

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 18 日（月）

13：30～16：34

場所：CIVI 北梅田研修センター 5 F Hall

○司会（大塚） お待たせしました。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、本会開催の趣旨を御説明させていただきます。

本会は、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て理解を共有し、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 年度の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、お配りしております資料は、次第の裏面に記載してあるとおりです。足りない資料等ございましたら、お近くのスタッフの者までお申し出ください。

本日の進め方ですが、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、御講演をいただきます。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り組みについて」約 40 分、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。

なお、事前に出席者の皆様からいただきました御意見、御質問は、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、広く情報提供をさせていただくことを目的に、本会の資料と意見交換の様子は、議事録として厚生労働省のホームページにて、後日、公表を予定しております。

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のカメラ撮りは、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？－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、よろしくお願いいたします。

○FOOCOM（森田氏） 皆さん、こんにちは。今日は、このような機会をいただきまして、ありがとうございます。御紹介いただきました、森田と申します。

輸入食品の安全性ということで、例えば、消費者団体は学習会を行ったり、地方自治体でもリスクコミュニケーションのテーマによく取り上げられていると思います。その中で、輸入食品の安全性について、まず、国とか自治体はどういう取り組みをしているのか。事業者は、例えば生産者、それから商社、メーカー、流通というような

方々がいらっしやると思いますし、輸出国の方もさまざまな方も取り組みをされている。そういう方々が橋渡しをしながら消費者のもとに届くというものなのですからけれども、その情報、どんな取り組みが行われているのかが消費者に伝わっていないと感じることがよくあります。どうして伝わらないのかということも含めて、今日はお話をさせていただきたいと思います。

食品の安全性について消費者に不安に思っていることということで聞くと、今は添加物、農薬、食中毒が上位にきます。輸入食品はこの調査では5位に来ていますけれども、添加物や農薬のことも含めて輸入食品が不安という方もいらっしやって、大体、上位を占める傾向にあります。どうして不安を感じるのかということ、消費者団体の学習会や地方自治体のリスクコミュニケーションで聞いてみると、さまざまな意見が出てきます。

まずは、海外でずさんな取り扱いをしている不衛生な食品が日本に来ているのではないかという不安。例えば、週刊誌の報道など、中国で、とても不衛生な工場で食品がつくられているような様子が紹介されて、そのようないいかげんなものがそのまま日本に、私たちの食卓に上がっているんじゃないかという不安が聞かれます。

それから、残留農薬や添加物でさまざまな違反事例が、週刊誌などで大きく報道され、そこを見ると、違反事例の一覧が大きく出ているわけです。それが、まるであたかもそのまま日本に流通しているように見えます。その違反の内容も多岐にわたり、食中毒の汚染とか、それから大腸菌が検出されたとか、そういう農薬の違反、添加物の違反、そういうものが、日本に流通しているように感じてしまうと。そういうところで危ないのではないかということです。また、そういった報道では、輸入食品の検査を検疫所でしているけれども、その数は1割とか。それをすり抜けてどんどん来ているのではないかというような情報もあります。

また、海外で使われる特定の動物用医薬品や農薬、添加物は体に悪いのではないですか。これは市民の方とお話しするときによく質問をいただくんですけども、例えば、アメリカの牛肉のみに使われている動物用医薬品が、子供の成長に影響があるんじゃないかといったような、まことしやかな、そういったような情報です。特定の農薬とか特定の医薬品とか、そういうものを指して、がんになるとか、自分たちの体に悪影響があるのではないかという問題もよく提起されます。

それから、もう一つは、ちょっと視点が違うんですけども、国際化が進む中でアメリカの圧力に屈して、日本の食品安全基準が脅かされたり、ルールが緩和されるん

じゃないかという不安です。これは、TPP の大筋合意のころまで盛んに言われていましたけれども、今でもやはり他国の圧力に屈してどんどんと基準が緩くなるのではないかといったような声、そういうことも全部含めて、輸入食品の不安ということです。特定の国の食品の取扱や物質を指す場合もあり、それから基準緩和とか、そういうことを指す場合もあり、いろいろなパターンで不安を感じているように思います。

さて、輸入食品が消費者の手元に届くまでは、今日、梅田さんが詳しくお話をしていただけたと思います。まずは、輸出国の取り組み、それから港の取り組み、それから国内の取り組みということで、3段階があるということ。まずは、この3段階があることがあまり伝わっていない。特に強調されるのは、この検疫所の取り組みだと思います。週刊誌でも、検疫所で検査が行われているけれどもこんな違反があるというようなものが報道されるので、どうも港では何か検査されているみたいだけど、他は特に何かされているとは思っていないという方が多いわけですが、実は、輸出国でもいろんなことがされている。そして、実際に国内で流通して、スーパーなんかで売られているものも、さまざまな取り組みが行われている。この3段階で行われていることということが、まず、まだ知られていないのかなと思います。

この輸出国対策というのが特に見えづらいと思っているんですが、今日は商社の方のお話が聞けるので中国とか、いろいろな国の話が聞けると思います。しかし、一般の消費者はそれについて行って、外国でこんなことがやられているのね、というのを見るわけにはいきません。どういう対策がされているのかということをつまみ聞きセミナーが、去年の12月ですか、東京でありまして、面白い話でしたのでご紹介します。パラグアイのゴマの残留農薬対策の取り組みということを紹介するセミナーで消費者団体も招待されまして、お聞きすることができました。

セミナーのスライドですが、こちらはパラグアイの方々なんですが、この中に1人、実は厚生労働省の食品の安全の専門家として派遣された滝本さんという方が入っておられて、これが滝本さんですが、パラグアイの輸出事業者の方とか、生産者の代表の方とか、政府の方と一緒に御見えになって、今はこんなことをしていますというような御紹介がありました。

パラグアイというのは、ゴマの輸出国で、日本が大きな輸出先だということでした。20年ぐらい前からゴマをつくるようになって、そこには日本の技術者の方が一生懸命生産者を指導して、貧しい農家の方がすぐにつくれて、すぐにお金が入る、そういう換金作物として熱心なゴマの生産指導をする方がいらっしやった。そこで一生懸命つ

くった高品質のゴマが日本に輸出されていたということでした。

ところが、2009年ごろから残留農薬の違反が相次いで、命令検査ということで、後で梅田さんがお話されると思いますが、集中的に検査をされるようになりました。そうすると、特定の殺虫剤が検査されて、なかなかこれが輸出できなくなってしまった。生産者の方々が一生懸命つくっても、日本の厳しい基準をなかなかクリアできない。そこで、滝本さんが2015年から派遣されたということでした。

滝本さんがパラグアイに行って、とにかく1週間後にすぐ始めたのは、生産者と輸出者と、それから関係者の政府の方々、それから分析機関、そういった方々等全部が集まって会議をするということでした。こちらの写真です。会議をして、まずは生産者に対してどういう教育をしたらいいか。例えば、殺虫剤を使っていないんだけども検出されてしまう場合は、例えば倉庫でとか、そういうところでのコンタミとか、そういうことが起こっていないかとか。それから、そもそも検査をするにもサンプリングの方法とか、輸出国側できちんとする検査の方法というのもできていなかったの、そのことについても一生懸命教えながら、まずはパラグアイで確実に検査をして、殺虫剤が出ていないものを確認した、そのことをもって輸出をすることとしました。

ここで滝本さんが、これは検査の場面を見ておられますけれども、こうやって検査の場面、それから生産現場に行って、特定の農薬が検出された場合はその原因を探る。そういったことも含めて、生産、検査ということを含めながら指導して行って、一部の商社において、一部の事業者で命令検査が解除されて、今、モニタリング検査の段階になっているということでした。

あと、もう一つ印象的だったのは、滝本さんは、ゴマというマイナー作物で、残留基準がいつまでたっても一律基準で、なかなか基準ができないということがあるので、そういったことの実際の現場と、実態調査をして、一律基準ではなくて新しい基準を、コーデックスとか、そういうところに働きかける、そういった取り組みもされているということでした。そういった、実際に日本の方が行って、そして、現地で指導している事例です。

もう一つ、滝本さんの言葉で印象的だったのは、輸入食品の安全対策は、どうしても検疫所に関心が集中してしまいがちだが、実は検疫所ではなくて相手国のところで、いかにそういった違反のものを出不さないかということが大事なので、その部分をやはりこれから構築していきたいということ。これは、パラグアイの話ですけれども、他の国でもこういったことが広がっていくように、事例として着実に積み上げていき

たいということをおっしゃっていました。

さて、まず輸出国があって、そして、次は港ですね。港の場合は、輸入食品の安全確保対策は、水際対策の検疫所ということです。検疫所は全国に数十カ所ありますけれども、これもなかなか消費者から見えづらいいですね。今、各地検疫所では年に数回、見学会とか学習会を開催しています。関西でもやられていると思いますけれども、夏休みの子供たちに呼びかけるなどの活動です。このスライドは東京検疫所でやっている事例ですが、資料を見ると、東京検疫所だけではなくて、管轄の区役所の、区の食品衛生課とも一緒になって、情報提供をされていて、たくさんの子供たちとお母さんが実際にどうやって輸入食品の港の検査をしているのかを見るというものです。

私も横浜市で輸入食品の安全性で、リスクコミュニケーションでお話をさせてもらったことがあるんですが、横浜市は港で野積みになっている輸入食品のイメージというのが一部の消費者の間であるようです。そういう見学会がかつて行われていたようで、そのイメージが強く、野積みになった山菜とかが、不衛生な状況で置かれているということがあったようです。今はそういうことはないんですけれども、かつてそのような見学会があって、輸入食品のネガティブなイメージができたようです。東京検疫所のリスクコミュニケーションでは、実際に港に行き衛生的に管理されているところを見て、それから検疫所の中にも入って、実際に調査をするというミッションみたいな形で第5期生というのを募集しています。この様子も検疫所のウェブサイトで見られるようになっていて、やっぱり昔に比べると、検疫所が情報公開をすごく進めているんだなと、見える化を進めているんだなと思います。

さて、3つめは国内対策です。これは自治体などで行われるもので、こちらのスライドは東京都の資料ですけれども、東京都は毎年、食品衛生監視指導計画の中で輸入食品の対策も重点的にしています。

かつて、輸入食品はポストハーベスト農薬ということで、オレンジやレモンのポストハーベスト農薬が消費者の不安ということを増大させているということがありました。東京や横浜では、オレンジとか、そういう輸入かんきつに関して集中的に検査をして、どうなのかと。実際には、ポストハーベスト農薬で検査しても、これまで私が見た限りでは、違反事例というのは地方自治体での調査では見たことがないですけれども、実施結果をこうやって公表しているのわかります。ここで何が言いたいかというと、輸出国でも、それから港でもやっているけれども、実際にこうやって地方自治体でも検査をして、抜き取りをして流通しているものを見ていますよということ

す。

この収去検査の結果は毎年公表されていて、これを一般の消費者で今年は国産品と輸入食品の違反率はどうかなと、わざわざ見る人は少ないかなと思います。私はこれを見て、表をつくったりしているんですけども、こちら、平成 28 年度は国産品のほうが違反率としては多かったですけど、これ、逆転することもありますけど、いずれにしても 0.1%以内です。毎年見ても、違反率は 0.1%以内。輸入品と国産品はそう変わりません。ということは、私たちが食べている食品の中で、輸入食品が格段に安全性が劣っているということでもなく、国産品の中でも、やはり農薬の違反ということも出てくるし、それから添加物の規格基準違反のようなものもあるし、いろいろな事例がある中で、特段に輸入食品が衛生的に劣っているということはないのだろうと。これを見ると、輸入食品の安全確保対策がきちんと効いているということもわかってくるかと思います。

消費者として知っておきたいことということで、輸入食品の安全性については、食品衛生法によって輸入食品も国産品も同じ基準が適用されているということもポイントです。当たり前と思われるかもしれませんが、私の身近な人なんか、え、輸入食品って緩いんじゃないのと、違う基準が適用されると思っておられるわけです。けれども、国内で流通する輸入食品は、日本の食品の基準に合わせて外国から持ってくるということを忘れてはならないと思います。

