

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
輸入食品の安全性～みんなで知ろう、話そう、考えよう～

日時：平成31年2月13日（水）

13:30～16:30

場所：CIVI研修センター日本橋 N6HALL

○司会（大塚） お待たせいたしました。ただいまから、「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会 輸入食品の安全性～みんなで知ろう、話そう、考えよう～」を開催いたします。

本日司会を務めます、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課の大塚と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、初めに本意見交換会の開催の趣旨について御説明させていただきます。

本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取り組みへの理解を深めていただくことを目的としており、消費者、事業者、行政による講演や、会場の皆様を交えた意見交換を通じ、理解を共有し、疑問を解消していただければと思っております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において食品衛生法第23条の規定に基づき、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。

この機会に、2019年度輸入食品監視指導計画を定めるに当たりまして、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしてある資料についてですが、議事次第の裏面に記載してあるとおりです。不備不足等ございましたら、お近くのスタッフにお申しつけください。

なお、大変申し訳ございませんが、1点、資料の修正についてお知らせさせていただきます。

議事次第（3）意見交換の開始予定時刻ですが、現在14時55分となっておりますが、申し訳ございません。15時05分の予定でございます。おわびして訂正いたします。そのほか、資料に不備不足がございましたらお知らせください。

それでは、本日の進行について御説明させていただきます。

初めに、一般社団法人Food Communication Compassの森田満樹様より「輸入食品を

食べてもいいの？－消費者の不安にこたえるために」と題して約20分、続いて伊藤忠商事株式会社の渡辺敏雄様より「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」、約20分御講演いただきます。

その後、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の梅田より、行政の立場から「輸入食品の安全性確保の取組み」について約40分御説明いたします。

その後、10分間の休憩を挟みまして、意見交換・質疑応答に入ります。

意見交換では、先ほど御紹介した3名に加え、公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の戸部依子様、国立医薬品食品衛生研究所の朝倉宏様に御登壇いただきます。

最後に、会場の皆様とともに、輸入食品の安全性確保について意見交換を行いますので、御質問のある方は御所属とお名前をおっしゃった上で、御発言いただけますようお願いいたします。

なお、出席者の皆様から事前にいただきました御意見・御質問については、御質問の多かった事項を中心に、それぞれのプレゼンテーションや意見交換の中で触れさせていただく予定ですが、時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料、また、意見交換の様子は議事録として厚生労働省のホームページに後日公表を予定しております。後半の意見交換の議事録に、御所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合は、御発言の前にその旨をおっしゃっていただけますようお願いいたします。

閉会は、16時30分を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただけますよう、よろしくお願いいたします。

本日の、取材カメラ等による冒頭カメラ撮りはここまでとさせていただきます。

なお、主催者による撮影は継続させていただきますので御了承ください。

それでは、初めに、一般社団法人Food Communication Compassの森田満樹様より御講演いただきます。

森田様は、2011年3月に科学的根拠に基づく情報を発信する消費者団体として、一般社団法人Food Communication Compassを設立され、現在はその代表として活動していらっしゃいます。

本日は、「輸入食品を食べてもいいの？ー消費者の不安にこたえるために」と題しまして、輸入食品について、消費者としての考え方などについてお話しいただきます。皆様、資料1を御準備ください。

それでは、森田様、よろしく願いいたします。

○FOOCOM（森田氏） 御紹介ありがとうございました。

皆さん、こんにちは。先ほど御紹介いただきましたように、2011年より活動を行っておりますFood Communication Compassの森田と申します。フーコムネットというウェブサイトを運営しており、全国消費者団体連絡協議会にも所属して学習会とか、意見表明とか、そういうところにも参画しております。

今日は、20分ということでお話をさせていただきます。

まず、食品の安全性についてということですが、消費者はやはり輸入食品について不安に思っている方が多くて、例えば東京都ですと輸入食品は5位にきておりますが、他の自治体の調査では添加物、それから農薬、輸入食品と、大体上位を占める傾向にあるかと思えます。

私自身も保健所や消費生活センターで食のリスクコミュニケーションということでは講演をさせていただく機会がありますが、やはり添加物や輸入食品というのは不安感が強くテーマに挙げられることがよくあります。

どうして不安に感じるのかということですが、やはり見えないこと、輸入ということなので、地球の裏側からきているようなものに、どんな農薬が使われているのかわからない。何かずさんな取り扱いをされているんじゃないか。例えば、港で野ざらしにされているんじゃないか。日本の食卓に来るまでにいろいろな見えないところが多くて、それで不安に感じるということが多いように思います。

一方で、全国消団連で輸入食品のことについて学習会などに参加しますと、消費者団体からももう少し具体的な質問が出てきます。例えば、海外でずさんな取り扱いをされた不衛生な食品がきているんじゃないか、輸入食品の違反事例で海外の添加物や残留農薬がたくさん報告されているので日本に流通している輸入食品は危ないんじゃないか。海外で使われる特定の動物用医薬品、農薬、食品添加物、日本では使われていないようなものがあるのではないかとといった懸念も聞かれます。あとは国際化が進む中でアメリカの圧力で日本の安全基準が脅かされたり、ルールが緩和されたりするのではないかとといったような質問が出る場合があります。

そういうことに対して、今日、後でお話しいただく梅田さんなどにも来ていただい

て細かく説明をしていただくんですけども、なかなか不安が払拭できないところがあります。

実際に輸入食品がなかなか見えづらいところは、消費者の手元に届くまでいろいろな過程を踏まえるからだと思います。輸出国での取り組み、例えば農場とか工場での対策はどういうふうに行われているのか、検査は行われているのか。メディアなどで取り上げられる報道などを見ると、農場などでも日本向けの食品がずさんな取り扱いをされているといったような報道があったりしますので、そういう報道を見ると、それがまるでそのまま日本にきているような錯覚を受けてしまう方が多いのかもしれない。

もう一つは検疫所、輸入時の取り組みでどんな検査が行われているのか、違反になったらどうするのかということですが、メディアなどの報道ではここでの違反事例がたくさん挙げられて、こんなに危ないというふうに書かれるわけですが、そこで違反になったものはさまざまな措置が行われるということがなかなか伝わらず、その違反のものがそのまま食卓に上がっているような印象を受けます。この仕組みというのが、なかなか伝わっていないのかと思います。

それから、国内においても流通している輸入食品は、保健所とかで収去されて安全性が確認されているわけですが、そのことも知られていない。輸出国の対策、輸入時の対策、国内対策、3段階で行われているということが意外と知られていないのではないかなと思うところがあります。

輸出国対策ですけども、先日、私はおもしろい話を聞きましたのでちょっと御紹介したいと思います。

日本輸入食品安全推進協会というところで、去年の年末ですが、パラグアイのゴマの残留農薬対策の取り組みというセミナーが開催されています。これは写真が右上なんですけれども、ここで日本から滝本さんという厚生労働省の専門の方が向こうに派遣されて、2015年からといいますからもう4年目になるわけでしょうか。食品安全の専門家としてパラグアイに派遣されて、一時帰国された時に、パラグアイではどんなゴマの輸出国対策をしているのかというのをお話いただき、その時に消費者団体として、今日御一緒する戸部さんも一緒に参加してお話を聞きました。

私も知らないことばかりだったのですが、パラグアイというのは日本へのゴマの輸出が大変盛んで、ここ10数年ぐらいずっとやってきたそうですが、2009年から残留農薬の違反が相次いで命令検査になって、なかなか日本に輸出できない状況が続いた。

そこでパラグアイ政府の要請でJICAから滝本さんが専門家として派遣されたということでした。

滝本さんはとにかく赴任してすぐに関係者の人たちと会議をした。会議は毎月1回ずっと続けているそうです。そこでまずは状況をヒアリングして、そしてどこに問題があるのか、生産者に対する取り組みということもそうですけれども、まず残留農薬分析というようなこともきちんとできていなかった。サンプリングとか、それから検査の信頼性確保ということで、輸出する際に商社ごとに検査をするわけですが、その検査方法もきちんと確立されていない中で、その指導からされています。下の写真です。

それから、実際に現場に行って残留農薬で出てくるようなものに関してどういう使われ方をしているのか指導をすることに着手されておられまして、命令検査がそれでも何年か続いたんですが、2017年から一部の輸出業者から命令検査が解除された、輸出業者を絞り込んで、生産者も絞り込んで、指導をきちんと行って、今はモニタリング検査になったということでした。

それで、今、滝本さんがやられているのは代替農薬についてどうするのか。ゴマの場合はマイナー作物という問題があるので、そのマイナー作物の基準についてどうつくっていったらいいのか、国際機関にどう働きかけたらいいのかというようなことに取り組んでおられるということをお話しされていました。

消費者からすると遠い国のことですし、私も一度、中国でどういう輸出国対策がされているのか、もう随分前になりますが、見せていただいたことがあります。海外でどういう圃場でどんな管理をしているのかというのはなかなか見ることができないと思います。

こういった輸出国の対策というのがもう少し見える化するようになったら、大分違うんじゃないかとも思います。滝本さんのお話でとても印象的だったのが、港の検査も確かに大事だけれども、そこに至るまでに日本に持っていく農作物がどう管理されているのか、輸出国でまずはきちんと管理されなくてはいけないというようなことをおっしゃられていました。このなかなか見えづらいところをどうやって見せていくのかというところが、今後の大事な情報提供になるのではないかと思います。

続いて「輸入時対策」ですが、こちらでも検疫所が消費者向けに見学会とか学習会などを開催しておりまして、夏休みなどは子供向けに見学会をやっておられるようです。例えば東京の検疫所だったら、その区の保健所と一緒に、子供と大人と一緒にこう

いった港での管理ですとか検査の様子などを見せていまして、夏休み子供食品衛生監視隊員ということでやっておられます。

こういう活動も地道にやられているところですが、1回で参加できる人数は少ないわけで、ウェブサイトなどで見ることはできますけれども、こういう学習会とか、検疫所がどんなことをやっているのかということを見せていただけるような機会がもっと増えればいいかと思います。

地方自治体も、食品衛生監視指導計画の中で実際に流通している輸入食品監視対策ということを行っており、東京都も都の指導計画に基づいてやっております。

私は東京都の食品安全審議会の委員でもあるのですが、東京都では検査センターで見学会などをして、輸入食品はこうやって収去して、安全性を確認していますよというところは見せていただけますが、そういうところも消費者には見えにくいところです。

東京都は、輸入食品に関して安全性の確認についてウェブサイトで公表していますが、先ほどの検疫所の情報提供、それから輸出国対策とか、ばらばらに情報提供がされていて、なかなかそのばらばらの情報提供が繋がっていかない。消費者の中ではそれがなかなか1つの線につながっていかないと思います。

今日は、輸入されたものが実際に商社とかでどういった検査をされているのかというのをお聞きできると思うんですが、さまざまな工程でチェックされているというところが1つの線でつながらないところに見えづらさがあるのかなと思います。

さて、「国内対策の事例」で、東京都が都道府県で流通している食品について収去検査したものを毎年公表しています。ここで見ますと、国産品と輸入品が大体同じような割合で違反率があるということがわかります。この年はたまたま国産品が0.07%ですが、輸入品の方が0.08とか多い年もありますので、これは平成28年度の違反調査結果ですけれども、こうやって見ますと、輸入食品も国産品も大体0.1%以内のところまで毎年推移しているのかと思います。

ですから、実際にスーパーで売られているもので輸入品と国産品というふうにある場合、違反率というのはほぼ変わらない。こういうところがなかなかわかりやすく情報提供されていなくて、こういう表も、公表されたデータから数字を抽出すればつくれるんですけども、なかなかこういう情報が届かないのかなと思います。

各都道府県でも国産品も輸入品も調査していて、都道府県のホームページを見ていくとそれぞれ公表しているのがよくわかりますので、こういった情報もまとめてどこ

か見られるところがあればいいと思います。

「消費者として知っておきたいこと」は、私も保健所や消費生活センターに呼んでいただいております時、必ずお伝えするのが、「輸入食品でも国産品でも、国内で流通する食品は同じ基準が適用される」ということです。

ここに御参加されている方は当たり前のように思うかもしれませんが、輸入食品の方が緩いんだろうとか、そういうふうにご考慮される方が意外と多いのです。

輸入食品は、例えば中国ならば中国の国の状況はどうかわからないけれども、日本に流通している場合は日本の基準に合ったものでなければ流通してはいけないという仕組みになっています。中国で日本に輸出される食品は、土から圃場から全部厳しく管理され中国の流通する食品とは別のもので日本向けに輸出されています。

また、食品安全の基準ですけれども、消費者は農薬とか添加物に関してはちゃんと決められているのか、超えたら基準値オーバーということが時々あるわけですがその場合はどのくらい危ないのか、アメリカの圧力で基準などが緩和されるのではないかと。これは、よく質問を受けたりすることがあります。

それから、輸入のレモンとか、収穫後のポストハーベスト農薬について安全性は守られているか。そういった不安もよく聞かれます。

こういう情報に関しては、農薬と食品添加物ががんになることがないようにリスク評価、リスク管理が行われているということや、基準値は安全とか危険の境目ではなくて管理をするための値であり、基準値を2倍、3倍超過しても健康影響はないということ、そして、一般に流通している食品は保健所でも取り去られていて、先ほど御紹介しましたように東京都などは公表しておりますが、農薬や食品添加物が基準値を超えることがないかどうか検査されていること。そこも十分に伝わっていません。

輸入食品も輸出国対策、輸入時対策が行われているということで、こういう農薬と添加物、特に輸入食品は危ないといったような情報がよくあるわけですが、基本的なリスク評価、リスク管理の仕組みのところもきちんと消費者に伝わっていただければいいのかなと思います。

さて、厚生労働省のホームページを見ますと、先ほどの疑問についてはQ&Aが書かれています。

例えば、日本の残留農薬基準は各国に比べて厳しいのか。それは、物によります。日本の方が厳しい場合もあるし、そうではない場合もあるということで、外国の圧力で日本の基準が緩くなるということではなく、国際基準の調和が求められることが原

