性セシウムについて気になるということで、質問が来ております。食品関連事業者の方からいただいている質問なんですが、「今年、4 月 1 日に施行する食品に含まれるセシウムの新規制値は、今日のテーマになっております輸入食品にも適用されるのでしょうか」ということござい

す。最初にやはり、近藤さんからお話いただいた後に、事業者でどんな取り組みがあるのかということで、田中さんにも聞いてみたいと思いますけれど、先にお願いたします。近藤さん、願いたします。

○近藤輸入食品安全対策室長補佐 これから新しくつくられる、今、まさに議論している規制値につきましては、現在のところ4月1日から国内外を問わず適用する予定となっております。

○田中氏 ニチレイなのですが、今現在、チェルノブイリの原発事故があった場所、スリーマイルの事故があった場所。その、影響があった地域からの食品の輸入というのは一切行っておりませんので、現在、輸入食品に関しての放射性物質の検査というのは一切行っていません。ただし、国内、日本国内に、特に東日本に生産工場を持っておりますので、その工場の生産に使っている原材料であったりだとか、環境、生産工場周辺の環境の調査というのは独自に行っています。と、同時に、ちょっとやぶ蛇な対応になってしまうかなと懸念してるのですが、海外で、加工食品をつくっています。そのときに、やはり日本の皆様の嗜好に合わせるように、日本から調味料を生産国に輸出してるのです。今、現在、輸出国。相手国の方、東南アジア、中国、タイとか、そういった東南アジアの国から、放射性物質に対しての検査結果を求められます。その検査結果を出して、東南アジアに輸出します。そこでつくって日本に輸入します。また検査しなきゃいけないのかなということは今、懸念しているところです。

○コーディネーター（中野氏） なかなか複雑な仕組みがあるんですね。よく理解できました。ありがとうございます。これに関して会場からもう少し聞いてみたいということがおありでしたら、この機会にお受けしますがいかがでしょうか。大丈夫ですか。あと、もう一ついただいています。これは、やはり食品事業者の方からのご質問です。「日本の基準や指針と、海外の基準が一致しない部分について、輸入者や小売（販売者）は、どの程度、自主確認を行ったらよいのでしょうか。」ということで、これは、検疫の関係ですので、南さん、願できますでしょうか。

○南食品監視課長 これ、有名な話、餃子のメタミドホスの混入の事例を機に、厚生労働省のほうでは、輸入加工食品の自主管理のガイドライン、指針というものを出しています。ただ、この会場に来られて御質問されてる方も当然、それは読んでると、お勉強されてると思うんですけども、ちなみに、そこでは、こういったところを確認しなさいよ、ああいったところも確認したほうがいいでしょうというような、確認事項もさることながら、どういうときにやるのかということについては、ばくつとは書いてるんです。実際、相手国の輸出国の工場と契約するときだとか、あるいは、実際、対日輸出用の食品をつくる時。あるいは、契約を今度更新するとき。あるいは問題が起こったとき。そういうときに確認する。あるいは、そのほか、必要なことがあれば確認しなさいというようなばくつとしたような書き方になってます。具体的に、例えば1年に1回確認すればいいですよ、あるいは半年に1回確認すればいいですよというような具体的な書き方にはなってません。

というのは、例えば、いろいろな国、あるいはいろいろな品目、あるいは、いろいろな生産工場でいろんな状況があると思うんです。あの自主管理のガイドラインの中で、いろいろ輸入者自身が、現地の施設、あるいは衛生管理、あるいは輸出国での政府の衛生管理に関する関与の仕方。そういったところをいろいろ調べていただくことになるんですけども、そういうことを確認していくことによって、逆に、じゃあ、ここの部分は3カ月に1回くらい確認したほうがいいのか。あるいは、ここの部分は、輸入ロットをひく度に確認したほうがいいな。そういうところが多分見えてくると思うんです。ですので、既に御存じとは思いますが、ああいったガイドラインというものを参考に、いろいろと調べて上で御判断いただければと。