例えば、中国は、日本に向けてのものは日本の基準に向けてのもの、ヨーロッパに向けてはヨーロッパの基準のものということで、世界の台所を目指しているということもあるので、その基準に合わせてつくることができるような技術力があるわけです。日本に輸出するものに関しては日本の基準にあわせて持ってくる。だから、日本国内で流通している食品は、国産でも輸入でも安全性の基準は同じですよということです。中国で日本にきちんと輸出される食品は、厳しく管理されているので、中国国内で流通する食品とは別のものです。中国の国内で残留農薬の検査をすると、割と違反が多かったりとか、不衛生なものが多いのかなと思ったりすることもあるのですが、それは中国国内で流通するものであり、日本に持ってくるのは別のものだと理解をしておきたいかなと思います。

さて、食品安全の基準は、じゃあ、どうやって決められるのか。先ほどから、基準と言っていますけれども、農薬や添加物などの基準はどうやって決められているか。それから、この基準が違反するということ、それはすなわち、すぐに私たちの健康に

影響があるのかどうか、このことが消費者にとってはやっぱりよくわからないところです。これは、後半のパネルディスカッションで、リスクの専門家の先生が来られているので、お聞きしたいと思います。

日本の食品の基準、農薬とか添加物の安全性はリスク評価、リスク管理がそれぞれ行われて、基準が決められているということ。その基準値は安全とか危険とかの境目ではなく、管理のための基準であること。検査で輸入食品の安全性の確認はされていますが、基準値を数倍オーバーしても健康に影響がないということも知っておきたいことです。

さて、日本の残留基準は各国に比べて厳しいかどうかということは、厚生労働省のQ&Aも参考になります。こちらのスライドでは日本の基準値が厳しい場合とか、米国の基準が厳しい場合が紹介されています。もともと国際基準がありますけれども、どちらかの国の基準に合わせるということではなくて、それぞれの事情で基準が決められているようなこともきちんと解説されています。また、輸入食品の検疫所の検査について、「全体の約1割しか検査が実施されていないと言っているが、食の安全は十分に確保されているでしょうか」これもよくある質問ですけれども、この点について厚生労働省のホームページでは、検疫所でのモニタリング検査、それから、一定の確率でできるように効率的に検査をやっていること、統計学的な考え方、私は、ここがわかりにくくて。何品だったら、これが十分な統計学的な考え方なのかというのが、後で御説明があると思いますけれども、それによって1割で検査が実施されている、大体網羅しているというようなことがお聞きできると思います。こういう解説もウェブサイトのQ&Aで情報提供があります。

東京都のウェブサイトでも取り組みについてちゃんと解説をされていて、「輸入のレモンやグレープフルーツにはどうして防かび剤が使われているのですか」という問いには、船で持ってくるので、カビを防止するために使われていますと。そして、「防かび剤は影響がないのですか」という問いでは、使用基準がどういうふうに決められているか。そして、東京都は輸入かんきつやバナナに関しては、防かび剤の検査を実施して安全性を確認しているということで、そのデータもずっと出していますよといったような説明もします。国とか東京都のウェブサイトとかをずっと調べていくと、安全性に関して具体的に書かれているというようなことが見えてくるのかなと思います。

こうやって輸入食品のことを考えていくと、私たちが考えたいのは、輸入食品の増

加に応じていろいろなリスク、新しいリスクについてです。例えばアメリカでは、ロメイネタスの食中毒のような新しい話もありますので、効率的な対応をしてもらいたいと。それから、現地における食品事業者の対策、先ほどのパラグアイのゴマのような事例から、違反が相次ぐ事例についての対策も強化してほしいと思います。

もう一つ考えたいのは、日本はやはり輸入大国で、消費者は安いものを手に入れるということで、海外から日本の基準に合わせたものを持ってきてもらうわけですね。ただ、さっきも中国のお話をしましたけど、中国は日本向けのものは持ってきて、中国の国内のものとは別と言いましたけど、じゃあ中国の国内の人は安全じゃないものを食べているのかなとか。あとは途上国で、例えば、私たちの過度な要求が食品ロスだったり、それから、途上国に無理なこと、労働環境を要求しているということがないだろうか。そういうことも、やはり考えていきたいなと思います。

今、消費者団体は学習会で、安全性も大きなテーマなんですけど、SDGs ということも大きなテーマにして学習しています。その中で、やはり途上国の人たちが無理な労働をしていないか、それから、環境に対して負荷を押しつけてないか。もしかしたら、私たちの安全に対する過度な要求がそうになっているのではと思うこと、そういうことが大切なのかなと思います。

消費者の役割についてですけれども、実は、食品安全基本法において消費者の役割はきちんと明記されておりますし、消費者基本法においても消費者の役割は明記されています。消費者もちゃんと学習をすること、食品の安全性に確保に関する施策について意見が表明できるように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすとあります。消費者は役割を果たしたいですけれども、その判断するための情報が届いていないのではないのか、輸出国、それから検疫所とか、自治体などそれぞれの役割があること、その施策に関してなかなか理解ができないので、積極的な役割を果たせない部分もあるのではないかと思います。ですから、消費者の役割が果たせるように、こういったリスクコミュニケーションということが、ますます大事になってくるのではないかと思います。消費者が調べるときのさまざまな情報について、最後のスライドに参考情報としてつけておきます。

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 ISO22000 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、よろしくお願いたします。

○伊藤忠（渡辺氏） 皆様、こんにちは。お忙しい中、本日は御参集いただきまして、まことにありがとうございます。また、このような機会をいただきました厚生労働省様初め、関係者の皆様方に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。

本日は、私ども伊藤忠商事の「輸入食品の食品安全にかかる事業者の取り組みについて」といったタイトルで、20 分ほどの限られた時間ですけれども、私どもの活動を御報告させていただきます。ちょっと前を暗くしていただけますか。

目次が次のページにありますけれども、大きく分けて 3 つあります。弊社の概要、2 つ目が私どもの食品安全への取り組み、最後、3 つ目が私どものフードチェーンにおける食品安全の事例についてと、このような資料の構成になっております。

まず、1 つ目ですけれども、私どもの会社の概要の前に、先週の東京でも御説明しました。今日お越しの皆様方、多くの方は御存知かと思いますが、厚生労働省のホームページに、輸入食品の違反事例に関するデータというのが月次単位でどんどんアップされています。今、ちょうど 2 月の月中ですけれども、直近の違反事例も含めてアップされていると。8 月の末に毎年、前年度の 4 月から 3 月までの違反事例の年間の集計データ、あるいは分析資料、グラフィック化されたものまで毎年公表されています。弊社も月次及び、この 8 月末の資料というのは社内の分析資料、会議の資料等でも昔から活用させていただいております。

これは、2017 年度、昨年 8 月末に公表された資料より抜粋したものです。円グラフ化されておりますけれども、御覧のとおり、下段の緑色のところ、これが 408 と数字が書いてありますけれども、これは届出件数別の違反事例ということになりますが、農産食品・農産加工品が全体の約半分ぐらいあります。ですから、私ども日本は輸入食品の半分が、ざっと半分が基礎商材と言われる農産物、あるいは加工食品、それに

かかわる違反事例がこのような形で発生しているということです。その他、2つ目としては、赤色の水産食品、加工品と。その他、畜産等々がこういう形で分布されているということです。

次の資料ですけれども、エクセルのマトリクスの表になっております。同じ 2017 年度の資料から抜粋したものですけれども、これは、食品衛生法の違反を届出件数別に、大きい国から順番に記載してあります。一番上が中国で、ざっと 79 万件。輸入重量でいいますと、これは 1,000 トン単位になっておりますので、約 400 万トン、違反件数が 191 件ありました。違反率を、届出件数を母数として、違反件数を割り込みますと 0.02%だと。2番目が米国になりますが、届出件数でいいますと、中国と比べて3分の1以下になる。ところが、輸入重量で見ますと、中国をはるかに凌駕するような数字、一千数百万トンであるということです。

ここから皆様方が御理解いただけるのは、中国から輸入されているものは比較的加工度が高いもの、米国から輸入されているものは、先ほどから申し上げているような農産物ですね。小麦とか大豆といった一次産品、基礎食糧ですね。糧のほうの糧ですか。こういったものが多いといったところが、このあたりから推察できるのかなと。

違反率で見ていきますと、0.02%が中国でしたけれども、大体このような数で、このリストの中に載っかっている中では、ベトナムが 0.08%と、この中では多いというのが御理解いただけるのかなと。ざっと、年間の輸入届出件数が 243 万件となっておりますが、このその他の中に分類されている国で、届出件数が少ない中で違反率が高いと。ワンオーダー、ツーオーダー高い国も毎年含まれていると。ぜひ、このあたりの資料を皆様方、今後、御活用いただければなと思います。

さて、私どもの会社の概要の資料になるんですけれども、私ども、先ほどから申し上げている一次産品、食糧、糧のほうの食糧から加工食品に至るまで、商社ですので多岐にわたる食品を世界中から輸入しております。

この写真は、主に最終製品、加工食品とブランドをつけたものを、幾つか挙げております。後ほどの資料でも御説明する、左上にあるよう Dole ですね。皆様方も消費者として、このブランドの生鮮食品、あるいは、加工食品を御利用いただいた方もこの中に多数いらっしゃるのかなと思います。

さて、次の資料ですけれども。私どもの伊藤忠商事の会社全体の組織図です。私どもは社内カンパニー制というものを引いておりまして、私が所属しております食料カンパニーを含めて、全部で7つのカンパニーがあります。社員数とか売上高等は、右

の欄に記載されているとおりです。

私ども食料カンパニーの組織図はといいますと、次の7ページ目になりますけれども、カンパニー制度を引いておりますので、カンパニーのプレジデントと、経営者の一番トップがおりまして、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他、職能関連ですね、職能関連の部署が、このプレジデントにひもついていると。

実際に輸入して販売をする営業部門ですね。大きく分けて3つございます。まさに、商品の分類ごとに、食糧部門ですね。ここは、まさに米麦類を中心に基礎食材を輸入している部隊です。次が、生鮮食品部門。農産、水産、畜産と、オーソドックスな組織がこの中に内在されています。一番右側が、食品流通部門。これは、国内のいろいろな流通販売ですとか、先ほどの写真に載っていたようなブランドをつけたような加工食品、こういったものを取り扱っている部署になっております。私ども食料カンパニー全体で、ざっと従業員の数は、海外に駐在している者も含めて600名強というような組織体になっております。

さて、2つ目の目次といたしまして、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という部署の役割について申し上げます。

私も、この部署及び伊藤忠グループで20年ほど、この食品安全の仕事に従事させていただいております。私が従事したころ、実は後ほど申し上げますが、この部署が社内で立ち上がりまして、現在の役割としましては、大きく分けまして、ここに書かれているような5つですね。食料カンパニー及び伊藤忠商事のグループ会社の食品安全自主管理手法構築への助言。2つ目が、皆様方、今、食品表示法の改正があつて、事業者の方はお忙しいかなと思いますが、弊社もそうなんですが、食品の表示・安全性、あるいは輸入貿易に関する管理と。3つ目が、食品安全に関する従業員の教育・啓蒙と。後ほどもしつこく申し上げるかもしれませんが、私どもの部署はどちらかといいますと教育訓練機関、社内の従業員、あるいはグループ会社の従業員に対する教育訓練というのを1年中やっております。4つ目が、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。5つ目が、グループ会社及びサプライヤー工場への食品安全監査と改善提言。今日の資料は、この5つ目が大きな背骨になっているのかなと思います。

先ほど森田様が、3つの取り組みで、輸出国の取り組み、通関時の取り組み、それから、国内の取り組みと。私どもも当然、輸入通関のときの検査というのは法令に従う、あるいは自主基準で1年中、検査をいろいろな食材について実施をしておるところ

ですけれども、私どもはどちらかといいますと、軸足はやはり輸出国に対して、実際に現地に行って、サプライヤーの監査などをする、あるいは、指導をする、あるいは、情報共有をすると。このような活動が私どもの大きなテーマの一つであって、これからの御説明の資料の中に含まれているというところです。

次に、10 ページ目になります。先ほどもちょっと触れましたけれども、私ども食品安全・コンプライアンス管理室のなりわいといいますか、ヒストリカルなところを御説明させていただきます。