則で、どちらの国の基準に合わせるということではないということが解説されています。

それで、こちらも厚生労働省の同じQですが、よく週刊誌などで書かれているお話を、たった1割しか検査していないのはどうか。その1割も今、少しずつ数値が減ってきているということがあって、そんなことで輸入食品の安全性は十分に確保されているのだろうかという疑問です。

その点についても後でお話があるかと思いますが、輸入食品を幅広く監視しているということや、計画的にやっていること、それからモニタリング検査、命令検査ということで、一定の確率できちんと把握できるように、統計学的な考え方に基づいて効率的に行われている。全部検査をするというのは、やはり大変税金もかかるということがあります。そういうことがここで解説されているわけですが、それでもやはり週刊誌などで1割しか検査をしていないということで盛んに書かれますし、実際に消費者の方とお話をする時に、検査でだだ漏れで危ないのが入ってくるんでしょうという話は聞かれるところです。

国の情報提供もそうですが、東京都などはこういうかわいいイラストを使って「輸入のレモンやグレープフルーツには、なぜ防かび剤が使われるのですか？」という、できるだけ具体的な物について防かび剤の解説をしているものがあります。また、体に悪い影響があるかということに関してもきちんと検査をしていますとか、水洗いによって落ちますよというような情報提供もされています。情報提供はさまざまな形で行われているのかなと思います。

「輸入食品について考えたいこと」、消費者として考えたいのは、やはりこれから輸入食品の増加に対応してリスクに応じて効率的な対応が望まれるということです。農薬と添加物の話ばかりでしたが、やはり生鮮食品の食中毒の汚染のような問題もありますし、その時々に応じてどう対応しているのかということを中心に説明していただき、そして対策をしていただきたいということです。

それから、現地における食品事業者の対策の向上ということで、パラグアイのゴマの話がありましたけれども、この下の写真は2012年だったかと思いますが、中国の青島でブロッコリー畑を見学させてもらった時の写真です。日本向けの圃場は、こうやって高いフェンスで鉄条網が張られているんですが、その中で農薬をできるだけ使わないように栽培されていて、そして冷凍食品の工場ではフードディフェンスで対策が講じられています。このころ、日本はまだフードディフェンス対策はそんなにされて

いなかったですが、カメラが至るところに配置されていたということです。

それから、日本はやはり食品の輸入大国で、消費者は安いものを手に入れるというメリットがありますが、途上国では労働環境とか、そういう問題がしばしば指摘されます。今、SDGsというような問題が消費者団体の中でも学習会をするようになってきていますけれども、日本の消費者の要求がさまざまなロスとか、途上国の生産者とか労働者に与える影響についてもこれからは思いをはせていくことも大事なのかなと思います。

消費者の役割ということで最後にちょっと書かせていただきますが、食品安全基本法の中で消費者の役割、そして消費者基本法の中でも実は消費者の役割が書いてあって、消費者はまずは食の安全に関して理解を深めるように学ぶ。そして、積極的な意見表明をする。合理的に行動する。それぞれ食品安全基本法にも、消費者基本法にも書いてあります。

そういう時代に対応して消費者団体はさまざまな学習会をして、そして理解を深めて意見を表明したいと思うわけです。ただ、最初にお話をしましたように、情報がいろいろなところに散らばっていて1つの線になかなかならない。

もっとわかりやすく、輸入食品の安全性について、輸出国から港、そして国、それからそれを売られているスーパー、そして消費者の手元に届くまでのフードチェーンの間でどういうふうな対策がされているのかが伝われば、輸入食品の安全性の理解も深まるのではないかと考えております。

雑駁な話になりましたが、以上で私の話は終わります。どうもありがとうございました。

○司会（大塚） 森田様、ありがとうございました。

続きまして、伊藤忠商事株式会社食料カンパニー食料経営企画部食品安全・コンプライアンス管理室の渡辺敏雄様より御講演いただきます。

渡辺様は、食品安全管理に関する国際規格「ISO 22000」の主任審査員の資格を取得されており、現在、伊藤忠商事グループと取引のある国内外の工場の安全監査に従事されています。

これまでに安全監査で立ち入った工場は1,000カ所以上、さまざまな現場での経験を生かし、日々、食品の安全確保に取り組んでいらっしゃいます。

本日は、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」と題しまして、輸入食品に対する事業者としての取り組みについて御講演いただきます。

皆様、資料2を御用意ください。

それでは、渡辺様、よろしくお願いいたします。

○伊藤忠（渡辺氏） ただいま、御紹介いただきました伊藤忠商事の渡辺と申します。

改めまして、本日は弊社の「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」、御説明をさせていただきますが、このような貴重な機会をいただきました厚生労働省様並びに公益社団法人の日本輸入食品安全推進協会様、ほか関係各位の皆様にご改めましてお礼を申し上げます。どうもありがとうございました。

お配りした資料、それから投影するスクリーンは同じ資料ですので、どちらでも御活用いただければと思います。

本日は20分という非常に短い時間で、弊社の食品安全の取り組みを全てお話しするというのはなかなか難しく、今日の資料は特に輸入時の検査検疫に関する業務、これは当然、輸入事業者として社内ルールも決めて実施しておりますけれども、先ほど森田様も触れられましたように、特に輸出国側の現地の状況をどうやって管理していくのか。

具体的には今、司会の方から監査という言葉がありましたけれども、実際に現地の生産者、あるいは工場、サプライヤー等の調査、点検、監査、いろいろな日本語がありますが、実際に現地に行って、時間とももちろんコストもかかりますけれども、どのような活動をしているのか、このあたりを資料として取りまとめて御説明をさせていただきます。

「目次」は、大きく分けて簡単に3つあります。1つ目が「伊藤忠商事の概要」2つ目が「伊藤忠商事の食品安全への取り組み」、3つ目が「弊社フードチェーンにおける食品安全の事例」という内容になっております。

まず、1つ目の目次ですけれども、概要の前に、これは皆様方御存知の方は多いと思いますが、弊社も実は厚生労働省様のホームページに輸入食品の違反事例、これは月次単位でどんどんアップされております。

私どもも、これは月次単位でも、あるいは年次単位でもウオッチしておりまして、御存知の方は多いと思いますが、毎年8月の末に前年度の年間の違反事例の分析資料、これは非常に内容の濃い、私ども事業会社としても非常に参考となる資料が毎年公表されています。

この円グラフはその資料で、特に昨年8月末に公表されました2017年度の4 - 3月と申しましょうか、年間のいろいろな分析資料から、これは弊社の社内資料の一部で

はあるんですけども、違反事例の件数を円グラフにしてあるものです。

カラーコピーを見ていただくと、一番下段の緑色、これは農産食品・農産加工食品で、次の資料に母数が出ておりますけれども、ほぼ半分の408件ある。その次に、赤い色の水産食品・水産加工食品、以下、畜産とか、飲料とか、こういう分布になっていて、おわかりのとおり、やはり私どもの主食を含めた基礎食品、それから加工食品、どちらも農産系の食品の違反事例が非常に多い。

続きまして、2枚目の資料ですけども、これはマトリックスのエクセル形式の資料にしたものです。届出件数を基軸として、国別に違反件数がどんな状態になっているのか。これは、厚生労働省さんのホームページから拾わせていただいたものです。

輸入届出件数が圧倒的に多いのは、御覧のとおり中国ですね。これは毎年、大体こういう順位です。次がアメリカと、大体こんな順番になっています。昨年度、合計で240万件以上の輸入届出があった。

届出件数をA、違反件数をBとして、一番右側が違反率という形でパーセンテージで表しているんですけども、中国がざっと79万件ぐらいの届出の中で、昨年191件、0.02%であった。重量で見ますと、これは1,000トン単位で表を作成させていただいたんですが、中国は約390万トンです。それで、届出件数第2位の米国ですね。中国の3分の1以下になるわけですけども、重量で見ますと中国の3倍ですね。1,100万トン以上です。ここから、中国から日本に入ってきている食品というのは加工度が高くて、米国から輸入されている食品というのは、どちらかといいますと、先ほどもちょっと触れました基礎食品、一次産品といったものが多い。弊社も事実そうなんですけれども、このあたりが読み取れる。

それで、パーセンテージだけ追いかけていただくと、この表の中では中国よりもベトナムの方が違反率としては4倍ぐらい高い。この「その他」の中にもっと届出件数の少ない国が当然含まれているんですが、違反率でいいますと1オーダー、2オーダー高い国も実は毎年ある。

だから中国が安全じゃないかということにはならないと思うんですが、今回、私がこの後の資料を説明させていただく中で、このあたりもちょっと頭のどこかに置いておいていただければと思います。

早速ですが、弊社の概要の御説明をさせていただきます。

「はじめに」というところで、私ども先ほどから申し上げます基礎食品、あるいは一次産品から加工度がどんどん上がりまして、今日このスクリーンに映し出して

いるような最終製品といいますか、一般消費者向けの加工食品に至るまで、商社ですので多岐にわたった食品を海外、世界中から輸入している。

一例を申し上げますと、一番左上にDoleと横文字で書いてありますけれども、これは一応国際ブランドになっておりまして、皆様方も例えばDoleのパイナップルですとか、バナナですとか、あるいは写真にあるような缶詰とか、こういった加工食品に至るまでお買い求めいただいております。今日もかなり多くいらっしゃるのかなと考えております。

弊社の組織図に移らせていただきますけれども、私ども社内カンパニー制度というものをしております、私が所属しております食料カンパニーを含めまして、全部で7つのカンパニーですね。見ておわかりのとおり、繊維とか、機械とか、金属とか、こういう形で社内が分社化しているという組織形態になっております。社員数とか売上高は、右上に記載のとおりになります。

では、食料カンパニーの組織はどのようなかというのが次の資料になるんですけども、私どもカンパニーのトップはプレジデントというタイトルで最高責任者がおります。それで、私が所属しております食品安全・コンプライアンス管理室等と書いてありますけれども、職能部署がそのプレジデントの下にひもづいています。

あとは、具体的には営業部門が大きく分けて3つの部門に分かれております。

食糧部門、「糧」という字ですね。先ほどから出てきております基礎食品、あるいは一次産品と呼ばれているものです。米麦を中心として、私たちが主食とするような基礎原料を輸入している、取り扱っている部隊です。

それから、2つ目としては生鮮食品部門、農産、水産、畜産と、先ほども円グラフで最初の資料にありましたけれども、私ども御多分に漏れず組織形態は水産、畜産、農産と、全ての生鮮食品を扱っております。

それから、食品流通部門ですね。こちらは先ほど商品の写真をお見せしましたけれども、ああいった最終加工食品、市販の食品などを主に扱っているような部隊がこの食品流通部門に所属しております。

こういった大きく分けて3つの部門で、私ども営業部隊が食料カンパニーの中で輸入業務を毎日行っています。

続きまして2つ目の目次ですけれども、「伊藤忠商事の食品安全への取り組み」です。ここが本日の資料のコアになるところでもあるんですけども、まず私が所属しております食品安全コンプライアンス管理室の役割というところです。大きく分けて、

5つ記載をさせていただいております。

私どものカンパニー、あるいは伊藤忠商事のグループ会社ですね。これは国内、海外にかなりあるわけですが、グループ会社の食品安全の自主管理手法構築への助言とか、サポートとか、支援とか、こういったことを進めております。

2つ目としましては、「食品の表示・安全性・貿易等に関する管理」です。ここは、特に輸入通関をする中でこういった法令、食品衛生法、あるいは表示法等の食品関係法令の準拠、遵守といいますか、このあたりを管理する非常に大事な基本的な業務です。

3つ目としましては、「食品安全に関する従業員の教育・啓発」です。実は、私どもの部署はいろいろな業務をやっておりますけれども、こういった教育・啓発、あるいは教育・訓練、人材育成、これが私どもの部署で実は一番マンパワーもかけておりますけれども、業務で1年中、社内勉強会とか、研修会とか、イーラーニングとか、あるいは後でもお示ししますが、実際に海外も含めた事業会社に出張して、出前に行ってその従業員への教育・訓練も実施する教育・訓練機関であると私どもは考えております。

4つ目は「中国食品安全管理チーム員の育成」、これも後ほどの資料で御説明させていただきます。

それから、「グループ会社及びサプライヤー工場の食品安全監査と改善提言」です。

今日は、先ほど申し上げましたように、この5番をベースにした資料としてお話を今、進めさせていただいているところです。

では、私どもの食品安全・コンプライアンス管理室のなりわいといいますか、流れがどうであったかというヒストリカルなところを簡単にビジュアルな資料としてお示しさせていただきます。

まず、ちょうど20世紀から21世紀に変わるころ、今日御参加の多くの皆様方も御記憶にあると思いますが、特に国内を中心にいろいろな食品安全の大きな事件、事故といったものが続けて起きました。ここに記載してあるとおりです。弊社でもその後、2002年の4月に私どもの部署が社内に設立されました。当時、総合商社でこういった部署を立ち上げたのは、ほかに私ども同業の大手の競業する他社ではなかった。私どもが初めてだったと聞いております。

それからちょうど約17年経つわけですが、その時に同時に社内規程と称される食品安全管理マニュアルの初版というのが発行されて、毎年、改訂は当然進めてお

ります。現在、第15版というのが社内で運用されております。

この中に、グループ会社や海外取引先等の工場監査活動の規定というのを定めております。先ほどからしつこく申し上げているとおり、やはりそのためにも人材の育成ですね。私ども、この監査活動がスタートしてから外部委託というのは一切やっておりません。いわゆる内製化しております。やはり私たち営業の人間も含めて、自分たちが実際にその現場に行つて、現地に行つていろいろなことを確認する。コミュニケーションをする。まさに今日のタイトルではありませんけれども、食品安全のリスクコミュニケーションをサプライヤー側と直接やる。こんなことも含めて、この仕組みというのはずっと内製化でやっております。

次の資料は、具体的にその工場監査をどうやっているのかというのを同じようなビジュアルの資料にまとめてあるんですけども、マニュアルの中にいろいろな頻度、運用ルールですとか、あるいは具体的にどういう形で監査をするのか。それから、チェックリストですね。こういったものも改訂を重ねながら、現在最新版が運用されている。