また、それでもなおかつわからない部分があるということであれば、例えば、検疫所の輸入相談ということを受けていただければ、我々もわかる範囲でいろいろなアドバイスはできると思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。これについて、田中さんの会社でも何かお取り組みがあれば、コメントをお願いします。

○田中氏 頻度という話になりますと、我々、検査センターを中国と日本に持ってますよというお話をしましたけれど、そこの処理能力の問題がありますので、その処理能力と、あと数量。年間でこれぐらいの数量を、この食品に関しては輸入しますよ。国内ではこういったものをつくりますよといった数量ですね。あとは、リスクですね。こういった輸入違反の事例がありますよと。この三つを兼ね合わせて年間で計画を立てます。その計画に基づいて、自主的に日本に入ってきたときに、水際の抜き取り検査という形で検査をするという仕組みはとっています。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。それから、もう一つ、ご紹介したいと思います。これも、食品関連事業者の方からいただいた意見で、読み上げます。

「安全性確保という面ではありませんが、主な違反事例は、食品衛生法第6条、第10条、第11条にかかるものかと思われま。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ほうが大半と考えられます。第6条（有害、有毒）の危険と害に比べ、低い10条、第11条（多くが安全係数がかけられ、よほどでない限り、食してすぐに影響があるとは考えられない。そういったものですね。）について、消費者へのこの点での周知をもう少ししていくべきではないかと考えますが、いかがでしょうか」と、ちょっと細かい御意見でございます。同じ消費者団体として、飯田さんはいかがでしょうか。

○飯田氏 ちょっとおっしゃってる意味がよくわからないところもあるんですけど、今日の南さんの資料2の2枚目のスライド番号の20番のところに、昨年度の違反の内容が整理されておりまして、6条、10条、11条。おっしゃるように、違反件数はそこに集中しているということはこれによってもわかるというふうに思うんですけど。基準ですから、それにのっかって、違反の種類については排除するという、これは譲れないというふうに私は思います。

先ほど、ちょっと私もお聞きをしたんですが、その場合に、食用外に転用するという、こういうことに今はなっているということなんですけど、この機会に、その食用外の転用が、実際どういうふうにされてるのかちょっと御紹介をいただければと思います。

○コーディネーター（中野氏）　お願いします。

○南食品監視課長　飯田先生のお話の最後にありました、2点ほど、例えば、食用外転用の話であるとか、あるいは、命令検査の検査のそのサンプリングの担当は、だれがやってるんだというようなお話がありました。

まず、食用外用途の転用のところでは、数年前に、事故米、違反したお米が食用に流用されておってという大事件があったんですけども、そのときに、ちょうど、違反品を転用することを認め始めたから、こういうことが起こったのではないのかというような表現をされてました。一番最初に御質問された方、いろいろ御自身で判断することもできるんだから、いろいろな経緯、いろいろな情報が欲しいということ言われてるのかなとも思うんですけども、私、飯田先生の話聞いて、やはり我々、行政側も情報の発信というものが非常に少ない。あるいは、下手くそだから、ちょっとこういった誤解を招いているのかなとも思うんですけども、ちなみに、輸入食品って、違反があった場合は、この数年前から食用外への転用を認めたという話ではありません。昔から、違反が出たときに、積み戻しをさせる、あるいは、焼却等で廃棄させる。あと、もう一つ、食用外で転用させるということは、昔からやっておりました。数年前に事故米のあの話があったからこそ、監視指導計画の中に、転用のときは、しっかり確認していくぞという意味も含めて、監視指導計画にその言葉を初めて載せたのであって、その年から転用を認めてから早速、ああいうふうな事件が起きちゃいましたというのは、ちょっと時期が前後入れかわっちゃって誤解されてるんです。要は、しっかりやっていくぞという話です。