ちょっとビジュアルな絵になってしまっておりますけれども、右上に食の安全を脅かす出来事の頻発、2000 年代初頭と。今日お集まりの方で、お若い方はまだ社会人になる前の時代だったと思いますが、40 代、50 代以上の方は、まさに食品業界で従事されていらした方は、よく御記憶にあると思います。20 世紀から 21 世紀にかけて、食品安全についていろんな出来事がありました。BSE もありますし、そこに書いてありますような大手乳業メーカーの食中毒事件とか、いろいろなことが起きました。

私ども伊藤忠商事は、その翌々年、ちょうど 21 世紀になって翌々年、2002 年の 4 月に食品安全管理室という部署を立ち上げました。当時、総合商社の中では、私どもの会社だけだったと記憶しております。それから、ちょうど 17 年になるんですけれども、その年に、同時に社内規定の食品安全管理マニュアルの初版というのを策定して、現在、毎年改定をして、第 15 版が運用されておりますけれども、その中に、今日のお話の中心でありますグループ企業や海外の取引先サプライヤーの工場監査の活動というのをスタートしております。

ですから、誰が実施するのかというところで人材育成となっているんですが、私ども一貫して外部にアウトソーシングということを、この分野の活動で一切しておりません。私どもは、内製化といいますか、社員・従業員がこの活動のプレーヤーになっております。私どもの部署は今、10 名程度ですが、とても 10 名ではできませんので、先ほどの組織図でいいますと、各部屋の営業の部署で担当者がおります。自分の担当している工場について、実際に現地に行ってチェックをする、点検をする、監査をすると。そのために、私どもは 1 年中、そういう人間を集めて教育訓練をしていると。座学も含めて教育訓練をやっている、こういう流れになっております。

じゃあ、その工場監査に関する手順については 11 ページ目になりますけれども、先ほどから申し上げております弊社の食品安全管理マニュアルの中で細かく、この手順が改定を繰り返して現在に至っております。頻度設定ですとか、工場の監査とか、

あるいは、白紙で行くわけにもいかないの、多くの事業者様が運用されていますチェックリストを使って工場監査をします。今、私どもの現在の工場監査シートというのは、一番左下に書いておりますけれども GFSI、御存知の方も多いと思いますが、Global Food Safety Initiative、こちらがグローバルマーケットプログラムという自主管理チェックリストというのをつくりまして、私も 2012 年から、この GFSI ジャパンのメンバーで 3 年ほど普及活動に携わったんですけれども、これに準拠した監査シートですね。GMP とか、HACCP とか、マネジメントシステム、あるいは食品防御、フードディフェンス、こういったものを網羅した監査シートで、現在、運用管理をしているところです。

じゃあ、そのサプライヤーの監査、横文字で言いますとインスペクションという文字を次の 12 ページ目に記載させていただいておりますけれども、取引を開始ですね。これは、取引を開始する、口座を開設する、このときは当然、実際に担当者が行ってチェックをします。あとは、既存の取引先についてはオーソドックスに、年に 1 回以上監査をします。現在、私どもは世界中に、この 3 つの分も合わせますと 200 から 300 工場ぐらいあるんです。今日も誰かが、どこかに行って実施をしている、こんなような状況です。

検査項目は、先ほどから申し上げている GFSI のグローバルマーケットプログラムに準拠して、GMP、特に現場のチェックというのを非常に私どもは優先しております。書類のチェック等々も非常に重要ですが、実際に輸出国の取引先のサプライヤーに行って、実際に問題を起こすのは現場ですので、この GMP を中心にチェックをするように、私どもは 1 年中、営業担当者を集めて繰り返し繰り返し勉強会をやっていると。昨年も課別にやっていると。私どもの社内用語では寺子屋と呼んでいますけれども、課別に勉強会というのを 1 年中やっております。こういうようなことで、浸透度を維持・継続しているというところです。

次は、13 ページ目に行きますけれども、人材育成というところです。繰り返し申し上げているとおり、やはり私どもの食品安全・コンプライアンス管理室の業務の主たる柱は、ここに重心を置いているというところです。

1 番目は、今申し上げているような営業部署、あるいは、グループ会社に対する活動ですね。2 つ目が、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と。※2 が記載されておりますけれども、これは後ほどの資料で御説明いたします。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フードセーフテ

イーマネジメントシステムの審査員資格者の増員による食品安全リスクの低減。これも、※印の3番目の資料で御説明をさせていただきます。

14 ページ目ですね。これは※1 となっておりますが、これは、私ども日本の国内の教育訓練の風景ではなくて、昨年 2018 年、これは私が実際に行った活動のスナップ写真なんです、中国の事業会社、あるいはタイの事業会社、グループ会社の営業部署の人間、あるいは、工場であれば品質保証のメンバーを集めて、こういった勉強会というのを、出前をして実施をしているという写真になります。

2 つ目、中国食品安全管理チームの設立と。私ども、2015 年の 1 月 1 日付けで中国の現地法人の北京の本社に、中国食品安全管理チームという部署を立ち上げました。目的は、私どもは中国から輸入をしているサプライヤーが今、5、60 工場ぐらいあるんですが、ここに対する監査というのを中国人、私のほうはナショナルスタッフと呼んでいますけれども、中国人のスタッフを教育訓練して、同じチェックシートを使って監査をします。こういう活動もスタートして、今年で 5 年目になります。目的は、今申し上げたようなところで、やはり予防、未然防止を念頭に活動を進めていると。年に 2 回のルールで、定期監査とフォローアップ監査をしていると。教育訓練は専任のトレーナーと書いてありますが、私のことで、この 4 年間でもう 30 回ほど中国に出張をしております。

3 つ目が、OEA 制度の導入ですが、これは審査員の登録機関、イギリスに本部があります IRCA、これは ISO 等の審査員の登録機関の一つなんです、ここの、社内で監査員、審査員を増員して、あるいは昇格させていくスキーム、ここの契約を結ばせていただいて、私どももこの食品安全の資格者の育成と、力量の管理と増員を今図っているところです。

3 つ目、最後になりますけれども、私どもフードチェーンにおける具体的な食品安全の事例というところで、私どものグループ会社の Dole ですね。今、地図がどんどん前のスクリーンにも出ておりますけれども、フィリピンの一番南の島のミンダナオ島という、フィリピンで 2 番目に大きい島、ここが実は熱帯地方であり、雨が多くて、酸性の土壌、火山が多いんですね。パイナップルの栽培に適しているというところで、ハワイと同じような環境だと聞いていますが、ここでパイナップルの自社農園と、それから缶詰等の加工工場ですね。赤い丸がしてあります、この Polomolok というところに拠点を置いています。

次の写真が自社農園ですね。東京ドーム約 4,000 個分。大阪ですから、大阪ドーム

4,000 個分と申し上げたほうがいいんですかね。24 時間、従業員がこのハーベスターという機械で収穫をしております。認証規格は、グローバル GAP という認証を取っております。

次が、同じ畑のエリアにありますパイナップルの缶詰工場の、グーグルマップの上空写真です。従業員が 5,000 名ほどおまして、縦横数百メートルの工場です。パイナップルは 1 年中収穫されるんですが、年間で約 100 万トンのパイナップルを処理している。認証は、FSSC22000 の認証を取っております。たまたま来週、私、月曜日から、またこの工場に出張を予定しております。

最後のページに近づいておりますけれども、フードチェーンにおけるコミュニケーションというところで、私ども自社だけでは当然、今日のテーマでもあります食品安全のリスクコミュニケーションも含めたコミュニケーションというのはとれません。やはりサプライヤー、原材料の供給元、あるいは行政機関、あるいは委託先、お客様、こういったところと連携するというのが重要だと、常日ごろ考えております。

最後の資料になりますけれども、私どもの活動は、先ほどから申し上げている自社の食品安全管理マニュアルにも規定されておりますけど、予防管理を基本としております。ただ、万一、事件・事故が起きた場合には、原因の中でも特に真因を特定して、再発防止のために、修正ではなくて是正といった視点で改善の対応を、PDCA を回しながら進めているところです。

以上、早口で雑駁な説明となりましたが、私どもの食品安全への取り組みの説明とさせていただきます。どうも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り組みについて」、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の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。厚生労働省輸入食品安全対策室の梅田でございます。本日は、多くの方にお集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

また、今日は輸入食品について考えようということで、いろんな立場の方に御登壇いただいているということでございまして、皆様方と一緒に輸入食品について考えていこうと思っております。改めまして、御登壇の皆様方に、本当に感謝を申し上げます。

それでは、私からは行政の取り組みということで、御紹介をさせていただきたいと思えます。

今日のお話は、1つは輸入食品の現状と課題ということでしょうか、それを考えるに当たって、まず、どんなことをやっているかということをお紹介させていただいて、来年度の監視指導計画について御紹介をさせていただきます。また、時間の許す限りトピックスとして、食品衛生法の改正が去年行われましたが、これは15年ぶりの改正でございます、その中で、特に輸入食品に関係するところをピックアップさせていただいて、御紹介をさせていただきたいと思えます。また、BSEの対策についても最近、動きがございますので、そのあたりも御紹介をさせていただければと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速、中身に入っていきたいと思えます。

今日のお話は、そもそも輸入食品に対して不安が、誰しも多かれ少なかれ持っているというところであります、特に消費者の方は、いろんなアンケートをとっても、先ほど森田さんのお話の中でも不安に感じていらっしゃる人が多いというところであります、じゃあ、どうしてそういう不安に思われてしまうのかということをお考えたときに、やっぱりよくわからないということ。つくられているのは身近な食品というよりも、国産よりも遠くの国でつくられているということがあって、それはもう言ってみれば、仕方のないという状況ではあるんですね。我々も、身近なものであれば何となくわかるから不安に思わないで済むんでしょうけども、遠いところで、どういう管理をされているかわからないようなものに対しては、言ってみれば、漠然とした不安を持つというのは、もうどうしようもない問題だと思えます。

だとすれば、今回のテーマにありますように、みんながよく知ろうということで、まさに行政の立場からも御紹介をさせていただくわけですが、行政だけじゃなくて、このように一堂に関係者が集まって、お話を聞く機会はないということだと思えますけども、そのあたりを少し、なるべくわかりやすく御紹介をさせていただければと思えます。

その前に、ここにございますように行政の枠組みということで、まず紹介をさせていただくと、これは、食の安全をどういう考え方に基づいて、我々行政、行政だけじゃありませんけども、事業者も含めて取り組んでいるかということをお表しているものです。

この言葉の中で、キーワードが幾つか出てきます。これはリスク分析と言って、聞

けば難しいと思われるかもしれませんが、要は食の安全を図る、確保するための考え方だということです。リスクという言葉も難しいのかもしれませんが、また後ほど、先生にもそのあたりを意見交換の場で披露していただければなと思いますが、どれだけ健康に影響があるか、特に悪い影響があるかということを経験という言い方をします。それを、我々が手にとった食品の中にどういうリスクがあるかということを考えてみようというわけでありまして、このリスクについて分析をして、その分析した結果に基づいて、じゃあ、ここがどうも問題になりそうだなと思えば、それをいかに管理すれば、その問題が起こらないように食べることができるかということが、まさにリスク管理なのです。行政の枠組みとしては、こういった基準をつくる時に、もともと食品に起因する問題点、リスクというものがどういう場合に起こり得るのかということを経験して、それは科学的に分析をするわけですが、その結果に基づいて基準を決めていこうと、大ざっぱに言えばそういうことでありまして、そういう枠組みが、役割分担として省庁の中で行われているということなんです。

こういった考え方というのは、80年代、90年代、0157を初め、食中毒が国際的に大きく取り上げられて、食の安全をどう取り組んでいくかということが問題になったわけですね。国際機関でコーデックスという機関が、食品規格をつくる機関としてありますけれども、そういった中でも、このリスクに基づいて対応をしていこうということで、このリスク分析という言葉が、考え方がクローズアップされてきたということで、それ以降、各国でこの仕組みというものが取り入れられたんですね。