特に工場監査シートというのは、GFSIという言葉をお存知の方は多いと思いますけれども、GFSIのグローバルマーケットプログラムというのがあります。私も2012年から3年ぐらいGFSIジャパンのメンバーで、このグローバルマーケットプログラムの国内版の普及に当たったんですけども、これに依拠した監査シートですね。

具体的にはここに記載してありますように、GMPと言われている工場の一般衛生管理ですね。それからHACCP、マネジメントシステム、それから先ほど森田さんも触れられましたフードディフェンスですね。こういったものが内在した監査シート、これを現在運用しているところです。

では、具体的に、サプライヤーの食品工場のインスペクションというののどのようにやっているのかというのをもう少し文字を細かくして記載してあります。例えば、新規の取引先が発生する場合には当然、事前の現地に出向いたこういったチェックというのを行いますし、あとは年に1回以上の頻度で定期的に私どもの従業員が世界中に行つて、飛んで、こういったチェックシートをつくつて、報告書をつくつて、私どもの室に全部上げてきて、私どもはその内容をまたチェックして評価してPDCAを回す。このような仕組みが、食品安全管理マニュアルで現在運用されております。

検査項目は、事業者の皆様方がこれを見ればベーシックなことが書かれているという事はよくおわかりかと思ひます。

私どもの室は今10名足らずの部署で、この10名で世界中の工場に飛び回ってというのは難しく、物理的にも多分困難だと思います。

私どもがスタートしてからのポリシーとしましては、私ども営業課の人間が自分の担当の工場に実際に行って、こういった点検とか監査をする。こういったことがずっと基本で10年ぐらい、この制度が運用されている。先ほど内製化と言ったのは、そういったところですよ。

次は「人材育成」というタイトルになっておりますけれども、私どもの部署では繰り返しですが、この人材の育成というところ、特に食品安全の分野についてですけれども、ものすごく労力をかけています。大きく分けて、3つ記載をさせていただきました。

まず、各営業部署・グループ会社に対するこういった工場の点検手法の集合研修や個別研修ですね。

それから、「中国食品安全管理チームに対する継続的なOJT及び定期的な力量管理」、これは「※2」がついていますが、後ほどの資料で御説明させていただきます。

3つ目が、「OEA制度に則り、食料カンパニーグループにおけるFSMS審査員資格者増員による食品安全リスクの低減」、このOEAとは何ぞやというのをこの次の資料、後の資料で御説明させていただきます。

14ページ目は、実際に私が行って撮った写真で、自分の教育・訓練の写真をたまたまここに集めたんですけれども、私も海外の事業会社、中国とかタイとかに行って工場のサプライヤーの管理の意義とか、趣旨とか、重要性とか、実際にどうするのかという手法とか、こんなことを現地に行って、今日と同じようにスクリーンを投影しながら継続的に今やっている。そういう現場のスナップ写真の一部になります。

次は、「中国食品安全管理部署の設立」というところです。実は、2015年の1月1日付でこの部署を立ち上げました。私どもの中国の現地法人、本社が上海と北京にあるんですが、北京の本社の中にICNと、伊藤忠チャイナの頭文字を取っていますが、ICN北京にこの部署を立ち上げました。

ここのスタッフは社内用語ではナショナルスタッフ、NSと呼んでいますが、いわゆる現地採用の中国人ですね。NSをこのチームのメンバーとしています。

目的は、私ども伊藤忠が中国から輸入する加工食品の取引先サプライヤーです。現在60工場前後ぐらいあるんですけれども、まさに農産、水産、畜産と、中国の沿岸部を中心にほぼ全国に分散されています。

ここに対して、彼らが直接行って監査をする。2015年1月からちょうど今年で丸5年目になっておりますけれども、安全リスクの低減を目的に、第三者監査という分類になるんですけれども、サプライヤー監査をずっと継続的に進めております。

やはり、目的は繰り返しですけれども未然防止ですね。最初の1年目はかなりいろいろなことで不慣れなこともあったんですけれども、もう5年目となると完全に彼ら、彼女らはかなり専門家になっていまして本当にプロフェッショナル化している。

③に「三現主義」と書いてありますけれども、やはり現場・現物・現状ということで、現地に行って、工場の中に入って、現場の人とコミュニケーションを取りながら実際に監査をするということが基本だと考えております。

運用ルールとしては、定期監査と、それから指摘事項の改善状況の確認のためのフォローアップ監査と、必ず年2回監査をさせています。

教育・訓練は、日本人専任トレーナーがOJT云々と書いてありますけれども、これはまさに私のことで、この4年間で30回以上、この件で中国に出張しております。行くとも1週間以上、彼らと北京から一緒に地方に飛んで、出張を一緒にして、私はトレーナーですので監査しません。わかりやすく言いますと、自動車教習所の教官みたいな立ち位置で、ずっとこの4年間彼らを育ててきた。

今、彼らは専門家になって、工場側からいろいろと相談を受けたりするようになってますし、もちろん日本の法令の改正などは彼ら、彼女らが中国語を訳して、監査のたびに工場に行って、今回の食品衛生法が大幅改正になったことを全部中文化したものをかばんに入れて監査に行って、必ず監査の機会に工場側の品管品質保証の人間にそれを彼ら、彼女らの口から説明する。こんな地道な活動といったものを進めております。

次に、「審査員登録機関IRCA OEA制度導入」です。IRCAというのは、International Register of Certificated Auditors、審査員の登録機関でイギリスのロンドンに本部があって、世界中のISOの食品安全以外のいろいろな規格がありますけれども、こういった審査員の登録機関の1つです。

私ども、こちらとOEAという、IRCAの独自のスキームがありまして、自分たちの食品事業者をはじめ、企業の内部システムがその審査員の管理とか、力量管理とか、あるいは昇格ですね。審査員補とか、主任審査員とか、昇格をするんですけれども、こういったものの評価を受けて契約を結ばせていただいた。私どもは、社内にこういった資格者を増員してプロ化を目指していこう。これが、実際に現場、現地に行って三現

主義に基づいた監査の精度を上げることに寄与するのかなというふうに考えて、この制度を今、運用しているところです。

続きまして、最後の3つ目になりますけれども、「弊社フードチェーンにおける食品安全管理事例」と、1例になります。先ほどちょっと商品の写真をお見せした時にお示しした、私どものグループ会社でフィリピンにありますDoleですね。こちらのお話を少し簡単に触れさせていただきます。

ちょうど地図が出てきましたけれども、フィリピンも日本と同じように島国です。それで、一番南にあるミンダナオ島ですね。ここが、実は日本向けのパインアップルの輸入の9割、なんと皆さん輸入の9割はこのミンダナオ島からパインアップルがきております。

余談ですが、バナナは8割です。ここにPolomolokという矢印がありますが、ここを中心に100%自社農園です。どのぐらいの規模ですかとよく質問を受けますが、東京ドームの4,000個分ぐらいありますという御説明をしています。ここに自社管理の農場と、あるいは加工工場が集積しております。

次の写真が、まさにその東京ドーム4,000個分の畑の中の一部になるんですけども、背景に山があります。これは富士山と同じようなコニーデ型の山で、Mt. Matutumという山で今は休火山です。御存知の方が多いたと思いますが、ハワイと同じように酸性土壌、熱帯地方で雨が多いうところにパインアップルはよく育つ。まさにこの環境、気候、土壌はパインアップルの生産にぴったりだ。

ここで自社の従業員が24時間、夜もハーベスターという機械でパインアップルの収穫を続けております。国際認証機関のグローバルGAPは当然、認証を取得しているところで、残留農薬の管理、あるいは肥料、肥培管理も含めてグローバルGAPの中で運用管理をしている。

それで、この畑に隣接して加工工場があります。これはグーグルマップの上空写真なんですけれども、ものすごく巨大な工場です。何と言ったらいいんでしょうか、飛行機の格納庫ですね。縦が二百数十メートル、横が三百数十メートルあります。私もここは5回ぐらい行っていますけれども、初めて監査した時は工場の中を全部歩くのに2日かかりました。万歩計をつけていましたら、20~30キロ歩きました。高さも非常にあるものですから、巨大な工場で、ここは従業員が5,000名います。

それで、畑から収穫されたパインアップルは、キャパシティとしては年間で100万トンぐらいの原料の処理能力がある。ここから日本向け以外にも世界中に缶詰めとか、

あるいは、パインアップルの果汁とか、こういったものが出荷されている。

こちらも、国際規格の認証としては、FSSC22000の認証を取得しているというところ
です。Dole PHILIPPINES, INC. POLOMOLOK CANNERY. というところ
です。

資料も最後になりましたけれども、「フードチェーンにおけるコミュニケーション」
です。弊社は商社ではありますけれども、当然、自社だけの食品安全の確保というの
はできませんので、お示した図のとおり原料の供給元、サプライヤーとのコミュニ
ケーション、それから厚生労働省様をはじめ関係行政機関とのコミュニケーション、
それから私ども業務を委託もしております、例えば、保管とか、物流とか、検査とか、
委託先とのコミュニケーション、それから私どもが輸入した商品を直接販売している
お客様とのコミュニケーション、ここに非常に全社を挙げて365日継続するように努め
ているところです。

最後の資料となりましたけれども、これは私どもの部署といたしますか、私どものカ
ンパニーの食品安全に対する考え方です。平時においては、実際に工場、産地、サブ
ライヤーに行って、予防を目的とした管理活動をしておりますが、でもやはり事故・
事案というのは時々起こる。起きた場合には、やはり原因、特に真因を特定して再発
防止のために、一時的な改善ではなくて、修正ではなくて、再発が必ず防止できるよ
うな是正策を策定して運用管理をしていく。これが、私ども食品安全管理マニュアル
の活動の基本的な背骨になっているというところです。

ちょっとお時間を超過しましたけれども、雑駁ではありましたが、弊社の輸入食品
に対する取り組みの御説明を終わらせていただきます。

御清聴ありがとうございました。

○司会（大塚） 渡辺様、ありがとうございました。

続きまして、「輸入食品の安全性確保の取組み」について、厚生労働省医薬・生活
衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室、梅田浩史より説明いたします。

皆様、資料3-1を御準備ください。

○厚労省（梅田） 皆さん、こんにちは。今、御紹介いただいた厚生労働省輸入食品
安全対策室の梅田でございます。

日ごろから皆様方には、私どもの食品安全行政、特に輸入食品の安全対策に関わり
ます施策につきまして御理解、御協力いただいておりますことを、改めましてこの場を
お借りして御礼申し上げたいと思います。

本日は、輸入食品の安全性確保の取組みということで、輸入食品の監視指導計画、

来年度の計画の案でございますけれども、それについて御説明させていただくとともに、トピックスとして食品衛生法の改正、あるいはBSE対策の動きがございますので、そういった取り組みの状況について、時間の許す限り触れさせていただければと思っています。

その前に、現状どういう取り組みをやっているのかというようなことをまず前半でお話させていただいて、先ほどの内容について触れていきたいと思えます。

まずは、その行政の枠組みということでございまして、これは先ほどの説明の中でも90年代から新たな脅威として0157であるとか、BSEの問題とかがございまして、国際的にも食品安全の取り組みをどう考えてやっていくべきかということが議論されました。

コーデックスの中でもリスク分析という考え方がクローズアップされてきたということで、国際的にもそういった取り組みが行政の中に枠組みとして取り入れられるようになってきたということでございます。

日本においても、ここにありますようにリスク分析の考え方が取り入れられて、食品安全委員会というリスク評価をする機関がつくられ、あるいは厚生労働省をはじめ農林水産省、消費者庁がそれぞれの役割分担を持って、リスク管理機関としてリスク管理を行っていくということでございまして、こういったリスク分析の考え方に基づいて施策を講じていく一連の動きの中でリスクコミュニケーション、関係者みんなが参加して、より適切ないい施策を行っていくように取り組んでいくということが、リスク分析の考え方でございます。

これは、いってみれば事前対応型、問題が起こってから対応するのではなくて、あらかじめどういう問題があるかということを経科学的に分析して、その問題をどう管理していくかという事前対応型、予防型で対応していくということが大きな特徴であります。

それから、先ほど言ったように科学的な根拠に基づいて施策を講じていくということで、科学的な取り組みであるということ。

それから、もう一つの特徴としてはリスクコミュニケーション、まさに関係者みんなでこういった取り組みに参加することで、よりよい施策を展開していくということが大きな特徴であるということでもあります。

ここでお伝えしたいのは、食品の安全というのはこういった考え方に基づいて、国際的にもそうですし、この日本国内でも取り組んでいるということで、それは輸入食

品であれ、国産食品であれ、同じであるということでございます。

こういう枠組みの中で、実際輸入食品はどういう現状にあって、どう対応しているかということになります。先ほどのお話にもございましたけれども、自給率が低いということでありまして、裏を返せば輸入食品に我々の食生活は依存しているということでもあります。

これは届出件数でありますけれども、輸入者の方は、輸入しようとするたびに厚生労働大臣に届出をしなければいけないということになっていきますので、その件数を示したものですけれども、右肩上がりであるということがおわかりになるかと思えます。

そういう意味では、今後もこういった傾向は変わらないだろうということは予想されるわけですが、これをどう捉えるかということでもあります。どんどん輸入食品が増えるということは、我々の食生活が海外に依存しなければいけないと見るのか、あるいはこれだけ多種多様な輸入食品をいろいろな国から入れている国というのは日本が最たるものだと思いますけれども、それは日本が豊かであるからだという見方もできるわけですね。ですから、我々の食生活を本来豊かなものにしていくのがこういった輸入食品であるというふうにも捉えることもできるわけです。

ただ、その豊かな生活を支えるという言い方も、安全があってこそ言えることでもありますので、その安全がなかなか実感できない限りにおいて、これまで御議論いただいているような不安につながってしまうということなのだろうと思えます。