例えば、具体的に、お米であれば、どういうことをやってるかということ、お米関係では、農林水産省の農政局というところがいろいろ取り組みをやっておりますので、そういった違反品が出たというような場合は、農政局のほうにも私どもの方から連絡をして、連携して、最終的にちゃんと取り扱われるということを確認しています。また、お話の中で、例えば、アフラトキシンが出たものが、例えば、動物用のえさに使われたら、例えば、牛の乳からアフラトキシンのM1が出たりするんじゃないかというお話がありましたけれども、もしそれが事実であれば、当然、牛乳の中からアフラトキシンが出てきたりということはあります。ただし、輸入の段階でアウトになったものが、国内で動物の飼料であるとか、あるいは肥料にされるという場合は、水際では、食品の場合は、検疫所が検査をするんですけども、今度、それは、これは農林水産省の管轄で、今、独立行政法人化していると思うんですけども、農林水産消費安全技術センターというところで改めてまた手続が必要なのはなんです。そこで、判断がされるはずですので、動物用の飼料に危険なものがいくということもないというように考えてます。

最後に、検査命令をかけるもののサンプリング云々の話で、その中で、飯田先生のほう

から、これはちょっと誤解で、登録検査機関の者がとってるという説明をいただいたんですけども、少し補足しますと、登録検査機関というのは、一言で言えば、民間の検査機関なんですけども、かなり厳しい一定の条件を経て、厚生労働省が登録をしているものがございます。その中に、実際、検査を行うもの。検査を行う者、イコール、検体のサンプリングを行う者なんですけども、その者の資格要件もきっちり規定してあります。登録されるとき、あるいは、登録された後も、定期的に、これは検疫の仕事じゃないんですけども、地方厚生局というところが担当してるんですが、その担当官が登録検査機関を定期的に指導監督にまわっているということを実施しておりますので、サンプリングは、どこの馬の骨かわからない者がやってるということはありません。しっかりやっております。○近藤輸入食品安全対策室長補佐 後、今のお話若干、補足いたしますけども、飼料中のアフラトキシンについても説明あったとおりで、検査が行われております。検査を行っているところは農林水産省のFAMICという組織でして、こちらのほうで、飼料中の基準に照らし、乳を介して、人体影響が出ないように、飼料を管理しており人体に影響が出るといことはございません。

あと、飯田先生のお話の中で、アフラトキシンや病原微生物が検出された場合には、すぐに検査命令をしてくれというお話がありましたけれども、これもちょっとすいません、私どもの情報発信の仕方が下手だったと思うのですが、従来から、アフラトキシンの様な人体に非常に重篤な影響が出るような問題や病原微生物が確認された場合、これは直ちに、検査命令にしております。ですので、この点を補足させていただければと思います。

○コーディネーター（中野氏） ありがとうございます。そろそろと言いましょか。本来、ここは5時までの予定ということで、前半の講演が大分、長引きました関係で、このように長引いてしまいまして、大変、申しわけございません。そろそろこちら辺で、締めさせていただきたいと思うんですけども、せつかくの機会ですから、最後に、どうしてもこれだけはやはりお聞きしておきたいとおっしゃる方がいましたら、最後にお一方、お願いしたいと思っておりますけど、いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。

それでは、大変長引きまして、また不手際もありまして、大変、申しわけございません。とはいえ、最後に盛り上がって、よい意見が聞けたと思います。これを機会に、輸入食品の安全性について、より一層、理解を深めていきたいと思っております。では、これで、マイクを司会の方にお返ししたいと思います。ありがとうございました。

## 5 閉会

○司会（森川専門官） 中野先生、それからパネリストの先生方、ありがとうございました。本日は、皆様からいろいろ御意見いただきまして、長時間にわたって、ちょっと遅れてしまいまして、申しわけありませんでした。この監視の計画案につきましては、2月16日までパブリックコメント中ですので、皆様方から御意見いただければと思いますので、よろしく願いいたします。



それでは、以上をもちまして、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会を閉会いたしたいと思います。本日はどうもありがとうございました。