日本では、先ほどありましたように2000年代、90年代から0157の問題があって、また、2001年、9.11の次の日でしたけれども、9月12日に国内で1頭目のBSEが発生したということもございました。そういう中で、日本でも食の安全について、どう捉えていくべきかということについて、さまざまな議論が行われて、こういう仕組みができたんですね。リスクを科学的に分析して、その結果に基づいて管理していきましようということで、リスク評価、リスク管理という言い方をします。そういった一連のプロセスを、リスクコミュニケーション、みんなが参加して、適正な施策展開をしていくために、こういった関係者がみんな意見を出し合って、そういったプロセスを適正化していくということがこの一連のプロセスになるわけですが、こういったことが2003年に導入されたというわけなんです。

ここで言ってみれば、その特徴というものは、先ほど言ったように科学的な考え方に基づいて基準がつけられて、管理されるということでありまして、それが一つ。

それから、もう一つは、ここにありますように事故が起こってから対応するのではなくて、未然に、あらかじめこのリスクについて評価をするということで、未然対応型の考え方だということなんですね。

それと、もう一つの大きな特徴は、みんなでリスクコミュニケーション、まさに関係者がみんな意見を出し合って、こういったプロセスを最適化していくということが重要だということなんです。こういう考え方に基づいて、食の安全が図られているということでもあります。

これは、国際的にも同じように、この考え方が取り入れられているということでございますし、先ほど森田さんからおっしゃっていたように、国産のものであれ、輸入のものであれ、この考え方に基づいて安全が図られているということをまず知っていただきたいと思います。

次でございます。

では、現状はどうなっているかということでありまして、これは、御覧いただくと自給率、最近の調査でも、昨日もテレビでやっていましたけど、38%になって、先進国の中でも最も低いということでございます。そういう状況の中で、裏返してみれば、我々の食生活というものは輸入食品に大きく依存しているということでもあります。その見方、いろいろあるかと思いますが、我々の生活は輸入食品に頼らざるを得ないと見るのか、あるいは、先ほどおっしゃっていたように、我々の食生活は豊かなものであって、それは、これだけの輸入食品をいろんな国からたくさん輸入することは、それだけ国が豊かだという見方もできるわけですね。したがって、我々の食生活というものは、いろんな選択ができるということではすごく豊かだと、ある意味、豊かだということも言えます。

ただ、それは安心して初めて、あるいは、安全なものがあって初めて言えるわけですから、そういったことを考えれば、不安である以上、頼らざるを得ないという見方がされてしまうということでしょうから、我々が、少しでも安心していただけるような努力をしなければいけないということにもなるわけです。じゃあ実際、そういった輸入食品の輸入がどんどん増えている状況でありますけども、どのように安全が確保されているかということを紹介したいと思います。

先ほども御紹介をいただきましたけれども、輸入食品の安全対策というものは、この3段階によって対策が講じられているということで、輸出国対策、それから輸入時の水際対策、それから国内に入ってから対策でございます。

それぞれ見ていきますと、まず、輸出国対策でございます。これは、ここに書いていますけども、日本の規制に合った生産、製造、加工の管理をしていただくように取り組んでいるということ。どういうことかということ、違反になるというのは、いろいろ要因を考えてみますと、日本の規制に合っていないものが水際のチェックで、違反になるということなんです。そうすると、その原因というものは、いろんな原因がありますけども、一つは日本の規制がよくわかっていなかったということ。輸出国でチョコレートがあるとすれば、輸出国で流通しているチョコレートだから日本でも輸入できて、食べられるだろうと思って輸入した。ところが、日本では認められていない添加物が使われていたということで違反になるという事例があります。

同じ規制であれば全く問題はないわけですが、この規制というものは、先ほど申し上げたように、考え方というのは共通したリスク分析に基づいて基準が設定されているわけですが、基準というものは、もちろん国際的な整合性という意味ではありますけども、その食べる国で食べられる量であるとか、あるいは気候、風土、それによって、例えば、農産物の残留農薬の基準なんていうのは国によって違ってきます。そういうことで、必ずしも基準が同じではありませんので、こういうことが起こり得るわけです。

ですから、まずは、日本から輸出するときもそうですけども、日本に輸入するときには輸出国に対して、きちっと日本の規制をよく理解していただく必要があります。したがって、我々行政としても、こういった日本の規制を英語で周知をするというようなこともやっていますし、現地に出かけていったときにセミナーをやったり、輸出国の政府だけでなく、事業者さんに対してセミナーをやったりすることもあります。

それから、2番目にありますように輸出国政府による証明書の発給ということで、これも輸出国における衛生対策を、輸出国政府に責任をとっていただく必要がある、担保していただく必要があるというようなことも取り組みとしてやっていて、特に食肉、食鳥肉というのは、日本でもそうですけども、きちっと病気のない動物から肉を生産するということが、そのときに微生物汚染がないように処理をするということが、国内でも定められています。それと同じように、輸入するものであっても輸出国側で、と畜検査と言っていますが、獣医師が一頭一頭検査をするというような仕組みの中で処理されているかどうか、そういう中で、病気の家畜由来のものが生産されないような仕組みがあるか、そういったことを輸出国政府に保証していただくというような取り組みがございます。

ですから、輸入する食肉に当たっては、その国でそういった仕組みがきちっとあるかどうかということ、同等性評価と言っていますが、日本と同等かどうかということ、これをあらかじめ二国間協議で審査をしたり、現地調査をしたりして確かめた上で、輸出国政府がその肉に対して、その都度、輸出証明書を出してくるというような仕組みで輸出をしてもらっています。

あるいは、輸出前の検査、これも中国は先ほど例が出ましたけども、中国もかつては確かに輸出されるものであっても残留農薬の問題がたくさんあって、日本でも中国産の冷凍野菜がスーパーからなくなったという事例なんか、2000年ごろにございましたけども、それ以降、中国もWTOの一加盟国として、国際的な信頼を回復すべく取り組んでいます。そういう中で、輸出するときには政府を挙げて検査を何回もやって、問題ないことを確かめた上でなければ輸出ができないというような仕組みをつくってやってきたということがあって、最近の中国のそういった野菜の残留農薬というのはほとんど、ほとんどと言ったら言い過ぎかもしれませんが、だんだんと少なくなっている傾向があります。

そういった輸出国での取り組み、政府の取り組みもございますし、それから、渡辺さんからおっしゃっていただいたような事業者の取り組みも、もちろんあるわけです。誰も違反をしたくて輸入してくるわけじゃありませんので、そういう意味では、事業者は事業者として事業者のリスク、そういう意味では、経済活動をやる上でのリスクといえ、違反にならないことが何よりもまず大切でもあるわけですね。もちろん安全の確かなものを入れてくるということに加えてですが、経済的な側面から見ても違反になることは、やっぱりリスクとして負うわけですから、そういった面でのリスクも排除するという点では当然、そういった事業者の取り組みなんか期待されるわけであり、ですから、そういう輸出国対策、行政もこのような取り組みを行っていますし、事業者、向こうの政府も行っているということで、幾層にもそういった対策が講じられているということでございます。

これは今、口頭で申し上げたようなことですので、ちょっと時間の関係もありますので、また個々のものについては御覧いただければと思いますけど、ここで一つ、技術協力ということで、先ほど森田さんのほうからも紹介をいただきましたけども、農薬の管理、検査の問題があるようなところだと、技術協力とかを行うことによって違反のないようなものを生産していただくということに貢献していますが、そういった技術協力をやってきているということでもあります。先ほど、パラグアイの例を取

り上げていただきましたけど、まさに、ああいう取り組みが違反を少なくする効果を発揮しているということをごさいますて、そういう取り組みを今後も続けていくということを今、考えているところであります。

それから、これは輸出国における調査・協議ということで、実際に輸出国に行って、問題のあるようなものは向こうの政府と協議をして、再発防止、根本的な対策の構築を要請するというようなことをやりますし、実際に現場に行って、その実施状況を確認したり、あるいは、改善をしているということであれば、その改善状況を確認したりしています。

これは、平成 30 年度の抜粋で、フィリピンのバナナに農薬の問題があって、今は検査命令になっていますけども、その対策の確認のために向こうの政府と協議したり、現地の調査を行っています。それから、下 2 つは BSE の関係、牛肉の輸入の関係ですけども、対日輸出プログラムというものを輸出国で、どのように対日輸出する牛肉に対して管理をするかということをお互いで協議をして、そのプログラムに基づいて輸出をしていただくということになりますけども、英国については、去年の 2 月に安全委員会の評価結果が出て、それに基づいて輸出国側と英国側と協議を行って、プログラムをつくりました。その実施状況について、7 月に確認に行きました。きちっとされているなということを確認して、今年の 1 月に輸入の再開ということに至ったという経緯であります。

BSE の関係では、一旦発生した時点で輸入を止めまして、その後、リスク評価を行って、輸出国側から管理状況等についての情報をいただいて、情報が整ったら食品安全委員会に諮問をして、リスク評価を行っていただいて、問題がないという結果が得られれば、それに基づいて先ほど言ったように協議をして、輸入が再開という、そういった手続を踏んできているということです。スペインについても、これはまだ解禁には至っていませんけども、諮問する前の調査を行っています。ですから、実際の解禁に当たっては、諮問前の調査と、それから諮問後にプログラムをつくって、ある程度骨格ができたところで、その遵守状況を見に行くというような、最低 2 回は現地調査を行っているということでもあります。これは、一つの例でありますけども、こういった現地調査を行っているということをごさいます。

それから、特に問題があったわけではありませんけども、定期的に輸出国の調査を行う調査もあります。これは輸入量が多いものとか、そういったものを中心に、向こうの政府の体制であるとか、輸出品に対する法規制、そういったものの調査も含めて

やるわけですが、オランダでやった事例であります。オランダ政府と協議を行って、日本の規制を周知するとともに、向こうの規制なんかを、情報を入手してくると。それから、日本に特に多いような食品の製造施設に行き調査をするというようなことを行っています。こういった結果については、随時、ホームページ等で紹介させていただいております。

これが、輸出国対策でありまして、次に輸入時の対策であります。水際対策でありますけども、これは全国 32 カ所の検疫所に輸入届出をしていただく窓口を示しています。営業用にお使いになるようなものを輸入しようとする場合には、厚生労働大臣宛てに届出をしていただく義務がかかっています。我々は、検疫所でその書類について 100%チェックを行うということでありまして、その窓口が 32 カ所あるというようなことで、先ほどのスライドのマッピングの状況になるわけですね。

その前に、輸入者に対して検疫所で輸入相談というものもやっています。それをあらわしたものですけども、ここでいう違反率というのは、輸入相談時点と、それから、輸入時点の違反率を比較した表を掲げています。

次のページを御覧いただくと、これは具体的な輸入相談の数を示しているんですね。これは後で御覧いただければと思うんですけど、大体、毎年 2 万件から 3 万件ぐらいの輸入相談の項目数、品目でいうとそういう件数があるわけですけど、そのうちの大体 300 件から 500 件ぐらい、違反に該当するようなものが相談時点で見つけることができるわけです。その割合が、違反率としてあらわすと大体 2%弱あるということでありまして、1.95%あります。

一方、実際の届出された貨物でいうと、先ほど御紹介があったように 240 万件程度、1 年間に届出件数があるわけですけど、そのうちの大体 1,000 件弱、1,000 件前後ですけども、最近では 1,000 件以下で推移していますので、その割合は 0.03%ぐらいなんです。そうすると、1.9%と 0.03%ですから、大体 65 倍ぐらいの差があるということです。

何を言いたいかといいますと、ここにあるように我々、そういう意味では水際のチェックですから、違反を見つけるということがそういう中での目的になるわけですね。そういう点で、効率よく違反にならないようにするためには、こういった輸入相談というのが非常に効果的だということをございます。したがって、違反を未然に防ぐという点では、こういった輸入相談をしっかりとやることによって、未然防止につなげていくということでは効果がありますので、今後もこの体制を充実していこうと考え

ているところでございます。

また、もう一つ、輸入時のチェックとしては、検査があります。審査を全ての食品に対してやって、その上で必要があれば検査を行っていくということになります。その検査の種類はここに挙げたようなものです。