では、その安全のためにどう取り組んでいるかということでございます。

これは、先ほどからも出ていますように監視体制の概要でございます。ここで見ていただきたいのは、この3段階で取り組んでいるということでありまして、先ほどの御説明でもいただいているところでもありますけれども、輸出国対策、輸入時の対策、それから国内に入ってこれは自治体が主にやっていますが、国内での対策と、この3段階において輸入食品の安全対策が図られているということでもあります。それぞれ少し中身のポイントを見ていきたいと思えます。

「輸出国対策」ですね。これについてはここにありますように、先ほどもあったように事業者さんもそれぞれ対策を講じていらっしゃるわけですが、行政としても、まず違反になるということは日本の規制に合わないものが日本にやってきて、輸入時のチェックでアウトになるということになるわけでありまして、その原因を見ますと、やはり日本の基準がよく理解されていないということが大きな要因としてございます。

したがって、日本の基準をまずしっかりと伝えるということが重要になってくるわけですね。そういう点で、ここに書いてあるような日本語だけじゃなくて英語で周知をするというのは基本ですけれども、輸出国との二国間協議であるとか、それから現地に行ってセミナーをやったり、向こうの政府と現地で協議を行う、あるいは問題があった施設に立入調査を行ってその確認を行うとか、そんなこともやっています。

それから、御紹介いただいたように技術指導、技術援助、技術協力とか、いろいろな言い方をしていますけれども、検査技術の協力であったり、あるいは農薬の管理、先ほどパラグアイの例を紹介していただきましたけれども、そういうことを通じて輸出国でしっかりと日本の基準に合うものを生産管理していただくというようなことをやってきています。

パラグアイの例も功を奏して、今まで違反が続いて検査命令で対応していたものが、一部解除になるというようなことも効果として見られるようになってきています。一足飛びに効果が出るものではないわけですが、地道にそういったことを続けてきているということでございます。

次が、先ほど口頭で申し上げたところを具体的に書いたものでありますので、個別の紹介は控えたいと思いますけれども、これは実際に平成30年度に輸出国に行った例でございます。先ほどバナナの例がありましたけれども、フィリピンのバナナは残留農薬の違反が出たということで、その確認のための現地調査を12月に行っています。

それから牛肉の関係、英国であるとかスペイン、後ほど申し上げますけれども、BSEの対策の一環で、BSEが発生した国については輸入を止めておりますけれども、その後の対策の評価を行って、これは食品安全委員会という先ほどの役割分担という評価をする機関でありますけれども、その評価の結果を踏まえて順次、輸入の再開等を行ってきていますが、英国についても再開に当たりまして現地調査を行って、その実施状況等を確認するというのをやってきています。

それから、スペインはまだ再開されていませんけれども、再開に向けてその諮問をするに当たって現地の実施状況などを確認したということでございます。こういった現地調査を行ってきています。

また、特に問題があったというわけではありませんけれども、輸出国の法制度であるとか、あるいは行政体制、それから特に日本に多く輸入しているようなもの、そういった製品を生産している現場を確認するというようなことで調査も行っています。これはオランダの例ですが、こういったことを向こうの政府と協議をしたり、

お互いの規制の理解を深めたり、あるいは現地調査を行ったというような例でございます。

次に「輸入時対策」ということございまして、これが先ほどの3段階の中の真ん中の輸入時対策の表になります。

これは、届出の窓口でございます。この表を見ていただきますと、輸入相談ということで、正式に輸入届出を行う前に輸入者さんに対して相談窓口を設けております。検疫所でそういった相談の窓口で対応するわけですが、ここにある違反率というのは、輸入相談時点での違反率というもので1.9%ぐらいあります。

次のスライドに具体的な実数が出ていますけれども、相談品目ごとでカウントすれば2万件から3万件近くある年もあります。こういう数字であって、そのうちの違反がこういう数字になるということで、実際にはまだ届出がされていないので違反になる前の段階ですけれども、そのまま輸入されるとすれば違反だというようなもので、違反に該当するものということで計上すれば違反率が1.95%ぐらいあって、実際に届出される段階では0.03%ということでございます。

そういう点で、60倍以上の違反を未然に防ぐという効果でいえば輸入時の相談がかなり効果的な業務になっているということがおわかりになるかと思えます。したがって、こういった相談業務をしっかりと今後も続けていくということが、違反貨物の未然防止という点では効果があるものだと考えているところです。

実際、そういった相談なども経た上で貨物が輸入されてきます。それに対して、どのようなチェックを行っているかということでもありますけれども、届出がされたものについては100%チェックをする。書類上のチェックを行うわけですね。その上で、必要に応じて検査を行います。

この検査の種類がここに挙げているものですが、初回輸入されるものであるとか、あるいは継続的に輸入されるものでも、基本的には輸入者さんがその自主管理の一環として自らお入れになるものについては自らでその安全性を確かめるといった基本的な考え方、これは食品衛生法なり、食品安全基本法の中でも謳われているわけですが、それに基づいた自主管理の一環として検査をしていただく必要があるわけでありまして、検疫所ではそういった貨物に対して輸入者さんに指導するということが指導検査というものがございます。

順番どおりにいわずに、この下をまず言いますと、検査命令ですね。これは。先ほど言った自主検査であるとか、あるいは飛ばしたモニタリング検査、これは行政が行

う検査ですけれども、そういった検査の結果、国内で違反が見つかった場合、検査を強化しますけれども、その強化の中でも違反が見つかったということで、こういった同じような食品がまた今度来た時には違反の可能性が高いと判断されるということになれば、検査命令ということで文字どおり検査を命令します。

輸入者さんに命令をしますので、命令された輸入者さんは自らの費用で登録検査機関に検査をお願いしてもらって、結果を持ってきてもらう。それで問題がなければ輸入ができるわけで、問題があれば輸入ができないという制度になるわけですね。そういう意味では違反の可能性、リスクというものが高くなっているものについては検査命令を行います。

それ以外のものについては、行政が広く調査をするという目的で違反状況を確認するということが、行政が計画的に検査を行う。これが、モニタリング検査ということになります。

先ほども申しあげましたけれども、モニタリング検査をする中で違反が見つかる。あるいは、それ以外に自主検査の中で違反が見つかるといった時にモニタリング強化をする。その中で、また違反が見つければ、こういった同じようなものは違反がリスクとして高いと判断されますので、そういったものについては検査命令を行うということで、毎回輸入の都度、検査をしていただくことになるわけですね。

それでも違反がなくなるといった時には、制度としては包括的に輸入を禁止するということが、輸入をそもそも禁止してしまうという制度もあります。

ただ、ここにいくに当たっては指導を行いますので、違反が出れば輸入者さんに対して違反の原因調査、それからそれに対する改善報告をいただくということになっていますので、繰り返し違反が出るということはありませんけれども、指導する中でだんだん違反がなくなってくるわけでありまして、ここまでいくというのは幸い今までないという状況であります。

次が、結果の年次推移です。指導検査が緑、それからモニタリング検査が青で、そう増やしているわけではないですけれども、少しずつ増やしているという状況です。モニタリング検査も含めて行政検査がオレンジですけれども、これも少しずつ増やしているという状況の中で、これを見ていただくと、違反がこの21年度をピークにして下がってきている傾向があります。ここは若干増えてはいますけれども、大きく捉えれば減少する傾向です。この先どうなるかわかりませんが、これで下げ止まりなのかもわかりませんが、そういう傾向があるということが見てわかります。

この違反に応じて、赤の棒グラフの検査命令は違反が増えれば当然、先ほど言ったように違反のリスクが高いというものに対しては命令検査をかけますので、並行して増えるわけですね。違反が増えれば検査命令も増える。減れば減ってくるというようなことをございまして、検査数全体でいうと検査命令も含めて行政検査、自主検査を含めていうと、検査命令が年によってこういった検査違反の状況に応じて増えたり減ったり、ここも増えたりしていますけれども、そういう増減がございまして、それによって検査数全体の数が変わってくるわけですね。

先ほど冒頭に見ていただいたように、輸入届出検査数自体はどんどん増えているという状況の中で、お叱りをいただくのが10%も検査していないじゃないかということでもありますけれども、我々としては今、申し上げたとおり、その検査率で輸入食品の安全確保が図られているかどうかということは一概には言えませんので、逆に言うと検査率が低いからといって必ずしも安全が確保されていないとは言えないだろうということでありまして、先ほどから申し上げておおり、我々としては必要な検査を行う。つまり、必要なものに対しては必要な検査を行う。リスクといっても違反のリスクでありますけれども、違反のリスクに応じた検査を行うことが重要だと思っております。

そういう意味では、行政検査は少しずつ増やしたとしても逆に違反が減っているという状況でありますので、これががんとまた増えるとか、そういう状況がない限りにおいては、今の対策というのが十分とは言えないかもしれませんが、一定の評価はしてもいいんじゃないかと思っております。もちろん、今後もさらにこういった違反がなくなるように、減らしていくように、我々としても努力していかないとはいえないことは言うまでもありません。

これが数字の内容でありますけれども、平成29年度の全体の結果でございます。時間の関係もありますので、それぞれについては省略したいと思います。主な違反の内容ということで、先ほども少し説明の中で御紹介いただいておりますけれども、こういった違反の内容がございまして、個々に違反になったものについてはホームページでも紹介している状況であります。240万件ぐらいの届出があつて、そのうちの850件、実数でいうと821件、大体0.03%の違反率で推移しているという状況でございます。

「国内対策」でありますけれども、国内に入ってからについて、これは主に都道府県で管内に出回っている、流通している食品を検査してチェックをするというような取り組みが行われているというわけであります。

その中で違反があれば我々に連絡がきて、その違反になった貨物の回収、これは都道府県が中心に行いますけれども、また関係するようなものが他にもあれば、私どもから該当する輸入者さんを通じて、あるいは都道府県を通じて回収等の措置を講じるということがございます。また、こういった情報を踏まえて、輸入時の検査を強化するというようなことがございます。

実際に例を挙げていますけれども、国内での検査の結果、何か違反が見つかったということもありますし、それからここでは食中毒が出て、その原因を突き詰めてみますと、輸入食品が原因となっていたということがわかったものについてであります。

韓国産のひらめ、これはクドア・セプテンpunkタータという一過性の下痢を起こすものでありますけれども、この事例については養殖場を突きとめて、そこからくるものについては全て検査命令を講じることにしたということです。

それから、ビブリオについてもそうですね。輸入の都度、自主検査を実施するようにしたということでもあります。

クドアにしても、こういった原因を踏まえて輸出国に改善要請をするというようなことで韓国側と現地調査に行ってもいますし、継続的に協議を行っているという状況でございます。

前半で現状についてお話ししましたがけれども、これから来年度の計画（案）であります。今、申し上げたような監視体制、今後も全体的に輸入届出が増えていくだろうということでもあります。そういった中でどう対応していくかということでもありますけれども、やはり効果的に推進することが重要だということで、これは食品衛生法改正に当たって有識者に集まっていたいただいた懇談会の中でも、輸入食品の取り組みについて提言をいただいております。

現在は、輸入時の検査を中心とした監視体制だとすれば、輸出国対策もやっているんですけども、中心はやはり輸入時の対策で、それを今後さらに継続してやるんですが、効果的に進めるに当たっては輸出国段階での衛生対策をさらにやっていく必要があるということであって、もとを正していくといった意味ではそういうことですね。

積極的な取り組みを行っていくということにもなろうかと思っておりますけれども、こういうことが必要だということで、中長期的な展望のもと、来年度に向けては輸入者さんへの指導、自主管理の徹底、さらに指導をしていくというようなことで、先ほど言ったように輸入相談のより一層の推進、それから健康食品であるとか器具・容器包装、これらについては食品衛生法の中でもテーマに挙げていますけれども、そういったも

のについての指導、それからモニタリング検査については残留農薬を引き続き検査していく、あるいは微生物規格、あるいは病原微生物に関する検査をしっかりとやっています。

それから、貨物の同一性を確認していくということも今年度からやっていますが、それを継続してやっていくというようなことをございます。

それから、検査命令で従来からやっていることを引き続きやっていくというようなことがポイントとして挙げられます。

輸出国対策としては、先ほどから申し上げている、こういった周知であるとか、日本の規制の周知、それから二国間協議、現地調査の実施ということをございます。

先ほど言ったクドアの国内被害に基づいた調査というものもやっていますし、協議も継続してやっているということですが、BSEについてもそうですね。こういったことを続けてやっていくということを挙げております。技術協力もそうですね。

HACCPに関しては食品衛生法の大きな柱でありますけれども、食肉、食鳥肉についてHACCPの導入を進めていくということをございます。

モニタリング検査については、対前年度500件増で、こういった項目についてそれぞれ計画数をつくっております。この考えのもとには、統計学的手法に基づいて1%の違反率を見つける。例えば、ある食品群の中に1%の違反の食品群があるとすると、その中で、95%信頼度でどれだけとれば違反を1件見つけることでそれを評価できるかということですね。つまり、逆に言うと299件サンプリングして、そのうち1件でも違反が見つかれば、その母集団の食品群の違反率というものは1%あるんだということですね。逆に、なければ1%未満の違反率だということが評価できるわけです。そういった考え方を基本に、過去の違反であるとか輸入量、そういったものを勘案して食品群ごとに項目を積算していくと、こういう形になるということでもあります。

こういった計画については、現在1月22日～2月20日までパブコメを募集しております。今、申し上げたような取り組みについてはこういったホームページで紹介させていただいておりますので、ぜひ御覧いただければと思います。

残りの時間でありましてけれども、食品衛生法の話と、それからBSEの話についてポイントだけ紹介させていただきます。

食品衛生法の関係でありましてけれども、輸入食品に関しては3点ございます。

1つはHACCPの導入、これについては国内の議論を踏まえて、その対象は食肉と食鳥肉を想定して導入を図っていくということで今、準備を進めています。

それからもう一つ、証明書に関係があります。これは、輸出国政府の証明書をつけて輸入していただくということで、例えばフグ、それから生食用カキ、これについてはもう既にやっております、これは通知レベルで二国間協議のもと、行っております。それを今回法律に位置づけたということで、やっていることは変わらないわけがありますけれども、1つがフグ、生ガキについての証明書の添付の要件化です。