1つは、指導検査と言われているもので、ここにありますような輸入者の自主的な管理の一環として、検査をしていただくということです。そもそも輸入食品の安全確保というものは、食品安全基本法でも定められているように、輸入者が自らの責務において安全を確保すべきであるということがございます。したがって、初めて輸入する場合とか、あるいは定期的な輸入をする場合でも、1年前に検査をしたけど、また1年間経過したら管理状況が変わっているかもしれないということもありますので、定期的な検査を指導しているというようなことです。検疫所でそういうものがあれば輸入者に指導するという検査ですので、指導検査と言っています。

それから、1つ飛ばして検査命令とありますけど、これはここにあるような自主検査、先ほど言った指導検査をやった結果、あるいは行政がやるモニタリング検査、後ほど説明しますが、そういった検査で違反が出た、あるいは、国内で自治体が行う収去検査等で違反が出たといった場合、その違反が繰り返し出て、その同じような食品は今後入ってくるとすれば、また違反になる可能性が高いという判断に至ったものは検査を命令するということで、文字どおり検査命令という制度があるわけですね。そういう意味では、検査を必要とする、必要な検査をするという意味では、検査をしてもらう必要があるということでもあります。そうすると、輸入の都度、毎回チェックをしていただくんですね。これは輸入者さんが費用負担をして、検査結果が出るまで、出て問題がないという判断できるまでは輸入ができないという状況になるわけです。

一方、このモニタリング検査というのは、そういった違反のリスクの高いものは検査命令になり、あるいは、輸入者さんが自主的にやるべきものとして、自主検査があります。それ以外のものについても、違反かどうかということ広く調査するために、これは国が調査を目的としてモニタリングをするということで、モニタリング検査として位置づけられています。これは年間計画に基づいて、計画的に検査を行っています。ただし、先ほど言ったように、リスクということではそう高いものではないと。相対的に言えば低いということも言えます。そういったものに対して検査をしますので、そういう点では流通を止めないで検査をします。流通を止めるということは、それだけ違反のリスクが高いものは、ここにあるような検査命令とかで違反の高いもの

は止めて検査しますけども、そういうものではないということなので、輸入者の負担等も鑑みて、流通を止めてまで検査をする必要はないという判断のもと、検査を行っています。

ただ、実際、輸入者さんの先ほどの違反リスクを考えたときに、万が一、違反になったときのリスクを考えたときには、回収等の指示が行われるわけですので、そういったことを考えれば、生鮮品以外ですと、ほとんど結果が出るまで止まっているという状況が多いということでもあります。こういった検査を行っています。先ほど言ったように、違反の可能性に応じて検査の種類を変えて、必要な検査をやっているということですね。

モニタリング検査から始まって、また違反が出れば検査率を上げて強化をして、その中で違反が出るということになれば違反のリスクが高いということで、検査命令で毎回検査をするということ。それでも繰り返し違反になるといったときには、もう輸入ができないようにするという制度もありますけども、その都度、指導等を行って改善を求めていますので、これに至らず今のところ対応をしているということでもあります。

これが、全体の結果であります。これを御覧いただくと、検査命令というものは赤の棒グラフでありますけど、モニタリング検査、行政検査というものが青色、あるいは、オレンジ色であらわしています。少しずつ増やしてきているんですけども、そういう中で折れ線グラフ、違反件数自体は、この平成 21 年度からすれば、だんだんと減少している傾向にあるように伺えます。

検査命令は、先ほど言ったように、違反があれば違反のリスクが高いということで、当然、どんどん検査命令に移行するものが増えるということなので、検査命令と違反の件数というのはパラレルに動くんですね。同じように動いていくわけです。増えれば増えるし、減れば減るというような傾向にあります。そういう点では、検査は減っているわけじゃないんですけど、少しずつ増やしてはいる中で、全体として違反が減っているということは、今の検査体制自体、十分かどうかということはまた別としても、問題がかなりあって、今の検査体制は不十分だということにはならないんだろうというように我々は評価しています。

実際に国内の違反との比較をしても、先ほど森田さんに紹介していただきましたけども、我々、それ以外のデータでも毎回、夏と冬に一斉取り締まり等をやっていて、そのデータを比較しても、国産品と輸入品とでは大きく変わりません。むしろ、輸入

品のほうが率としては低いという傾向も見てとれますので、そういう意味でも問題ないだろうと思います。それから、国内で輸入食品を原因とした食中毒が頻発しているという状況はもちろんですし、それから海外との比較をしても、輸入時に他の国でどんな検査をやっているかということ、いろいろと調査をする中で比較してみても、日本がそう厳しくやっていないということは決してない、むしろ厳しい検査をやっているということも言えようかと思っておりますので、そういう中で評価をすれば、今やっている取り組みというものは一定の効果があるんだろうと思っています。

もちろん、今後どうなるかということは、今後もしっかりと見ながら考えていかなければいけないということでもあります。これがもし、また、ガーンと違反が多くなるというようなことがあれば、どこかに問題があるわけで、そういったことはよく調査をして、それに応じて対応していかないといけないということでございますけれども、今のところは、こういう状況であるということでございます。これが数字でありますので、ちょっと紹介は差し控えますけれども、また御覧いただければと思います。

法違反の内容についても、先ほど渡辺さんのほうから御紹介をいただきましたけれども、具体的な数、違反内容というのはこうなっています。これは、ホームページで紹介させていただいて、個々の事例についてもあります。東京会場で、違反の原因を、事業者の皆さんはよくそれを御覧いただいて、参考にしていくということでもありますけれども、ホームページで違反原因も出させていただいております。当初、載ったときはまだ調査中というところですけども、その後、改善がされ、報告が上がってくれば、それが情報として更新されるということでございますので、また参考までに御覧いただければと思います。

国内の対策に移りますけれども、ここにありますように、国内では自治体が主に監視指導計画に基づいて収去検査を行って、チェックをしているということです。違反があればまたフィードバックして、輸入時の強化等を行うというようなことで、連携しながらやっているということを御理解いただければと思います。特に、国内で食中毒が起こったときに、輸入時の監視を強化しており、ここに挙げているのは、ひらめのクドア・セプトンクタータであったり、ういの腸炎ビブリオ汚染、そういったものが事例としてございましたので、それに対して輸出国と協議をして、再発防止策を協議しているというようなことをやっておりますし、輸入時の検査の指導もやっているということでもあります。

時間があまりなくなってきましたけれども、監視指導計画について御紹介をさせて

いただきます。

そういう現状がある中で、今後、輸入がさらに経済連携の発展等に応じて、増えてくるだろうということが予想されている中で、どう対応していくかということですが、今申し上げたような、紹介させていただいた輸入時の対策は引き続き頑張るんですけども、やはり輸出国対策、これをしっかりとやっていくことが効果的な対策につながるということです。効果的といいますか、積極的にそういった対策をやっていくことが、もともと正していくということで効果的な違反の未然防止ということにつながるわけでありまして。そういった基本的な考え方に基づいて輸入者指導をしっかりと行っていき、あるいは、モニタリング検査を今までの結果を踏まえて検査を重点的にやっていくというようなものも挙げています。

それから、輸入時に、我々の検査、審査というものは届出情報に基づいているということですから、その情報がしっかりと信頼性のあるものでなければいけませんので、そういう点での輸入者指導も行いますし、検疫所としてもチェックも行うというようなことで、これは輸入時のチェックとして、これまで以上にこういった点を重点的にやっていくということを紹介させていただいています。

それから、輸出国対策ですね。先ほど言ったような取り組みをさらに積極的にやっていくということで、二国間協議、現地調査も今までに加えて力を入れていくということで、食衛法の改正等に伴って HACCP 等の今後の取り組み推進というものもあります。こういった調査も行っていくというようなことで、輸出国対策をさらに充実させていこうということで考えています。

モニタリング計画については、このとおりトータルでいうと、昨年度比でいうと 500 件増やしているということで。各項目でいうと、残留農薬とか、あるいは、添加物、こういったものについては、添加物は減らしているのかな、残留農薬は多少増やして、他のものはだんだんと増やしているというような状況で、トータルとして 500 件アップということでやっていくところでございます。

ホームページ等で、これらの取り組みを行っています。この監視指導計画については、1月22日から2月20日までパブリックコメントを募集しておりますので、ぜひ何か御意見をいただければと思います。

あともう少し、トピックスについて食品衛生法の関係であります。これは、食品衛生法改正を昨年行って、この輸入食品の関係を挙げています。一つは、HACCP について。これは、食鳥肉について国内と同様に HACCP に基づく衛生管理を求めていくとい

うこと。

それから、衛生証明書のテーマ2つございまして、一つは、乳、乳製品について衛生上の観点からも添付を求めていくということで。これは本来、先ほど、と畜検査と言いましたけど、食鳥肉でいうと衛生証明書がついています。病畜由来のものでないというようなこと、それを同じように乳製品についても求めていこうということでもあります。

これは、フグと生カキについてです。これは、現在も二国間協議でやっていますけれども、これを法的な根拠を与えてやるということでありまして。HACCP については2021年から施行、それ以外は2020年から施行ということで、今、準備を進めているということでもあります。

器具・容器包装についても、今後、法改正の中でポジティブリスト制度が導入されたということで、安全性が認められたもののみ使えるという制度に移行しますので、これが2020年施行ですので、それに向けて準備を行うということで。輸入者も自分たちが扱う、輸入しようとするものはポジティブリストに則ったものであるということが求められます。それから、情報提供をするということも義務化されますので、それに向けた準備をお願いしたいと思います。

あと、もう時間がないんですけども、BSE について、また後ほど御紹介をさせていただければと思いますけど、飼料規制と肉の規制、大きくいうとこの2つ、これでもって BSE 対策が行われているということ。牛の世界でこの BSE が蔓延しないように、肉骨粉、これが原因物質として、異常プリオンが含まれるものとして牛に与えない。これを牛に与えていたということで牛の世界で BSE が蔓延したんですね。

肉の場合には、牛の体内でこの異常プリオンがたまることを適切に除去することが重要になってきます。そういった対策をあわせもって BSE 対策ということで、そういう対策が講じられたので、1992年以降、世界的にも発生がどんどん減ったというは、リスクが低下していったということでございます。こういったリスクの低下に伴って、先ほど言ったように BSE、輸入時の対策でいうと、一旦発生した国からの輸入は止めて、こういったリスク評価によってリスクが下がってきたということをもって、いろんな情報を集めて、それぞれの国の評価を行って、これらの国について再開をしてきたということでございます。

今般、米国、カナダ、アイルランドについて、同じように20カ月から再開をしてきたわけですけど、30カ月に引き上げて今に至っていますけれども、さらに、このと

きに諮問を既にしておりまして、30カ月超の月齢制限をしないということ。

日本からアメリカに持っていくときは月齢制限がないんですね。日本がアメリカから輸入するときには月齢制限を設けているということで、そういう意味では、日本のほうが厳しいんですけれども、逆に言うと、日本の規制が検査命令、と畜場の検査とかの月齢の関係があったので、輸入時も同じような制限を設けていたという経緯があって、こういう少し不整合な面があったんですけれども、それを科学的な評価に基づいて順次見直しをしてきて、30カ月での条件を撤廃するというところで、今年の1月15日に食品安全委員会からの評価結果をいただいたということで、これに基づいて、二国間協議を行っているということでもあります。

その評価の結果を、ここにありますように、ここはちょっと省略しますが、先ほどの牛のリスク、それから食肉のリスク、これを評価して月齢条件なしとしても問題ないということでもあります。それから、非定型についても、そういった評価に影響を与えないと、与えるような新たな知見が今のところまだないということ。実際に人への影響というものが報告されていませんので、そういったことも踏まえて、ここにありますように最終的には米国、カナダ、アイルランド、それぞれの輸入される牛肉、内臓について条件をなしとしても、リスクは無視できるということでもあります。

ただし、先ほど言った危険部位、この定義は変えないということで、月齢撤廃をしたとしても、食肉のリスクとして排除する、直接効果のあるSRMの排除というものは引き続き、しっかりやっていくということでございます。

これが、SRMの世界的な各国の規制状況でありまして、これを見ますと大体、米国、カナダ、アイルランドは日本と同じであるということで、日本と同じ規制の中で輸入がされるということでもあります。

今、調査等を行ってございまして、米国には先々週行ってまいりましたけれども、カナダについては今週行っています。アイルランドについては3月です。こういった結果を踏まえて、輸出国との協議をまとめて、それをパブリックコメントの期間に意見募集して、分科会に報告をしていくという手続を踏むこととしております。今は、こういう状況で進めているところでございます。

御清聴ありがとうございました。

○司会（大塚） 梅田室長、ありがとうございました。

それでは、ここで約10分間、レイアウト変更のため休憩をいただきたいと思います。15時15分には再開いたしますので、それまでにお席にお戻りいただけますよう

お願いいたします。

なお、お手洗いはこちらの階以外の階のお手洗いも御利用いただけますので、混み合っている場合はそちらも御利用ください。

それでは、定刻までにお戻りいただけますよう、よろしくお願いいたします。

(15時04分 休憩)

(15時15分 再開)

○司会（大塚） それでは、時間となりましたので再開させていただきます。

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二人に加え、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、戸部依子様、国立医薬品食品衛生研究所、朝倉部長の2名を加えた合計5名に御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、よろしくお願いいたします。

○厚労省（梅田） それでは、これから、また第2部ですけれども、引き続きよろしくお願ひしたいと思います。1部で私はちょっと喋り過ぎましたので、2部ではあまり喋らないようにさせていただいて、せっかく皆さんにおいでいただいておりますので、特に皆さん方にしっかりと御議論をいただければなと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、これから始めたいと思いますけれども、第2部からの御登壇の方をまず紹介させていただきたいと思ひます。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・相談員協会の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、食品安全に関する研究、マネジメントシステム認証プログラムの研究に携わっていらっしゃいます。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っています。

また、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きまして、食中毒起因菌の制御に関する研究や、食中毒菌の病原性及び環境抵抗性に関する研究に携わっていらっしゃいます。また、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の委員でもいらっしゃいます。

戸部さんと朝倉部長には、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やお考えについて、少し御紹介をいただければと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。

○NACS（戸部氏） 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と申します。よろしくお願いします。

私どもは消費生活研究所ということでございますけれども、食品安全、製品安全、社会福祉、消費者教育等々について消費者の視点から課題について考察したり、情報提供をするというような活動をしております。この輸入食品の安全性については作物、あるいは加工食品そのものの化学的な安全性という視点に加えて、その安全性を守る体制ですとか、あるいは自然環境、労働環境、そして、食べる人の生活習慣、そんなようなことも含めて消費者の課題と捉えて、この輸入食品について考えていきたいと思っております。よろしくお願いします。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。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。

私どもの所属しております部は、名前のとおり食品衛生管理部ということで、食品の製造工程における衛生管理、そしていわゆる微生物規格基準にかかわる試験法に関して科学的な観点から整理・検討していくといったようなことを主な業務とさせていただいております。また、輸入食品に関わる場所では、例えば検疫所の方々に対して試験法に関して何かしら適時助言等を行う、あるいは試験対応をするといったようなことでタイアップをさせていただいております。

現在、いわゆる原産国での活動等もこれまで、本日のお話の中で御紹介がございましたけれども、一方で、そのインバウンド消費の拡大ということも日本では叫ばれている状況にあるかと思っておりますので、やはり国内に流通し得る輸入食品がますます、これから多様化もしていくかと思っております。そうしたことに関しての安全性ということで、本日、皆様方と意見交換ができればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○厚労省（梅田） どうもありがとうございました。

本日は、たくさんの方にお越しいただいております。申し込み段階での取りまとめでございますけれども、約36%が事業者の方、30%が行政関係の方、そして、14%が消費者の方と伺っております。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。なお、後半には会場の皆様方との意見交換の時間も設けておりますので、御質問等がございましたら、そちらの時間にて御発言をいただければと思っております。

登壇者間の意見交換では、輸入食品の安全性について考えてみたいと思っております。事前質問や御意見でも、多くの方が輸入食品に対して不安を感じているという現

状がございます。そうした不安は、輸入食品のことをよく知らない、わからないといった中での、いってみれば漠然とした不安という見方もできるかと思えます。そこで、まずは輸入食品の安全対策の実際について意見交換を行って、次に食品のリスクとその伝え方について議論を行いまして、最後に、それぞれの立場で輸入食品の安全性をどう受けとめるか、輸入食品とどう向き合っていくか、どうつき合っていくかというようなことをテーマに考えてみたいと思っています。

では、早速、意見交換にまいりたいと思えます。

まずは、輸入食品の安全対策の実際について、でございますけれども、事前の意見でも輸入事業者さんから加工工場とか、あるいは、製造工場でどういった管理がされているかといったようなところ、また、現地の取り組みについて参考にさせていただきたいとか、あるいは、規制の違いについて関心がおありになるということで、この意見交換を参考にしたいという御意見もいただいています。そこで、先ほど行政から輸出国対策等について御説明をさせていただきましたけれども、事業者の取り組みについても渡辺さんから御紹介いただきました。時間の関係もあって、なかなか説明し切れなかったところもあろうかと思えますし、また、別の観点から御紹介をいただけるようなことがございましたら、ぜひお伺いしたいと思えますけど、いかがでしょうか。

○伊藤忠（渡辺氏） 御質問をいただきまして、どうもありがとうございます。

先ほどから、輸出国側での対応という話を私どもの会社の事例、レジュメで御説明をさせていただきましたけれども、今、梅田様がおっしゃられたとおり、それぞれ国によって法令とか、規制とか基準というのは、こういったものは全部違うわけですね。私どもの日本向けに輸入する場合には、やはり日本の食品衛生法等の食品関係法令を当然、基本に輸入活動を進めるわけですが、やはり実際に現地に行って、例えば監査の機会を含めて日本の法令の説明を相手側のサプライヤー、特に窓口となる品質管理とか、品質保証の方々を中心に情報の共有を進めていく。これはもう弊社の、やはり役割の大きな一つであると私ども社員全員が理解しておりますので、このあたりは、例えば皆様が御存知のとおり、昨年6月に食品衛生法の改正が公布されましたけれども、HACCPの制度化をはじめ、先ほど皆様から御説明のあった樹脂製の容器、包装資材のポジティブリスト制度化とか、こういったものをなるべく現地の言語に訳したものを、あるいは私どもスタッフが先方にお伝えすると。これは監査の活動の中でも非常に、あるいは、監査の活動以外でも非常に重要であり、時間を取るように常日ごろ心がけています。

あと、具体的な事例としましては、アレルギー物質に関する管理ですね。先進国ですと、日本の表示法と同等以上、または同等のアレルギーの規制というのがあるわけですが、そのアレルギー自体がない国も、規制がない国もある。例えば、お隣の中国なんていうのは、まだ食品関係の法令でアレルギーの規制がないんですね。ですから、工場内に行くと品質保証の方々も、日本向けに輸出はされているんですけども、なかなか腹落ちしていない。これは工場、あるいは、サプライヤーによってばらつきはありますけれども、実際に私ども、先ほどからお示ししました中国食品安全管理チームが中心となって、このあたりはもう回数を重ねるたびに、このあたりの特に表示だけではなくて、現場での二次汚染ですね。

日本向けに、あるいは弊社向けに輸出されている食品には、7大アレルギーとか、推奨の20のアレルギーの配合はないんですが、実際に中国向けに製造販売されている中には、そういったものがあつたりします。ですから、現場での二次汚染のリスクというのは非常に、私どもが現場を回って危機感を感じる部分はあるんですね。ですから、やはり私も家庭を持っています。一消費者の視点を持って、仮に、実際にその製品に使われていなくても、現場での二次汚染のリスクということ、例えばそういった法令のない国に行った場合には、サプライヤーに対して繰り返し、繰り返し説明をし、理解を求め、現場での仕組みの改善を求めていくと、このようなことを進めております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

いろいろと国によって違うということで、御苦勞もたくさんあるんだろうと思うんですけども、消費者の方からは、そういった苦勞と申しますか、取り組みというのがなかなか見えないというのが先ほどからあつたわけですけども、一方で、消費者のリスクという捉え方、あるいは、意見でもいただいていますけども、先ほど中国の話が出ました。中国産に対しては過度な不安を抱いているとか、あるいは、中国だけではなくて、輸入食品に対してすごく不安を過剰に抱いているんじゃないかという御意見もいただいていますけども、そのあたりは消費者の立場としていかがでしょう。

森田さん、何か御意見をいただけますか。

○FOOCOM（森田氏） 確かに消費者は、輸入食品に漠然とした不安というのがやっぱりあるのかなと思うのですが、今、渡辺さんからもお話があつた、いろいろな過度な要求が現場で腹落ちしていないという言い方があつたかと思います。私自身は、10年前にタイに住んでいたことがありまして、そのときに向こうの大学の農学部の先生

から言われたことがあるんですが、日本の消費者は何でそんなに厳しいことを言っているんだと。そのことが、タイの現場の生産の人たちにすごく過度な、例えば手洗いにしてもそうだし、ちょっとおなかを壊したらもう工場に入れない、ものすごく過度な要求をしている。そのことを日本の消費者は知っていて要求をしているのかというお話をされて、そのとき私、とても困ったんです。2007年ぐらいだったと思うんですが、当時はやはり、いろんな食の安全の不安な状態があったので、消費者としてとても不安な思いが2000年ぐらいからずっとあるんだというようなお話を。それでも、とにかく日本の規格、例えば冷凍食品の一般生菌数なんかはそのときは言われたんですけれども、そのような日本の規格に合わせるのがとても大変だということをもうちよっと理解してほしいと言われたことがありました。

そのときに、やっぱり現場ですごく腹落ちしない中でやってもらっている部分もあるのかなと思ったことがありました。なので、そこの双方のコミュニケーションがうまくいかないと、教育の場面も難しいのかなと思ったりするのですが、やはり国によっても教育の仕方が違うとか、そういう御苦労もありますか。

すみません。私、今、腹落ちをしないという話を聞いて、そのことを思い出して、お聞きしたいのですが。

○伊藤忠（渡辺氏） 先ほど、私の資料でもお示ししましたように、私どもグループ会社も海外に製造メーカーが幾つもあります。実際に、私も毎年毎年グループ会社の現場も含めて、監査も含めて、あるいは教育訓練も含めて、いろいろな活動をしておりますけれども、どうしても日本向けの輸出国、あるいは、私も日本人ですし、また、日本の法律ということが体にしみわたって、そういうスタンスで、どうしても海外の私どものグループ会社のサプライヤー、現場に行くと、コミュニケーションをどうしてもしがちになるんですけれども、やはり彼らの価値観といいますか、彼らの国の法律とか、あるいは、彼らが日本以外にもいろいろな国に輸出をしているとか、いろんな状況を私もできる限り理解をして、そこで、今、腹落ちという言葉をあえて持ち出させていただくと、1つずつ日本向けに輸出をされているサプライヤー、工場側の皆様方に日本のそういう状況、市場の状況とか消費者の要望とか、あるいは日本の法律が年々厳しくなっている、こんなことを理解を求めながら遵守をして、製品を輸出していただくと。

やはり、これは行ってフェース・トゥー・フェースでお話を、こちらから出向いてしないと、日本に全部呼び寄せてというのは物理的にも不可能ですし、こちら側から

行ってそういう活動をする。ですから、商社である私どもの役割というのは、そういうところにあるのかなというように、私どもは考えているところです。

○厚労省（梅田） どうですか。朝倉先生とか戸部さん、今の御議論を聞いていて、何か感じるどころとかございますか。

○NACS（戸部氏） ありがとうございます。

今、海外の現地に対して非常に厳しい要求をしているんじゃないかというようなお話がありましたけれども、やはりその辺のバランスがとても難しいのかなと思います。

先ほど、渡辺さんから価値観が違うというお話もありました。我々消費者も情報がたくさん入ってくるので、それらの中から安全性ということだけを切り出して、どうかと言われると、「これは大丈夫か、あれは大丈夫か」という話になると思います。先ほどの二次汚染、アレルギーのコンタミなどは健康上、やはり気をつけないといけないところかなと思いますけれども、絶対な安全、ゼロリスクはないので、やはりリスクとベネフィットのバランスなんだなと思います。