それからもう一つは、乳・乳製品について衛生証明書をつけていただく。これは農林水産省で動物衛生の観点から既に乳・乳製品について衛生証明書を添付するようになっておりますけれども、衛生面での観点からも衛生証明書をつけていただくということで、これは乳、あるいは乳製品が健康な獣畜由来であるということを輸出国政府の証明でもって示していただくということを求めようとするものであります。

施行のスケジュールでありますけれども、HACCPについては国内に合わせて2021年から完全施行ということで、2年の施行までの期間と猶予期間1年を合わせたものであります。それ以外は、2020年ですね。去年の6月に公布されましたので、それから2年のうちにとということで2020年に施行される運びとなっております。それに向けて今、準備を進めているということで、適宜皆様方に対しまして情報提供をしていく予定にしております。

それに関連して、食品用の器具・容器包装についても、この食品衛生法の改正の中で1つのメニューとして、いわゆるポジティブリスト化が導入されたということであります。原則、これからは安全が確認されたもののみ使用できるということでありますので、これまで諸外国で禁止されていて、日本では輸入される時に禁止することができないというようなことがこれによって防げるということであります。

輸入者さんにおかれては、食品用の器具・容器包装そのものを輸入する際には、こういった安全が確認された、つまりポジティブリストに載っている物質を使ったものでなければ輸入ができなくなるということであります。

それからまた、ここにありますように、ポジティブリストに当たっては実際に食品を製造される方に向けて、この容器包装といったものがちゃんとポジティブリストに載っているものですよ、適合しているものですよということの情報を伝達する義務がかかっています。

したがって、輸入者さんも同じように情報を伝達する必要がございますが、その点、これも2020年の施行に向けて準備が進められていますので、また適宜必要な情報については提供させていただくわけですが、準備方お願いしたいということであり

ます。

国内において今、検討会等でその具体的な取り扱いとか範囲等について議論がされていますので、そういった議論を踏まえて必要な対応を準備いただくことになります。

最後にBSEについてのトピックスでございます。BSE対策でありますけれども、今少し動きがございますのでそれを紹介させていただきます。

「BSE対策の概要」でありますけれども、もともとは肉骨粉、いわゆる異常プリオンが含まれる肉骨粉を牛に与えていたということで、牛の世界でこの病気が蔓延していたんですね。ですから、その飼料規制でこういった肉骨粉を牛に与えないということで、牛での拡大というものが防がれるようになった。

また、牛からつくられる牛肉、こういったものがと畜場で処理されて食肉として流通するわけですが、その際にも異常なプリオン、これが原因物質でありますけれども、これを取り除くことが重要でありまして、特定危険部位と言われますけれども、その部位の除去・脊柱の規制などを行うことによって、異常プリオンを食肉を通じて人が食べることがないような取り組みを行ってきたということでもあります。それからまた、BSE検査によってそういった感染している牛をはじいていくということもあわせてやってきたわけです。

そういう国際的な取り組みの中で、世界的なBSEのリスクというものが1992年の発生をピークに急激に減ってきたということがございます。そういうリスクの低下を踏まえて、厚生労働省でも規制の見直しを行ってきたということでもあります。これが、具体的な数であります。

先ほどの数の圧倒的に多い国というのはイギリスでありまして、イギリスでも先ほどの飼料規制が1988年ごろから強化されていっていますので、そのことで随分減ってきたということで、イギリスが減れば随分、世界的な数としては急激に減ったという状況であります。こういったリスクの低下を踏まえて規制の見直しを行ってきたということでもあります。

先ほども言いましたけれども、一旦BSE発生国については輸入をストップしています。それで、食品安全委員会での評価を踏まえて輸入の再開を認めてきているということでありまして、これがこれまでの輸入を再開してきた国、経緯であります。

今回、アメリカ、カナダ、アイルランド、これら3カ国については1月15日に食品安全委員会、月齢の撤廃、現在は30カ月齢以下の牛肉しか入ってこないという状況でありますけれども、その条件を見直すということで、その評価を行っていただきま

した。

これが経緯でありますけれども、ここにありますようにそれぞれの国、BSEが発生した時点で輸入を一旦止めておりまして、平成17年の5月に諮問を行って、12月にまず20カ月以下で輸入が米国、カナダで再開されたということであります。

その後、6年経過して平成23年に諮問を行っておりまして、1つは月齢の見直しで30カ月以下にする。それから、SRMの見直しも行いましたけれども、2番目にその1が終わった後、さらに月齢を引き上げるといふこともこの時に諮問しています。

まず、そのうちの平成24年10月に食品安全委員会では30カ月の見直しについて評価結果が返ってきました。それに基づいて、1について30カ月以下に変更したのですが、これは米国、カナダです。それから、アイルランドについても平成25年の4月に諮問して、その結果を踏まえてその年の12月に再開をしたということであります。

それで、平成29年の4月に、先ほど言ったように、この時既に評価を依頼していましたが、1番目が終わったので2番目の評価をお願いしますということで改めて依頼をしたということで、その結果が今年の1月に返ってきたということでありまして、その結果を踏まえて今、規制の見直し、条件の見直しの協議を行っているというところであります。

評価の結果でありますけれども、生体牛のリスク、先ほど言った飼料規制がしっかりとされている限りにおいては発生するリスクは極めて低い。その頻度も、現状以下で推移するだろうということが言われました。

それから食肉リスク、SRMの除去等で食品を介して摂取される可能性は少ない。極めて少ない。また、3カ国においては、これらの措置は適切に行われていると判断できるということもあわせて評価されています。

それによって、まず牛のリスクが低い。それから、食肉のリスクも低い。また、そういう食肉を食べて人が感染するリスクということで考えると、牛と人との種のバリアと言われるものでありますから、その存在を踏まえると、これら3カ国から輸入される牛肉等の月齢条件を見直したとしても、言い換えれば条件なしとしても、現行の管理を前提とすれば、BSE異常プリオンによる人のプリオン病の発生の可能性は極めて低いと評価されたわけでありまして。

また、非定型のBSEというのもあります。これも自然発生的にできるものでありますけれども、それについても評価の中では非定型のBSEについても国内評価における見解に影響を及ぼす新たな知見はないということでもあります。

これらのことから、総合的にこれら3カ国においてそれぞれ輸入される牛肉、内臓の月齢状況を条件なしとしても、人へのリスクは無視できるというのがその評価の結果ということでもあります。

これが条件の見直し案であります。30カ月齢から月齢制限をなくすということでもあります。

とはいっても、SRMの見直しは行っておりません。SRMについては変わらず30カ月齢超の扁桃を除く頭部、これは全月齢の回腸とともに扁桃も入っていますので、あとは30カ月超の脊髄、脊柱、こういったものが食用に回らないような措置が講じられるわけですけれども、こういう状況の中で月齢が撤廃されても、問題ないという評価であります。

次はSRMの範囲でありまして、カナダ、米国、日本とありますけれども、これはEUですね。アイルランドですけれども、管理されたリスクに該当する中では日本とほとんど変わらないということですね。こういう状況の中で輸入がされるということです。若干、SRMの範囲が微妙に違うところがありますけれども、それは日本に合わせてもらうという条件を交渉しておりますので、心配はないということでもあります。

「今後の予定」ということでもありますけれども、輸出国との二国間協議、今、申し上げたように輸入条件を改めて設定すべく協議を行っております。

それから、30カ月齢を超えた牛の取り扱いがどうかということを特に現地調査するという予定にしておりまして、米国については先週行ってまいりました。30カ月齢以下のものが今、入ってきていますけれども、再開されて以降、アメリカについては毎年行ってまして、今年も行ったわけですが、その中で30カ月超の扱いも見てきました。これまで30カ月齢以下で輸入がされているということで、その条件については彼らも経験があるということで、その分別管理、あるいは牛の獣医による生体検査などで、もしBSEに疑われるものがあれば食用から外す。フードチェーンに入れられないような仕組みをとっているということもございます。これは、従来からやっているということでもあります。

それからまた、脊柱を含めた30カ月齢超になりますとSRMが増えますので、その管理がどうかということで見えてきましたけれども、国内でも同じようにやっていますので、国際規制と変わらないということで、その分別管理、それから脊柱を含めた、あるいは脳ですね。30カ月齢超のSRMの除去、そういったものについてもしっかりとやることが確認できました。

また、カナダ、アイルランドについては調査に行く予定にしております。

そういった結果も踏まえて、二国間協議の結果を対日輸出プログラムという形で輸出条件を固めて、固まりましたらパブリックコメントを行うということで予定しています。

その経過を踏まえて、食品衛生分科会への報告ということも予定しておりますので、こういった手続を踏んで月齢制限の撤廃を検討していくということでございます。いつになるかということもございますけれども、こういった手続がありますし、その中でもいろいろな相手のあることでもございますし、パブリックコメントをいただく手続も踏みますので、いつというのは明言できませんけれども、こういう手続を踏んでいくということを御紹介させていただきました。

御清聴ありがとうございました。時間がちょっと延びてしまいまして、申し訳ございません。ありがとうございました。

○司会（大塚） ありがとうございます。

それでは、ここでレイアウト変更のため、約10分間の休憩をいただきます。時間が変更になりまして申し訳ございませんが、15時20分に再開させていただきますので、それまでにお席にお戻りいただきますようお願いいたします。

なお、おたばこは同じフロアの喫煙室、トイレは本フロア以外も御使用いただけますので、混み合っている場合はそちらを御利用いただけますようお願いいたします。

（休 憩）

○司会（大塚） それでは、時間になりましたので再開いたします。

ここからは、登壇者による意見交換を行いたいと思います。

壇上には、先ほど御講演いただいたお2人に加え、公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の戸部依子様、国立医薬品食品衛生研究所の朝倉部長の2名を加えた合計5名に着席いただいております。

ここからは、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の梅田に進行を任せたいと思います。

それでは、梅田室長よろしくをお願いいたします。

○厚労省（梅田） それでは、第2部の進行を務めさせていただきたいと思います。梅田です。よろしくをお願いいたします。

座らせていただきたいと思います。

第2部は、登壇者としてそれぞれの分野で御活躍されております方々が一堂に会し

てこういう形でさせていただく機会もなかなかないのですけれども、ぜひ活発な意見交換にできればと思っております。

また、なるべく会場と垣根がないようにしたいと考えていますので、登壇者の皆さんにはわかりやすい言葉を使っていただければと思っております。

私も、一消費者として登壇者の方にいろいろとお聞きしてみたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは、2部から御登壇の方を御紹介させていただきます。

戸部さんは公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会消費生活研究所の所長として医薬品、食品、医療分野の品質保証、それから食品安全に関する研究、またマネジメントシステムの認証プログラムの研究に携わっていらっしゃるということでございます。また、現在、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会薬事分科会委員でもいらっしゃいます。

次に、朝倉部長は国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部におかれまして、食中毒起因菌の制御に関する研究でありますとか、あるいは食中毒菌の病原性並びに環境抵抗性に関する研究に携わっていらっしゃいます。さらに、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の食中毒部会の委員でもいらっしゃいます。

戸部さんと朝倉さんには、自己紹介も兼ねまして、輸入食品の安全確保のためのそれぞれのお立場での取り組みとかお考えにつきまして、少し御紹介いただければと思っております。

それでは、戸部様よりお願いします。

○NACS（戸部氏） 御紹介ありがとうございます。日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の戸部と申します。よろしく申し上げます。

私ども、消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の消費生活研究所というところで活動しておりますが、私どもの団体というのは消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員といった、いわゆる消費者の対応、あるいは消費者相談といった消費者関連の資格を持つ者の団体です。その組織の研究所ということでありますので、食品安全、製品安全、あるいは環境問題ですとか社会福祉、そして消費者取引といったような消費者の視点というようところで研究、分析をしています。

そのようなことから、今回、輸入商品の安全性ということで皆さんと一緒に議論をする場に呼んでいただいたわけですが、こちらにお伺いする前に私どもの団体の中で、輸入食品の安全性についてどんなことを考えているかということをやっと

ヒアリングしてみました。先ほど森田さん、渡辺さん、梅田さんからお話をいただいたようなことですね。検疫所での検査はどうなっているんだろうとか、そのようなことはさることながら、最近非常に輸入食品を見かける機会が増えた。特に生鮮などは、今まで食べた経験のないものがお店にたくさん並んでいるけれども、どういう食べ方をしたらいいのかというような基本的な疑問もあります。

特に、味とか、においとか、外観というようなところで、これが腐っているのかどうかともわかりづらいとか、あるいは火を通して食べないといけないものなのかどうかというようなところも少しわかりにくい。そんな話もありました。

そういうことで、今日皆さんと一緒に輸入食品の安全性ということを考えていきたいと思っております。よろしく申し上げます。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

それでは、朝倉先生お願いします。

○国衛研（朝倉氏） 国立医薬品食品衛生研究所の朝倉と申します。このたびは、このような機会にお招きいただきましてありがとうございます。

私どもの研究所では、名前のおり医薬品と食品という2つのキーワードを扱っておりますけれども、そのうち私が所属しております部署では、またこれも名前どおり食品の衛生管理ということの一つの命題として食品の安全性確保を最終的な目標と掲げた上で、特に食品の製造工程における衛生管理の確保につながるような基礎応用研究をさせていただいているところです。

前半の部分でいろいろ御説明、御講演等がございましたけれども、やはりHACCPの推進というところも輸入食品にも大きく影響している状況かと思えます。

また、そういった中で国内でもHACCPというところが制度化されつつある状況の中で、それらに関わる科学的なデータ取り、そしてその提供といったようなことも一つの仕事としています。

また、輸入食品にも関わる場所として、私の部門では主に微生物及びその産生毒素を対象とした検査法についても、国際調和の方向性をもって、専門家集団の中で議論をするというような機会も設けさせていただいているところであり、適時そうした状況を厚生労働省に御報告させていただいているところでございます。