特に食事というか、食べるものは、私たちが生きている間はずっと接していかないといけないわけですから、食事の目的とどういう選択をするかはすごく大事なことだなと思っています。季節感を味わうということであれば、国産のもので四季の味わいとか、見た目というような選択の仕方もあるでしょうし、例えば栄養上、高齢者だとか、あるいは働き方改革なんて言われておりますけれども、一生懸命頑張って働かないといけない、時間もそんなにとれないという場合であれば、国産、輸入に限らずリーズナブルな食事をして、しっかり栄養をとらないといけないというようなこともありますし。食事のバリエーションの楽しさということで、国産、輸入品というものを楽しむというようなところで、そこら辺のバランス感覚というのを、消費者として持たないといけないのかなと思います。

そのバランス感覚の背景には、安全性に関しての知識も必要なのかなと思います。先ほどから、違反率というか、基準に合わないというんでしょうか、そういったお話を聞いたときに、それが健康にどう影響するのかとか、あるいは、検疫での検査というのは違反を調べるのではなくて、何か大きな事故にならないようにどう管理していくのかというような問題の投げかけだと思っています。違反率が数値でどうかということも時には大事なかもしれませんが、それがなぜ起こるのかというようなことまで、消費者として思いをはせないといけないのかなと思いました。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

では、朝倉先生、お願いします。

○国衛研（朝倉氏） 先ほど、ゼロリスクというお話がキーワードとして出てきたと認識しました。そもそも食品中のリスクとは、その食品に何らかの危害要因、よくハザードとかとも表現されますけれども、それが含まれていた結果として人の健康に何らかの悪影響が起こる、その可能性と程度と表現されるかと思います。そう考えますと、やはりそうした可能性が全くありませんよといった食品は、ほぼ存在しないと書いてもいいのかと思っています。

そうしますと、そこでいう可能性や、程度、程度というのは起こってくる何かしらの悪影響です。一番大きいものとしては、やはり亡くなってしまふ、それが一番最大限の程度と言えるかと思いますが、その程度をリスク評価、日本であれば食品安全委員会等で審議された上で、実際のリスクの程度というものが議論され、それに応じて基準等が定められていきます。もちろんその基準の中には、化学物質等であれば安全係数であったり、さらに上積みをして、その数値を仮にとったとしても、すぐさまに何かしらの悪影響が発現するような状況にはないというような状況を確保した上で、リスク管理が行われています。

また、先ほど一般生菌数とか、キーワードがございましたけれども、大腸菌群等も日本では衛生指標として使われています。大腸菌群は 44.5 度で発育するグラム陰性の通性嫌気性、または好気性で乳糖を分解する細菌の総称と言われてはいますが、あくまでも昭和 20 年代につくられた方法であって、その定義も細菌学的なものではなくて、食品衛生法上のものです。したがって、大きい意味では、ふん便汚染をできるだけ早く見出そうというような形でつくられた方法と認識していますが、当時と比べますと現在は技術も格段に上がっていますし、それに携われる方々の知識も十分に上がってきている。これは国際的にもそうですから、そうしたものについても改めて考えていく必要性というのはあるのではないかと、試験検査に触れる立場としては考えるところもございます。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

今の議論をお伺いしていますと、漠然とした不安、それは知らないから生じる不安である一方、情報が氾濫して輸入食品は危険というようなセンセーショナルな情報もある中で、そういった情報をどういうふうに判断していくのか。あるいは、そういったバランス感覚も必要だということでしょうし、それから、日本の規制を相手国にどこまで求めていくのか。消費者の立場でいえば、安全をどこまで求めていくのか。ゼ

リスクはないんだというお話もありましたけども、そういう点でのバランス感覚が必要ではないかと。そのことが欠けてしまうと、輸出国に対して、先ほど森田さんがおっしゃったような環境労働問題なんかにも発展してくるというようなこともあって、持続可能な、そういった食生活というものが続かないということも考え得るということだと思います。

そういう面では、いろんな意味でのバランスというものが重要ではないかということだったかと思いますが、さっき出たような、情報がいろいろある中で消費者の方がその情報とどう向き合っていくのか。その点について、戸部さんとか、あるいは森田さん、消費者のいろんな方から御相談も受ける立場だと思いますけれども、ふだん、どのようなアドバイスをされているのでしょうか。

○FOOCOM（森田氏） 消費生活センターとか、そういうところでお話をするときに、消費者の方から率直な、いろいろな意見をお聞きするのですけれども、結構、物で聞かれることが多いんですね。例えば、中国の落花生はすごく安く売っている、千葉の落花生の値段よりもすごく安い。あと、ニンニクもそうですね。ニンニクは、もう国産と輸入と全然価格が違うので、そういう物に質問を受けることが多いです。

あれだけ値段が違うんだから、やっぱり中国産は危ないんでしょうとか、落花生は食べても大丈夫かしらとか。あと、トマトとか、知らなかったけれどもリンゴジュースも実は中国産が多いんですってみたいなことを言われて。そう言われると、実際には、こういう物で具体的に値段がすごく違うような物が不安なんだなと思います。

輸入食品って一言で言ってもいろいろあって、私の娘なんかはコストコとかカルディとかが大好きで、輸入食品に不安という感覚がないんですよ。すごく変わった物を買ってきて、おもしろい食事をつくる。例えば、アジアのいろんな料理の材料をそこでも手に入るの、そういうものを使っておいしい物をつくって、インスタグラムに上げるとか。どちらかというと、若い子は、輸入食品はそんなに不安じゃないのかなと思います。

一方で、多分、年齢の高い方が値段の違うニンニクとかの話がされたり、あと、やはり子育てをされるお母さんの世代という、その2つの世代の方が個別の、特定の国と食品に関して不安に思っているという傾向があると思います。そういう意味ではコミュニケーションも具体的な、輸入食品全体の話だとやっぱり見えづらいので、例えば、ニンニクは何でこんなに値段が違うんでしょうみたいな形で見ていくと、ニンニクは確か違反はほとんどないですよ、中国産の違反は。私、1回調べたことがある

んですけど、あまり農薬を使わないのかしら。どうなのでしょう。

○厚労省（梅田） 全く使わないことはないと思うんですけど。

○FOOCOM（森田氏） そうですか。あまり使わないので、違反はあまりないのかなとか、物によって随分違うなと思ったりして見ていますので、そういうふうな情報もあっていいのかなと。

あと、それからトマトなんかは、中国でもすごく奥のほうの寒暖差が激しいところで作るので、そんなに使わなくてもいいというような話も聞いたことがあるので。外国で作るというブラックボックスみたいに感じてしまうところを少し見えていくような形で伝えると、リスクの伝え方という意味でいいのではないかなと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

戸部さん、ございますか。

○NACS（戸部氏） 輸入食品だと、生産現場と我々、この日本にいる消費者との距離が非常に遠くて、現場がなかなか見えづらいということがあるのだと思いますけれども、やはりそんな中で、先ほどから出ている事故の情報に非常に敏感になるということと、あと、言葉から判断するしかないので、例えば検査をしているか、していないかとか、検査の結果どうだったかとか、そういったような情報を非常に頼りにしていると思うんですね。

なので、例えば、その検査についても検査の目的だとか方法によって、検査精度が変わってくるといった情報をやはり消費者も知る必要があるのかなと思います。なかなか実生活の中では、検査精度云々という情報はないので、説明が難しいなと思います。先ほど HACCP の話もありましたけれども、検査だけで安全性が確保されているのではなくて、そこに至るまでの工程の中での管理が大事なんですよという話をするんですけども、そこら辺は難しいですね。

あと、消費者としては日本の生産者やメーカーであれば消費者の声を伝えることもできるし、ある程度、対話ができるんですが、輸入となってくると、なかなか現地の方が我々日本の消費者のことをどんなふうに思っているのかという情報がもう少しあればいいのかもしれない。

○厚労省（梅田） なるほど。ありがとうございます。

今、検査の話が出ました。検査率とか、あるいは、検査だけで確保するというのはいかがでしょうかという話が出ましたけども、検査について、朝倉先生はどういうふうにお感じになりますか。検査でもって安全を確保できるのか、できないのかという点で。

○国衛研（朝倉氏） 検査は必ず必要であり、また、最終的によりどころとして、なくてはならないものであると思います。総じて言えば、恐らく我が国の現行の検査制度というのは、先進国と比べて全く劣らないと。むしろ、すぐれている部分が非常に多いと理解しています。

ただ、一方で、その同等性をどのように評価するであったりとか、これは方法が違うとなかなか単純な評価が難しいようなことも、各論としていろいろなケースが出てきているのは承知していますので、そうしたところをどのような形で融合して、お互いが理解できるようになるのかということも、検査のクオリティーを確認するためには必要であり、やはりそこでもコミュニケーションが発生するのかなと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

御意見なんかでも、輸入食品はあまり検査をされていないんじゃないかというお話もございます。それについては、今日、私から説明をさせていただいたとおり、輸入時の検査ということで申し上げれば、必要なものやっていると。リスクの高いものは、それは行政が検査するというよりも、事業者さんが自らの責任で安全であるということを証明していただくということで、毎回やっていただく検査命令。それから、定期的に検査を自主管理の一環としてやっていただく指導検査。それ以外のものを行政がモニタリングとしてやるということで、違反のリスクに応じて検査の種類を変えているということでございます。

まず、その検査率で言うと、下がってくるというのは、母数である輸入届出自体がどんどん右肩上がり伸びてくる中で、違反が一方で少なくなっているということは、先ほど言った検査命令自体になるものが少なくなるということで、どうしてもそういう関係から検査率自体は下がる傾向があります。ただ、それが本当に悪いことなのか、いいことなのかということ、また別で考えなきゃいけないんじゃないかなと思っています。我々も、だからいいんだとか、そういうことでは決して申し上げませんが、少なくとも検査率だけで今の検査の、輸入食の安全確保が十分でないとか、評価をする指標として適当ではないと思っておりますので、そういう点で、我々のスタンスは必要な検査をやっていくということだということを改めて申し上げたいと思います。

特に日本人は、逆に言うと、検査をやっていけば安心だと思いがちですけども、やっぱり検査というものは、目的にもよるんでしょうけども、きちっとやった管理の検証としてやる、それを確かめるために、やっぱりちゃんとできている、できていなか

ったら、ここはもうちょっと対策を進めてほしいとか、そういうことで使うほうが我々としては、我々といいますか、輸入食品の安全を確保する上においては、本質的に安全が確保されていくんだろうというように思っておりますので、そういう点で、輸出国対策が重要だということです。今後、さらにやっていかないといけないというのは、そういう考えのもとであるということでもあります。

輸出国対策を強調していますけども、だからといって輸入時の検査をないがしろにするということは決してございませんので、先ほどから申し上げているように、それは引き続きしっかりやっていく中で輸出国対策もあわせてやっていくということです。そういったコンビネーションで、しっかりと確保を図っていきたいということで考えているところでございます。

それでは、次のテーマ、もう既にリスクの捉え方という点でいろいろとお話も出ていますけども、先ほどゼロリスクというお話も出ましたけども、さまざまなこういった取り組みがされていても、なかなか消費者には見えづらいということで、輸入食品に対して先ほども出たようなゼロリスク、情報の取捨選択といったこともございましたけども、何か消費者の方の取り組みとして、こういうことが参考になるとか、あるいは、事業者の立場からリスクを、そういった不安に感じていらっしゃる消費者に対して事業者の取り組みとして、どうリスクを伝えていくのか。そういったところで、日ごろから取り組みをなされているかと思っておりますけども、そういう立場から御説明、補足なりをしていただければと思っておりますけども、渡辺さん、いかがでしょうか。

○伊藤忠（渡辺氏） 弊社は、先ほどから申し上げているように輸入商社ですので、直接消費者の方に輸入したものを販売すると。いわゆるB to Cというビジネスモデルじゃなくて、あくまでもB to Bで、しかも、先ほどの資料でも御説明したとおり、一次産品から最終加工食品まで多岐にわたっておりますので、それぞれの輸入食品の形態に応じて、例えば、私どもの輸入したものが日本の食品メーカー様にお客様として販売する場合には、その食品メーカー様、お客様と一緒に輸入国の指導とか、輸入国の情報を今度はフードチェーンの中で食品メーカー様と一緒に、最終的に最終加工食品の安全性についてお伝えするですとか、あるいは、先ほどの資料でお示した最終加工食品を輸入している場合には、今度は、やはり私どもが国内で販売している流通様とか卸様とか、弊社のグループ会社に卸会社も小売もあるんですけども、そういったところと一緒に消費者に個々の、単品の食品の安全性をいろいろな形で提供すると。私どもが先頭になって、フロントに出てということではない