本日は、皆様方との活発な意見交換ができればと思っております。よろしく申し上げます。

○厚労省（梅田） どうもありがとうございます。それでは、進めさせていただき

たいと思います。

本日はたくさんの方にお越しいただきおまして、申し込み段階での取りまとめでございますけれども、約62%が事業者の方、それから13%が検査機関の関係の方ですね。それから、9%が消費者の方ということで、ちょっと消費者の方が割合的に少ないかなということで残念に思いますけれども、さまざまな立場の方々と活発な意見交換ができればと思っております。

後半には、会場の皆様と意見交換の時間も設けさせていただいておりますので、御質問等がございましたら、そちらの時間にて御発言いただけますようお願い申し上げます。

それから、登壇者間の意見交換は事前質問や御意見をもとに、輸入食品の安全対策の実際と、それから食品のリスクとその伝え方、これを大きなテーマに据えて議論を行いまして、最後に消費者、事業者、学者、それから行政と、それぞれの立場で輸入食品と付き合うためには何をすべきか、どう付き合っていくかというようなところを考えていきたいと思っております。

では、早速意見交換にまいりたいと思います。

まずは、輸入食品の安全対策の実際について取り上げてみたいと思います。事前にいただいた意見では、加工品や原料の輸入をしている輸入者さんでいらっしゃるんですけども、安全性確認をするための手法、やり方ですね。あるいは、現地指導について参考にしたいということで参加されているとの御意見をいただいています。

それから、他の意見としては、やはり管理する上で国によって規制が違うことについて、少し整合性を図ってほしいということでしょうか。そういう意見もいただいています。

あるいは、メーカーの立場からの意見としては、輸入者さんに対してであるのかもしれませんが、原料の情報が少ないので、そういったところも含めて提供してほしいというような御意見もございました。

先ほど、私どもから輸出国対策として、行政としてのものですが、食品衛生規制の周知であるとか二国間協議、それから現地調査、技術協力などを申し上げたところではありますが、事業者の取り組みにつきまして、先ほども渡辺さんから御説明いただいたところでございますけれども、時間もございませんでしたので説明し切れなかったこととか、あるいはもっと別の観点から御紹介いただけるようなことがあれば御説明いただければと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

○伊藤忠（渡辺氏） どうもありがとうございます。先ほども資料で触れさせていた
だいた話の延長になるかと思うんですけれども、私どもの食品安全の取り組みの基本
的な考え方というのは、私どものいわゆる従業員、社員が自ら取引先、海外の輸出国
側の管理を自分の足で回って進めていく。

先ほど、工場の点検とか監査という言葉を上申しましたけれども、一方、例えば
電話とかEメールなどのやりとりではなくて、やはり現地に行ってサプライヤー側と
直接フェース・トゥー・フェースで話す。これが今日のテーマでもあります輸入食品
のリスクコミュニケーション、まさにそのものかなと思うんです。

こういった場で、例えば私どものお客様ですね。国内の市場の要望とか、要求とか、
あるいは市場の動向とか、こういったことも私ども担当者は当然お話をお伝えする
ということもありますし、先ほどもちょっと触れましたとおり、日本の食品関係法令と
か、規制とか、基準とか、こういったものの状況や今後の動向、あるいはもう既に動
き始めているような改正情報、こういったものを的確にお伝えするといったことを、
私ども活動の祖とさせていただいている。

このあたりは国によって、例えば先進国、発展途上国、いろいろな国に、私どもサ
プライヤーも多岐にわたっておりますし、加工度の違いも多岐にわたっているとい
う中で、やはりその専門の担当者、一番サプライヤーに近い担当者が足を運んで直接コ
ミュニケーションを進めていく。その活動の中に、こういった工場の監査とか点検と
いうものが内在している。こういうふうに、私ども理解しているところです。

国によっては、私も実際にグループ会社、あるいはグループ外のサプライヤーの監
査というものを私ども部署としての活動として進めていますけれども、いろいろな国、
地域がありまして、やはり国、地域の特性ということも十分考慮しなくてはいい
なんでしょうし、今度はそのサプライヤー自身の売り上げ、販売という視点でい
いますと、例えば日本向けの売り上げ、販売がどのぐらいの割合なのか、やはり第
1位にくるのか、どちらかといいますと5位、10位あたりにくるのか。

このあたりで、やはりそのサプライヤーの日本市場、あるいは日本への考え方も千
差万別といいますか、このあたりを十分事前に把握した上で、サプライヤーへの訪
問を進めてこういった活動を進めていくということが、私ども商社は当たり前とい
えば当たり前なんです、活動の基本であり、これからもそのスタンスは変わらないの
かなと考えております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

戸部さん、何かございますか。

○NACS（戸部氏） 今、渡辺さんのお話の中で、現地に社員の方が行かれるということですが、その社員の方は恐らく日本のそういった生産地にも行かれる方なんでしょうか。

というのは、日本と海外の違いというんでしょうか、現地で働く人たちの環境だとか、考え方だとか、習慣だとか、そういった違いによって食品の安全を管理する上で、何か違いが出るのかどうか、またはそんなところをどういうふうに見ていらっしゃるのかということですが。

○伊藤忠（渡辺氏） 例えば、先ほどお示ししましたフィリピンのミンダナオ島の私どものグループ会社を例に挙げますと、工場1つだけでも5,000人、例えば生産基地を含めると3万人近の従業員がいるんですね。

そうしますと、やはり彼らが受けた学校教育ですとか、あるいは宗教ですとか、社会的な背景ですとか、経済環境ですとか、こんなことは当然把握せずにビジネスだけのお話を進めていくとすると、恐らくいろいろなギャップが生じてくる。

ですから今、国内のことを把握しているかどうかという御質問でしたけれども、これは担当者によっていろいろとあるかと思いますが、少なくとも自分が担当しているサプライヤー、これは1つの国だけではなくて複数の国にまたがるケースが弊社ではほとんどなんですけれども、ただ、扱う食品は同じものだという中で、そういう基軸でいろいろな地域性とか、国の違いとか、今、申し上げたようないろいろな要素ですね。もちろんビジネスの話も当然するわけなんですけれども、自然環境もあるでしょうし、いろいろな要素を踏まえた上で食品安全のリスクコミュニケーションも含めた話をさせていただいているというふうに考えております。

○厚労省（梅田） 戸部さんのお話があったように、我々消費者からすると現地の取り組みが見えづらいということで、今、渡辺さんがおっしゃったように社会環境も違うということもあれば、なおのこと心配する向きもあるかと思うんです。

そこで、現地に行って確かめるという中で、逆に言うとそれだけで本当にわかるのかというふうな思いもある方もいらっしゃるかもしれませんが、実際には我々も現地に行くこともあるんですが、ある程度やり方の工夫などもあってその状況というのがよく把握できる。

そういう意味では、HACCP的な考えで進んでいらっしゃるということがあるんだろうと思うのですが、そのあたりで何か現地に行く時のやり方についての工夫とかはどん

なことをされているのでしょうか。

○伊藤忠（渡辺氏） だんだん専門的なお話に進んでいるようですけれども、今HACCPという言葉が出ました。

食品衛生法の改正で、我が国もHACCPの制度化というものがこれからスタートする。私も、HACCPとはコーデックス委員会からHACCPが今から四半世紀前に世界中にリリースされた時からずっと関わっているんですけれども、コーデックス、HACCPをベースに海外の国、サプライヤーも実施しているという前提でいくと、やはり国によって行政の指導もあるでしょうし、いろいろなそのレギュレーションもあるかと思うんですけれども、HACCPの取り組み、考え方は企業間の違いもあるかと思いますが、国によってもHACCPの取り組みの違いというのがあるかと思います。

ですから、このあたりは食品安全の技術的なことも当然必要になるかと思えますし、先ほどもちょっと資料で触れましたように、例えば私も含めて講師になって工場点検とか監査の手法というのを毎年何十回も、これはできればこういった集合研修じゃなくて部署別に進めさせてくださいという話をスタートした時にしてからもう数年経つんですけれども、部署別にこういった泥臭いことも含めたやりとりを年間通してやらせていただいている。このあたりを進めながら、私どもの営業部署の人間を海外に送り出しているところです。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。かなり経験を積まれてノウハウがあるということなんでしょうけれども、実際に我々も輸入者さんに違反があった時に指導させていただいて報告をいただきますが、その返ってきた報告を見ますと千差万別なんですね。

ただ、最近嬉しいことがあって、かなり綿密に分析をしていただいて、やはり原因がわからないというところもありますけれども、原因がわかるとそこを徹底的に改善するというようなことをちゃんと報告いただいたんです。言っただけ悪いんですけれども、以前はそんなことはなかった業者さんでも、そういうことをしていただけたというのは本当に嬉しいことだったんですね。

それを見ると、HACCPのお話を先ほど言いましたけれども、そんなに難しく考えることではなくて、どうしてもチェックをするとすると記録を見るとか、そういうことが必要になってくるわけで、ではこれをちゃんとやってくださいというのをだんだんと、多分その業者さんは相手に伝えてやってもらうようにどんどん増やしていったんだろうと思うんです。その結果、記録をたどることで原因が突き詰められたとか、そうい

うことが非常にわかるような報告だったんですね。

そういう意味では、HACCPというのはあまり難しく考えなくても、日ごろやっていることを見える化する、文書化するというのをやっていくだけでも、その考え方がまさにHACCPなんだろうと思います。実際に監査する側でも、そういうことの記録をたどれば、その時、点の監査じゃなくて面であったり広がっていくということで、行かない時でも過去をさかのぼって管理状況がわかるという意味でも随分有利になるんだろうと思った次第でございます。

森田さんとか、HACCPの話が出ましたけれども、朝倉先生から何か御意見等があればお願いします。

○FOOCOM（森田氏） HACCPの話もそうですけれども、例えば今の現地での取り組みとか、そういうことが見えにくいというところが消費者にはあるのかなと思います。

ちょっと前の話題なんですけれども、土用の丑の日、夏のウナギのシーズンの時にNHKの『あさイチ』という番組で、ウナギ特集というのをやっていました。その時、私のところに取材に来て、NHKにはあさイチモニターさんという人がいるらしいんですが、あさイチモニターが一番不安に思うのは中国産のウナギを食べていいかどうかだということで、そこを教えてほしいということで来られたんですね。

そこで、その輸出国対策、検疫所対策、国内対策、それから例えばスーパーなどで自主的にやっている対策という話をお伝えしたんですが、具体的に数値で、やはりデータで言ってもらいたいということがあったので、ウナギの違反事例を10年ぐらい調べてみたんです。そうすると、2005年ぐらいは違反が多くて、マラカイトグリーンとか、いろいろな問題があって、違反件数が年間50件とか60件とかで検査命令があった時がありました。

それで、この直近を調べると年間で1件とか0件の年もありますし、そういうものをずっと並べていくとどんどん少なくなっている。確かに、管理の水準も変わってきたのかなと思ったりもします。やはり具体的に、昔は確かに違反が多かった。でも、今はウナギは管理水準が上がってきていてきちんとやっておられるし、商社の方は現地を見に行っておられるし、実際に日本に輸入したものをスーパーの検査センターでいろいろと分析したりもしていますよとお伝えして、その輸出国、輸入国、それぞれの段階でやっていますよということを、その時にお話ししました。

その説明を受けて、柳沢さんという司会の方が、「中国産が危ないというのは、やはりそれは偏見なのかね」ということをおっしゃられています。

一般論として輸入食品の安全性については複雑で、なかなか伝わりにくいところで、1つの物から入って、中国産のウナギは今どうなのかという話、それから実際に現地でどんな管理をされているのかというようなことが伝わっていくと、その1つをきっかけにして信頼性が上がっていくのかなと思いました。HACCPについても、枠組みよりは物から入って、どういうシステムだろうとか、そういうことを一つ一つ伝えていけばいいのかなと思ったところです。具体的にできるだけデータなどで伝えていくのが大事なのかなと思ったりしています。

○厚労省（梅田） わかりました。

朝倉先生、何かございますか。

○国衛研（朝倉氏） 先ほど森田様からもお話があったように、やはり点ではなくて要はつながりということ、これは多分時間もそうですし、フードチェーンという流れについてもそうですし、それぞれの検査にしろ、実際にその衛生状況の確認であれ、さまざまな点で今の時代、そしてこれからもますますそうなるでしょうけれども、やはりつないでいくということが一つの大きな課題になるような印象も受けているところです。

とりわけ、そういった中で先ほどのウナギの例であったようなモニタリング検査は、今後トレンド解析をしていく上でも必要不可欠だと思いますし、またHACCPという点で申し上げても、やはり振り返りができるためには継続的な、定期的な確認を行うこと、それから振り返り、対策が実施されるような状況を構築・維持することが、将来にわたっての継続的な国内での輸入食品を含めた形での、広い意味での食の安全確保につながるのかと思っています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

先ほど渡辺さんがおっしゃられたように、その監査をする時にもやはり記録を確認されるということでしょうから、そういう点では今回、法改正でもHACCPは食肉、食鳥肉に限定したものではありませんけれども、従前からそういう意味では輸入食品の安全を確保するためにはやはり記録をたどっていくとか、そういう指導をする中で、先ほど先生がおっしゃられたような面での管理をするとか、つないでいくという意味では、HACCPというものが自然と必要になってきているという中で進んでいたんじゃないかと思いますが、その辺はいかがでしょうか。

○伊藤忠（渡辺氏） 今日御参加の方で御存知の方は多いかと思うんですが、HACCPの制度化が最初にEUで2006年にトップランナーとして開始されてから、北米に渡ったり、

例えば中国などは今、輸出をするためには輸出営業許可の前提としてHACCPが必要になっていたりとか、こんな中で我が国もこのHACCPの制度化というのを今、立法化した。

これは個人的な希望でもあるんですけども、HACCPの取り組みといったものが国際基準として今、世界中に浸透していますけれども、改めて、例えば7原則12手順といわれるコーデックスHACCPも今、いろいろな形に解釈をされてきて、日本の国内を見ても、いろいろなHACCPが今まであったという部分も、例えば自治体のHACCPですとか、業界のHACCPというものがあったというようなこともありましたけれども、このあたりはもう一度できればコーデックスHACCP、7原則12手順に基づいたHACCPといったものが、これは我が国もそうですし、それぞれのHACCPの制度化、あるいはまだ制度化されていない国も含めて、今、朝倉先生がおっしゃられたように、このHACCPを基本としたまさに工程管理だけではなくてトレーサビリティという視点でいっても、HACCPの運用というのは食品安全を進める上でフードチェーンの中でなくてはならない考え方であり、ツールであると考えています。

このあたりは、私ども弊社も微力ながら各サプライヤーに対してそのあたりの働きかけとかコミュニケーションというものを今後も強化していきたいと考えております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。フードチェーンでの取り組みという点では、行政も3段階でやっているということを先ほど申し上げました。輸出国対策でも、我々がやっているだけでなく、先ほどから出ていますように輸出国政府が取り組んでいる輸出検査を義務づけるとか、あるいはHACCPを先ほどおっしゃられたように義務づけているというようなこともございます。それから、事業者さんの中でやられている自主管理として、日本側からリクエストしてやる場合もありますし、現地でも輸出のために取り組んでいるということもあります。

いってみればいろいろな関係者がそれぞれの中で取り組んでいるということで、幾層にもそういった取り組みが重なって1つの輸入食品が日本にやってくるということだと思いますので、そういった点ではもちろん我々行政としては努力をしていかないといけませんけれども、そういった方々と連携することが何よりも重要だと思った次第でございます。

時間もありますので、次に進みたいと思います。先ほども少し出ましたけれども、消費者の方はそうはいつでもわかりづらいということもございます。中国産ということが出ましたけれども、最近では週刊誌でも中国産に加えて韓国産の食品に対する報道もございますが、そういった報道が出ているということもあって、その不安が解消

されないということでもあります。

そのあたりのところを少しお聞きしていきたいと思いますが、消費者の立場からすればどうしてそういうふうに消費者の方は思ってしまうのか。見えづらいということがあるんだろうと思いますし、あるいはいろいろな情報があって、正しいかどうかともわからない情報があふれていると言っているのかもしれないけれども、そういう情報とどうつき合うのか。そのあたりで、何か御意見等があれば教えていただければと思います。

○FOOCOM（森田氏） 確かに最近、週刊誌などでも、何度も輸入食品が危ないという話は出てくるところだと思います。

毎年、違反の公表結果がまるでそのまま日本の国の中に入ってきているような報道です。例えば大腸菌に汚染されているなど、大腸菌と大腸菌群も区別しないで語られるわけですが、そのように言われたり、違反の実態が即そのまま日本に入ってきているもののように報道されているというのは、やはり輸入食品の検疫の仕組みが本当に伝わっていないんだなと思います。あの違反結果のデータがそのまま日本にまるで入ってきているようなリストになって伝わっていますよね。

そういう時に、厚生労働省のホームページなどでも時期に応じてQ&Aをつくってほしいと思います。

例えば、去年の夏でしたか、ヨーロッパでフィプロニルという農薬が卵に検出されて大騒ぎになりましたが、厚生労働省では早くぱっと説明されて、日本の場合は騒ぎにならなかった。外国で卵が大騒ぎになった時にすぐにQ&Aを出されているんです。

厚生労働省にはもっと機動的にといいませんか、解説を出していただきたい。これは輸入食品だけじゃなくて添加物もそうだと思っていて、添加物の安全性というのは厚生労働省のホームページでは十分ではなく、それぞれの基準値は民間のところにといたりしないと調べられません。安全性はいろいろな形で説明してもらいたいし、ツイッターもどんどん活用して情報発信してもらいたいと思います。

すみません、消費者がどう学んだらいいのかという質問だったんですが要望になってしまいましたけれども、お願いしたいと思っています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。情報発信という点では我々も努力しているつもりなんですけれども、いつも御指摘、御批判をいただいております、まずわかりづらいと。ホームページにいても情報にたどり着けないというのは言われ続けております、その都度、工夫しているつもりなんですけれども、まだまだ足りない

ということで反省しております。

1つお褒めの言葉をいただいたのが、Q&Aはやはり要望もあってなるべく機動的に速やかに出そうということで、フィプロニルの際には褒めていただいたとおりに出したということもあって、各方面であればよかったと言っていただいたのは数少ない中でもお褒めの言葉だと思います。適宜、正しい情報を速やかに出すということは重要で、Q&Aは特にすぐに出すように心がけておりますので、もしまだまだ足りないということであれば、その都度言っていただければ対応させていただきたいと思います。今後も、そういったところは我々も継続してやっていきたいと思っております。

あとは、消費者にその情報を伝えるという点では、戸部さんも問い合わせに対する対応とか、かなりやられていらっしゃるの、その辺のことを踏まえて何かございましたらお願いします。

○NACS（戸部氏） 輸入食品の安全性という、消費者は日本に入ってくる食品が海外の現地でどのように取り扱われているのか、どのように生産されているのかということにとっても関心を持ちます。けれども、一方で、日本も輸出国になる場合も当然あるわけです。日本でこれから海外に輸出しようとする食品をどう取り扱っているのかということを知ることも大事だと思います。

海外での生産地の現場を消費者が直接見に行くのは難しいですが、日本では輸出する時にどうしているのか。

例えば、日本だと緑茶も海外に輸出しています。その場合、海外の規格に合うように日本でどのように栽培しているのかとか、農薬の使い方はどうしているのかとか、そういうことを学ぶ機会があってもいいのではないかと思います。

例えば緑茶だと被覆茶、かぶせ茶があります。要するに、摘み取る前に覆いをすることによってうまみがぐんと上がるという製法ですけれども、結局それをやることによって農薬の減衰率が落ちるので残留農薬が多い傾向になりますが、輸出する時にはその輸出する先の国の規制に合うように、被覆の仕方を考えたりとか、農薬の種類とか、そのタイミングを工夫しているというようなことを聞きます。日本でどんなことをしているのかということを実際に見に行くことは、海外に行くよりは身近だなと思います。

まずそういうことをして、では自分たちの国に入ってきている作物については現地でどんなことをしているのかとか、もう少し消費者からも近いところでの学びというものも必要かと思います。今日は事業者の方はたくさんいらしているようですので、

ぜひ輸出する時の取り組みなどということも情報提供いただけると、国と国との間の作物の輸入、輸出のやりとりの実態が、よりわかりやすいかと思っております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

時間もなくなってきましたけれども、消費者の方にどう伝えるかということで話をしてまいりましたが、例えば今日もこういう形式でのリスコミをさせていただいているんですけども、もっとこういう工夫をしたほうがいいんじゃないかとか、例えば休日に開催したらどうかとか、もっと夕方のほうがいいんじゃないかとか、いろいろな考え方もあるかと思えます。地方でやってほしいというのは、去年のリスコミなどでもございました。我々も自治体での取り組み、あるいは検疫所でもやっていますけれども、そういう中で講師で行ったりすることで輸入食品の情報を御紹介する機会を積極的に見つけてやっていることはあるんですけども、まだまだ不十分ということだと思います。

そのあたりで、何かこういうリスコミのやり方がいいんじゃないかというような御意見とかございましたら、特に森田さんなどは情報発信を盛んにやっていたているわけですから、そういう中で気づいた点とかありましたらお願いしたいと思えます。

○FOOCOM（森田氏） 国主催のリスコミで地方に行くと、あまり人が集まらないということもあります。地方自治体が主催でやるとやはりその地域で、保健所だったら保健所の方々の応援団みたいな消費者団体の方がいらっしゃって、事業者と消費者で学習会などを一緒にしている人たちのコミュニティーがあるわけですね。そういうところで、輸入食品を取り上げてもらうのもいいと思えます。

そういう時に、やはり厚生労働省の輸入食品の安全性の仕組み、それぞれの都道府県がやっている仕組みもあわせて御紹介するわけですが、内容が複雑でちょっと難しいのではないかと。国のやっていることと、地方自治体が実際にやっている収去とか、検査とか、それからその事業者がやっている輸入とか輸出の取り組み、そして自分たちの食卓に上がっているものを直結させて解説する。今日はビデオとか、それからパンフレットもありましたけれども、もっと地方自治体の方々が活用しやすいものをつくってはいかがでしょうか。

例えば、消費者庁などは今、栄養成分表示の活用をしてもらうのにパワーポイントを提供していて、それを活用してもらい、地域の栄養士さんたちがメディエーターになって栄養表示を活用しながら、もっと表示を見て、もっと活用しようという啓発に取り組んでいます。

さまざまな人たちが活用しやすいツール、それから担い手は自治体だけではなくて、例えばスーパーなどもあります。私も参加したことがあるのですが、例えばイオンさんとか、地域の消費者の方に集まってもらってお店などでやるようなケースもあるでしょう。そういうところで輸入食品の安全性伝えるなど場を広げることもできると思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。我々もパンフレットとか、それから先ほどのDVDであるとか、そういう工夫をしてはいるんですけども、使いづらいということだと思います。今後も、そういった御意見を踏まえて工夫していきたいと思っています。

何か消費者に向けて、先ほど、話の中でもばらばらな情報をそれこそつなげて1つにまとめて伝えることが必要なんじゃないかという御意見がありました。そういった点で何かやられていることはあるのでしょうか。

○FOOCOM（森田氏） 例えば横浜市などで輸入食品の安全性ということと呼んでいた時には、神奈川県や横浜市のそれぞれのデータも使いますけれども、国のものも使うし、自治体でやるとその事業者の方にお話をさせていただく。そして、その地方自治体に所属するような消費者団体の方などにもお話ししていただくということがあります。そういう時にはフードチェーンということはかなり意識していて、生産者から消費者までということでお話ししたいと思っています。今日は消費者のところをあまり話していないですけども、消費者自身も例えばHACCPという考え方で安全性のバトンリレーをつなぐということも大事です。私たちができることは何だろうという問いかけは大事なのかなと思います。

○厚労省（梅田） そういうことで取り組まれている中で、消費者の方の認識が変わって、認識が変わるだけじゃなくて行動が変わるとか、そういったことにつながっているということを実感されることはありますか。

○FOOCOM（森田氏） ずっと追いかけてはいないので行動が変わるかどうかわかりませんが、アンケートは必ずいただくようにはしていて、個別の質問に答えるような時間はたくさん設けていただくようにしています。

そこで聞くのは、やはり具体的な物で話すことが参考になったということなのですね。牛肉だったら動物用医薬品でアメリカの牛肉は大丈夫かとか、そういう話を一つ一つ答えていくことで、双方向のコミュニケーションが成り立つのかなと思います。

○厚労省（梅田） 戸部さん、何かございますか。

○NACS（戸部氏） リスコミの方法というところで、やはり具体的に消費者が関心のある作物の事例について一貫した情報というんでしょうか、生産現地でどういう活動をしているのか。その結果、違反率がどのぐらいで収まっているのかとか、そういったことだと思います。

あとは、違反率は先ほどのスライドの中でも出ておまして、そんなに高くないということですが、その原因というのは先ほど基準値が違うことによるとか、いろいろありましたが、その原因というのはどんなものが多いのかという情報が必要だと思います。消費者は時として数値であらわされると、0.0%なんだってと、数字のイメージをとてもちがちなのですが、ではなぜ違反になっているのかという原因も大事だと思います。

例えば、基準値の違いを知らないのか、それとも管理がうまくできていないのか、先ほどお話の事例にもあったかと思うんですけども、HACCPの記録を見ることによってその原因がわかって再発防止ができるというお話がありましたが、原因に踏み込んだ情報を消費者によく伝えていただくといいかと思います。

要するに、場当たりの数字で怖がらないというか、もう少し遡って確認してみましよう。原因を見ましようとなると、国がどうこうではなくて、どういう作り方を、どういう管理をしないといけないのかというところにもう少し思考が広がるのではないかと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。今ヒントになるようなお話が出たかと思えますけれども、違反のそれぞれの原因がやはり千差万別であって、衛生管理が足りなかったもの、それから基準値を知らないで輸出国で出回っているものを輸入してきて、使っちゃいけないものが使われていたとか、そんなこともあります。

それから、微生物規格外になったという原因を見てみますと、加熱が不十分だったとか、個別の施設での取り扱いの不備によるものが圧倒的に多いということだと思います。それから、農薬とかということであれば、日本では認められていない農薬が使われていたとか、規制がその国では緩かったとか、あるいは自分のところの農園では気をつけていたけれども、ドリフトといって周りで使われている農薬が飛んできて葉っぱについて、それがどうも農薬として残留したんじゃないかとか、いろいろな原因はあるかと思えます。そういったものを具体的に紹介するということは、やはりわかりやすく受けとめるという点では必要なことなのかもしれませんね。

だから、わかりづらいというのは見えないからだ。見えないことは我々も不安に思

いがちなわけで、それを見える化していくことが重要だという話かと思います。

○NACS（戸部氏） 今のお話で思ったのは、逸脱の原因には、いわゆる自然環境によるものも多分あると思いますし、その労働環境だとか、消費者はそこまで想像できないとか、その辺の情報をいただくといいのかもしれない。

○厚労省（梅田） そういった関連する情報をなるべくわかりやすく伝えるという意味で、関連する情報をお伝えすることも必要なんじゃないかという御意見でございました。

時間がだんだん過ぎていきましたので、ここまでは事前にいただいた質問とかテーマを踏まえて進めてきましたけれども、ここからは会場の皆様から御意見を頂戴したいと思います。手を挙げていただければ、私から指名させていただきますので、挙手いただければと思います。係の者がマイクをお持ちしますので、最初に所属とお名前をお願いしたいと思います。

できるだけ多くの方に御発言いただけるとありがたいと思っていますので、御発言は要点をまとめて2分以内でお願いしたいと思います。また、回答するほうも簡潔にお願いしたいと思います。

事業者の方が多くて、どうしても専門的な話になってしまうかもしれませんが、なるべくわかりやすくお願いしたいと思います。

まず、一般消費者の方から、どんな御質問でも構いませんのでいただければと思いますので、よろしくをお願いします。

いかがでしょうか。口火を切るのは勇気が要ることかもしれませんが、では消費者に限らずどなたでも結構ですので、御質問ございましたら手を挙げていただければと思います。

では、そちらのマスクの方、お願いします。

○質問者A 日成共益株式会社の永井と申します。

弊社は乳製品を主に輸入している商社なんですけれども、それに伴いまして資料3-1の32枚目のスライドだと思うんですが、食品衛生法が改正されまして、乳、乳製品に関しても衛生証明書の添付義務が必要になります。義務化されますよというところで、こちらは健康な獣畜由来であることの確認が大前提になっていると思うんですが、この健康な獣畜由来であるというのは、簡単に言うとBSEとか口蹄疫とかにかかっていないということなんじゃないかというふうにちょっと社内で話が出まして、BSEの確認というのは牛を屠殺してからでないといけないんじゃないかならうか。こう

いった検査というのは、乳牛に関してはどうやって行うんだらうという疑問が出ましたので、そのところをお答えいただければありがたいと思っております。

○厚労省（梅田） わかりました。

参考資料を御覧いただきますと、今回、食品衛生法の内容については時間の関係もあって詳しく御説明できなかつたんですけれども、後ろの参考資料の中でHACCPの次に「衛生証明書の添付義務①」ということで、「輸入食品の安全性確保」のところがありますけれども、そこに乳、乳製品に対する衛生証明書の話のスライドを1枚用意しています。

それを御覧いただきますと、1つは今後の対応ということですのでその範囲ですね。衛生証明書を求める範囲が左側にあつて、乳及び乳製品の成分規格に関する省令というのが今、国内で乳、乳製品に対しての規制としてあるわけで、この中でここに書いてあるような種類が規定されているわけですが、その中で対象になるものを規定していくということですので今、検討を進めているということでもあります。

具体的な内容はどんなことかということになりますけれども、右側にありますように衛生証明書の中で求める記載事項としてそこにありますようなところを今、考えておまして、その中で下線を引いているところがありますけれども、乳、乳製品については6番です。「当該製品が製造された製造所の名称及び所在地」、乳製品とか乳についてその製造した施設を特定するということの情報としてここにいただく。

それから、8番に「乳及び乳製品については、当該製品の製造が、我が国と同等以上の基準に従って、衛生的に行われた」ということで、その食品として生乳を処理していく上において同等の衛生的な処理がなされたということは衛生事項として求めるということでもあります。

もともと健康な獣畜由来というのは、家畜伝染病予防法（家伝法）の中でも疾病が規定されていて、それは農林水産省が既に現行もらっている衛生証明書の中にも書かれておまして、その部分は、それをもって疾病にかかっていない健康な獣畜ですよということの証明になるということです。我々として改めてもらうものの中では、こういった下線についての追加が必要なんじゃないかということでありまして、家伝法上、疾病にかかっていないということは獣畜の生体検査といいますか、生きた状態の牛を見ることによって病気にかかっているか、かかっていないかというのはわかりますので、簡単に言えば健康な牛から搾乳しなければいけないということなんですね。それを、衛生証明書ではもらうということにしています。

よろしいですか。具体的にこれはまた内容が固まりましたら、手続としてパブコメとかお示しすることになりますし、適宜、発信はしていきたいと思っておりますのでよろしくお願ひしたいと思ひます。ほかにございませぬか。

では、後ろの方お願ひします。今、マイクをお持ちします。

○質問者B 食品化学新聞社の川本と申します。

渡辺さんに1つお伺ひしたいことがありまして、海外の工場ですとか監査という形で取り組まれているということですがけれども、最初に監査というか、審査をしに行つて、この工場であるとか、こういった事業者は箸にも棒にもかからないからちょっと取引できないよというところが今まであったのかということと、あったとしたら昔に比べて今はそういうところが衛生管理の意識が高まって減っているのかとか、そういったところを教へていただければと思ひます。

○伊藤忠（渡辺氏） 非常に難しい質問をいただきまして、ありがとうございました。

どのぐらい昔を過去というかは別にしまして、弊社のこの食品安全の仕組みの中で、今、御質問の箸にも棒にもという言葉をあえて使わせていただきますと、弊社の取引先、新規も含めてそのような工場は幸いなかったというふうに記憶しております。

ただ、万が一、そういう工場があった場合には、私を含めて、私どもの部署がもう一度ダブルチェックに行きます。その状況も踏まえて、最終的には私どもの部署から会社の意思決定者に対して、その取引の継続をするかどうかということを上程するというスキームになっています。

それで、会社として食品安全も含めた視点で、そこのサプライヤーとの継続的な取引をするのか、しないのかという医師決定を進める。こういうスキームが一応、用意されております。

これで、お答えになっておりますでしょうか。

○厚労省（梅田） よろしいですか。ほかにどなたかいらつしやいませぬか。

では、真ん中の女性の方お願ひします。

○質問者C 明治フードマテリアの三戸と申します。

本日は、貴重なお話を聞かせていただきありがとうございます。1点質問と、1点はお願ひになります。

まず、1点は質問です。HACCP、あとは食品マネジメントシステムなどの仕組みは中国をはじめ欧米各所、皆さんどこも認証を取られているので枠組みはできています。ですが、最近、医薬品で問題になっているデータインテグリティの問題、要は仕組

みはできているんですけどもそれがうまく回っていないですとか、データの改ざん、記録の改ざん、そういった問題というのが今、日本では昨年の品質の不祥事等々でも騒がれています。仕組みができていることのチェックというのはできるんですけども、内容の確認というのはどういった視点でやればいいのか、非常に考えあぐねているのでもし御助言いただければという質問です。

1点お願いが、当社は中国と取引が多いんですけども、感染症に対する考え方は各国で異なっています。日本の場合は、ノロウイルスの感染が最近よく報道でもされているように皆さん周知されていますが、中国に行きますとノロウイルスといってもその言葉が伝わらないということがあります。なので、そういった衛生管理についてこういう対策をしてくださいねという教育ツールがなくて、どういうふうにコミュニケーションをとればいいのかというところで非常に困っています。

一般の教育資料とかでそういったものを活用することもあるんですけども、そういったノロウイルスの日本国内への教育資料とかはあるんですけど、ぜひ厚生労働省さんでもそれを例えば英訳に翻訳していただくとか、そういうふうにしていただければ、いろいろな国の方々の理解が深まるのかなと思うので、そういった資料の作成等を今後御検討いただけると大変ありがたいです。以上です。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

質問について、渡辺さん何かございますか。

○伊藤忠（渡辺氏） 仕組みがあるのに、それが守られない。これはいろいろな理由、背景があるかと思うんですね。

まず、これは性善説、性悪説という言葉を持ち出しますと、後者の性悪説は先ほどの私の資料の中にGFSIという言葉が出てきましたけれども、GFSIでも今から数年前にいわゆる食品の不正ですね。あるいは偽装、こういった観点で例えば監査の視点でいうと要求事項をどうするのかという議論がスタートして、今GFSIのベンチマークスキームと言われている認証規格の中にもこの食品への要求事項というのがかなり網羅されています。

ただし、監査ではなくて、これは私の個人的な言葉で言いますと捜査といいますか、偽装を監査の中で全て発見するというのは非常に難しいというのが私の経験則です。ですから、要求事項の中にもそういった脆弱性ですね。そういう偽装の脆弱性の把握がどうなのかというところが、例えば要求事項であり、監査の視点であるというのがGFSIの横串に刺さるところかと思えます。ですから、私どもも監査の範囲の中でわか

るような活動を進めている。

一方、人のミスですね。仕組みがあっても、人のミスというのがあります。人のミスの背景も、先ほど戸部さんが触れられたように背景が何なのかとか、私の資料の最後にもありましたが、真因が何なのか。例えば、仕組みがあっても仕組みはわからない。あるいは、わかっているけどできない。わかっている、できてもそのやる気がない。こんなような背景が、多分現場を預かる方がいらっしゃれば、うんうんとうなずかれています方も多くいらっしゃるかなと思います。

このあたりは、監査でどういう背景があって、仕組みがあってできないのかというのを私ども現場にやはり行ってリスクコミュニケーションをしながら、その背景を把握する、探る、こういった活動を続けております。

この説明で、御理解いただけますでしょうか。

○厚労省（梅田） 後半の御要望については、ノロウイルスの関係は厚生労働省の研究成果としてもいろいろとホームページ等で掲載させていただいておりますけれども、それを英語までというところまでには至っていないというところまでございまして、各事業者さんで御対応いただくということで今お願いせざるを得ない状況ですけれども、またそれについては今後検討していきたいと思っております。

それでは、時間が超過してきましたけれども、何かどうしてもこれだけ聞きたいということがもしございましたらどうぞ。

では、最後の御質問としてお願いします。

○質問者D 三井物産の古里と申します。

今日は、御説明いろいろありがとうございました。森田さんが先ほど、大腸菌とか大腸菌群の違反が多くて、それがあたかもたくさん入ってきているようなイメージと、あれは私どもも伊藤忠さんもそうですけれども、食品衛生法違反というのはやはり出てしまうんですね。

その時に、違反という言葉が社内でもそうですけれども、違反してしまったのかと、いわゆるそういうものが入ってしまったかのようなイメージがどうしてもあるので、通知は食品衛生法違反で私も仕方ないと思うのですが、厚生労働省のホームページとか、あるいは新聞には、輸入時検査不合格品が出ましたとか、そういった言い方をしたほうが、できるかどうかわかりません。

でも、違反があったというと、起こってしまって入ってしまったというようなイメージが私ども社内でもあって、担当部署で上に説明するのが大変だったんですね。食

料がまた違反を起こしたんだというイメージがどんどん膨らみまして、非常に肩身の狭い思いをした。あの言葉をちょっと変えてもらうなりすると、大分違うんじゃないかという気がするんですけども、いかがでしょうか。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。法違反か、そうではないかという法違反には間違いありませんけれども、物自体は入っていないということで、そういう誤解が大きいという今のお話でしたので、そのあたりをうまく説明しなければいけないなというふうに思っておりますので、そのあたりはちょっと工夫、検討したいと思います。ありがとうございます。

もう時間がなくなってまいりました。ここで、最後に御登壇の皆様方から、それぞれの立場から今日の意見交換を通じてでも構いませんので、感じたことなりまとめていただければと思います。

○FOOCOM（森田氏） 今日、つなぐという言葉が出てきたかと思います。輸入食品の安全性は、フードチェーンのそれぞれの方が安全性の取り組みを重ねることで消費者のところにつないで届けられている。そのことを、こういうコミュニケーションの場でステークホルダーそれぞれの方がいろいろな形で話す。データを使って話す。そのことが、やはり大事なのかなというふうに改めて思いました。ありがとうございます。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

それでは、渡辺さんお願いします。

○伊藤忠（渡辺氏） 今、お言葉の中でまたつなげるという言葉につなげて申し上げますと、弊社の商社で先ほどの資料の一番後半にリスクコミュニケーションの分布図というものを示したかと思いますが、弊社のビジネスモデルとしてはBtoCではなくてBtoBになるわけですね。そうしますと、日本のお客様、これは食品メーカー様もあれば、卸様もあれば、小売様もある。私どもが海外から得た食品の安全のリスクとか情報といったものは従来実施をしておりますが、今後さらにその安全情報をお客様につなげて行って、それが最終的に消費者の皆様方に届くような、こういった地道な活動をこれからもさらに強化していかなくてはいけないなと改めて感じたところです。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

それでは、戸部さんお願いします。

○NACS（戸部氏） つなぐということで続けます。つながってきた最後がその消費者のところにくるわけですが、そこで終わってはいけないと思っていて、やはり消費者

からフィードバックといたしますか、また生産地につないでいかないといけないのかなと思いました。

ですから、このような場で学んだことを踏まえた上で、消費者からの情報発信ということもしっかりしていけないといけないなというふうに思いました。ありがとうございました。

○厚労省（梅田） では、朝倉先生お願いします。

○国衛研（朝倉氏） 本日つなぐというキーワードが出てきましたが、さまざまな情報とがある中で、非常に重要だというお話は、さまざまなお立場からも意見が出たと思います。

特に報道関係で申し上げるならば、やはり安全よりも日本の国民性かもしれませんが、何かアクシデントが起こったものがセンセーショナルにインパクトが強い形であられることが非常に多い一方、安全確保を含めた予防というところについては、見えてこないというか、アピールしづらい面もあると思いますが、それがあってこそその安全性確保なんだという認識をぜひ広めていっていただきたいと思いました。ありがとうございました。

○厚労省（梅田） ありがとうございました。

それでは、ちょっと時間も押していますけれども、今、各先生方からお話がありましたように、今回、いろいろな方に御登壇いただいて御意見をいただきました。

1つは輸入食品への不安ということで、見えづらい。これは去年からも言われていますし、従来から言われているわけですがけれども、それをいかに見えやすくするという中でつないでいくことが重要だという今日のお話だったかと思えます。

今年は、ちょうどラグビーのワールドカップが日本で開催されます。まさにボールをつないでいくということで、そういう面では私ども行政はこれまで以上に努力をしていくつもりでございますけれども、皆さんとまさにスクラムを組んでしっかりとやっていきたいと思っておりますので、今以上の御支援、御協力を賜ればということでございます。

今日のお話、意見交換が皆様方にとって少しでも輸入食品の理解につながるきっかけとなればと思っております。

本日は、どうもありがとうございました。私の不手際で、時間が押してしまいました。申し訳ございません。それでは、司会にマイクを返したいと思います。

○司会（大塚） 皆様、熱心な御議論ありがとうございました。

本日いただいた御質問、御意見など、今後の業務の参考にさせていただき、さらなる輸入食品の安全性確保対策に取り組んでまいりたいと考えております。

時間の都合上、御発言いただけなかった方、大変申し訳ございませんでした。

これをもちまして、本日の意見交換会を終了とさせていただきます。どうもありがとうございました。

なお、今後の参考にさせていただきたいと思っておりますので、ぜひアンケートに御協力をお願いいたします。御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱、もしくはスタッフにお渡しください。

本日は、長時間ありがとうございました。どなた様も、お忘れ物のないようお帰りください。

また、こちらの会場の都合もございますので、大変恐れ入りますが、速やかな御退席をお願い申し上げます。

本日は、御来場まことにありがとうございました。