んですけれども、一緒になって御説明をすると。あるいは、お問い合わせを受けたときには、私どもが持っている情報をお伝えできるものはお伝えする、御説明をすると。このような日々の活動をさせていただいております。

あと、これは私ども、いろんなこういう活動を一緒にやっているような食品事業者さんとの集まりの中でよく話題になるのは、こういった輸入食品の、弊社だけではなくていろんな輸入者様、いろんな事業者様が持っているような情報をどこか1つのプラットフォームに集めて、例えば、今、消費者の方も皆さんスマホをお持ちですから、アプリのようなものにそういった輸入食品の情報を、プラットフォームに私どもが提供をさせていただいて。例えば、先ほどの一例でいいますと、パイナップルとかパイナップルの加工品というものが仮にあったとすると、それに関する産地の情報とか、状況とか、あるいは安全に関するものをそのプラットフォームに、私どもが情報をインプットさせていただいて、それを今度は消費者側の方がいつでも、そういったものを何らかの方法、ツールで、例えばアプリ等で入手できるような、総合コミュニケーションができるようなものがあればと。

これを誰が運営するかという非常に大きな課題はあるんですけれども、こういった議論を私ども事業者間の中で、過去も何度か議論をさせていただいたことがあります。まだ、ちょっとそのあたりのプラットフォームの実現はされていないようなんですけれども。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

今お話しいただいたような個別具体的なこととお話しなされると、割と理解が得やすいというようなことでもあるんだろうと思うんですね。漠然としていた不安ということに対しては、知るためにも、難しいことではなくて、わかり合えるといいますか、そういう具体例が理解を促進するということが一つ言えるかと思います。

他に、何かございますか。消費者の立場から簡潔に何か、もしあればお願いします。

○FOOCOM（森田氏） 今、プラットフォームという話がありましたけれども、私たちが食卓にあるものは、例えば地球の裏側でつくられていて、さっきのパラグアイのゴマみたいに生産者がこんな苦勞をして、こんな検査も実際にして、パッカーをこういうふうに限定して輸出されているとか、そういう映像とかがあると、やはり想像が湧くんですね。滝本さんがセミナーで話したとき、パラグアイのゴマを胸を張って輸出していきたいし、消費者にも選んでもらいたい。産地の表示をして消費者に選んでもらいたいというお話があって。私、その後スーパーでパラグアイのゴマがあるかどうか

か見たんですが、まだ見つけていないんですけれども、そういうふうに相手国の情報が届くと、やはり信頼というのにつながりますし、例えばパイナップルであれニンニクであれ、情報が出てくると理解が進むのかなと思います。

それが、流通さんがやっておられるような取り組みもありますし、それから、自治体でやっているような取り組みがありますし、そういう判断材料がたくさんあると、私たちが理解が進むということはあるのかなと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

理解が進むためには信頼が重要だということでもあって、なかなか行政がこれまでもいろいろと説明しても、行政の信頼がない状況もあって、それだけでは理解が進まないということは、我々も肝に銘じなきゃいけないわけでありまして。今回、こういう形で、いろんな方にそれぞれの思いを伝えていただくことで、少しでも伝わればなということ考えております。

次のテーマといいますか、今、リスクをどう伝えるかということでありましたけども、その伝え方、方法論という点では、例えば御意見もいただいていますけども、もっと日曜日にこういった意見交換会をしてほしいとか、時間帯も変えたような取り組みとか、あるいは、地方でもっとたくさんやってほしいとか、そういうこともございますが、それに対して何か御意見等ございますか。

○FOOCOM（森田氏） 子供たちにも届くように学校教育、そういう現場でも何か具体的な情報があればいいのかなと思います。学校給食の中では、やはり輸入食品が一部、なかなか使われていなかったりというのがあって、それは恐らく地産地消ということで、食育という観点で進めているのでしょうか。学校給食というところは難しい問題があるのかもしれませんが、やはり輸入食品に、これだけ私たちは頼って生きているわけですから、じゃあ、どういう仕組みで届くのかというところが食育の中で出てきたり、それは家庭科だったり、社会科とか、そういうものの中でも理解が深まるような使いやすいツールなんかがあればいいのかなと。

パイナップルが私たちの食卓に届くまでといったようなものとか、おみそ汁の食材の自給率から考えて、豆腐とか、おみそはどこから来ているのかなとか、そういうふうなわかりやすいツールがあって、食の安全性だけでなく、環境とか、そういうことも思いもはせたような、そういう教材というのができてくればいいのかなと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

子供たちに学校を通じて、こういったことを学んでいただくということは重要だと

いう御意見でしたけども、我々も食中毒対策ということで、生肉を加熱して食べましょう、生肉はちゃんと加熱しましょうというのは少し、わかりやすくポスターとか、リーフレットとか、あるいはバインダーなんかをつくって学校に配ったりなんかして、結構反応がよかったりするんですよね。ですので、そういう取り組みは今後もしっかりやっていかないといけないなという点で、日ごろとは違うアプローチでやるというのは、子供を介して家庭に随分、家庭の中でそういう話題ができてくれば、皆さんにすごく伝わるといいますか、そういう効果が高いのかなということもございました。

○FOOCOM（森田氏） その点で一つ、ちょっと御紹介をさせてもらいますと、埼玉県では県内の高校生が卒業する高3のときに、カンピロバクターに関連して、鶏の生食は気をつけましょうというパンフレットを、生徒さんに配るといようなことをやっているそうです。

私は埼玉県の食の安全審議会の委員なので、その話を聞いたときに、いい取り組みだなあと思いました。しかし、消費者の委員の方が、これから社会に出て居酒屋に行ったときに鶏の生を食べるかもしれないから気をつけてねという内容だと、それはまるで未成年にお酒を飲ませることを勧めているようで、そういうのはいかがなものかという話があったので、いや、いかに生食のリスクというのを、やっぱり若い子にきちんと伝えるのが大事かということで、そういう情報提供ってすごく大事だとお伝えしました。それは食中毒の話ですけれども、いろんな手法があるのかなと思いました。ちょっと御紹介まで。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

その他、今回、講演と、意見交換ということでやらせていただいていますけども、以前、アンケートなんかでも、もっと体験型の意見交換会がいいんじゃないかということで御意見をいただいたこともあります。実際に、今日、森田さんから御紹介いただいたように、検疫所でも体験型のそういった研修会といいますか、勉強会みたいなことをやって、子供たちもすごく目を輝かせて参加して、すごく好評なんですね。ただ、人数が限られているというのがあるんですけども、継続的にやっていきたいと思っていますし、検疫所では、今日、紹介させていただいたように一生懸命やっていますので、ぜひ御覧いただいて、行っていただいて叱咤激励していただければ、職員も本省からあれやれ、これやれとばかり言われている中で疲れているかもしれませんが、皆さんから応援いただければ、きっとまた元気を取り戻してやってくれると思いますので、そういうことも皆さんに応援していただければなと思います。

もちろん、厳しい目で見ていただく中で応援もしていただければ、我々やりがいもまた出てくるんだろうと思っていますので、そういったことも少し皆さんに参加いただいて、まさにリスクコミュニケーションを推進していきたいと思っています。

これまで登壇者間で意見交換をやってきましたけども、ここからは、皆さん方から御意見を賜りたいと思っています。

手を挙げていただければ私のほうから御指名させていただき、係の者がマイクをお持ちします。その際には発言の最初に御所属と名前をお願いいたします。なお、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おありの方は、発言の前にその旨をおっしゃっていただければと思っています。

できるだけ多くの方に御発言をいただきたいと思いますので、要点をまとめて御発言いただければと思います。また、登壇者の皆様も回答はできる限り簡潔にお願いしたいと思います。

それでは、いかがでしょう。どんな御質問でも構いませんので、お受けしたいと思います。手を挙げていただければと思います。どうぞ。

じゃあ、まずこちらの女性の方。

○質問者A　私は、今日、数が少ない消費者の一人でございます。お願いというか、問題提起が2つございまして。

1つは、今、日本の確かに食料の自給率は4割を切っております。これからも、きっと輸入食品は増えると思っています。ですけれども、市場にある商品を見ますと、特に今日は事業者の方が多いからお願いがあるんですが、国内産の材料、それから、国内でつくったということを非常に強調する表示が非常に目につくわけです。テレビのCMを見ておられますと、この食品は国産のものを使っているということを強調なさっていると。ということは、これだけ4割を切っている中でも、事業者の方々は国内産を優位にしていらっしゃるというところを、ちょっと考えてほしいと思うんです。

私は、決して輸入食品が多いほうが良いと思っていませんけれども、これは、今、仕方がない問題ですね。ですから、国内産を使っているからこそおいしいとか、栄養価が高いとか、いいとかという、そういう表示があまりにも氾濫していることが1つ。

2つ目は、日本は高齢社会でありますから、これからますます高齢者が増えてまいりますと、個人が食品を選んで調理するということは減ってきてまして、老人ホームとか行政による配食の問題とか、それから、生協による配食の問題になって、つまり外食、中食が増えてくるわけですね。そうすると、こういう材料を使う場合の事業者の

認識が非常に重要だと思っております。

今日は、この中でそういう給食を担当している方々がおられると思いませんけれども、これからますます、行政の方々はそういう事業者に対しまして正しい食品の選び方、それから、表示の仕方というものを、研修を数多く行っていただいて、そして、この給食のこの材料には、例えばアメリカ産のものが使っておりますというぐらいの、そういうふうな表示があってもいいと思っておりますけれども、そういう意味で、行政の立場と事業者の立場の方々に、新しい時代の食品の表示を考えてほしいと私は思っています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

今、聞いていて、すごい御指摘と思ったんですけど、1つは情報がたくさんある中で国産を強調するという、どうも嫌いがあるということです。まさに、輸入食品であることが、悪い言い方をすると隠したがるといいますか、強調したくないという思いから国産であることを強調するような表示も多いということです。実際、そういう事業者の方も多いかと思うんですけども、その点について少しみんなで考えてみたいと思います。

まず、事業者の立場からでいうと将来的には、将来的にといいいますか、今後は輸入食品をしっかりと主張できるような、PR できるようなことになっていけばいいんじゃないかということだと思いますけども、その点について何か、渡辺さんからございますか。

○伊藤忠（渡辺氏） 私も一消費者として言いますと、御質問いただいたような、やはり国産信望主義といいますか、どうしても、過去、いろんな産地偽装も含めてあったかと思うんですけども、我が国の輸入自給率を見ると、輸入を止めてしまうと国民の生命にも影響を及ぼす、これも現実的な状況だと思います。やはり輸入と輸出と、白黒単純に区別するのではなくて、一つずつのそれぞれの食品、一つの商材ですね。これがどこでつくられて、どういう配合になっていてというようなものを、私ども消費者の立場から見ると、一括表示という情報から情報を得て、購買の選択になるのかなと思うんですが。

一方、今、中食とか外食、ここは、いわゆる一般食品、コンシューマーな商品と違って、一括表示がなかなか見えないような制度設計になっています。このあたりは、私どもが輸入した食品を国内に流通するお客様、最終的なエンドユーザー、まさに外食ですとか中食といった部分のお客様も非常に多くなっています。いわゆる業務用と

呼ばれている食品ですね。ここに対しての、やはり食品表示法も業務用食品に対する改正の対象になってはいますが、しっかりした市販用、業務用にかかわらず、このあたりの情報の提供というのは、私どもは努めておりますけれども、業界全体がそういうところに特化して、消費者が食べられる場所、テーブルというのはそれぞれかと思っておりますけれども、いわゆる一般食品、業務用食品にかかわらず、そういった情報がしっかりと提供できて、かつ選択に資するような状況になるように私どもも努めているところです。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

中食、外食が、これまでも随分発展してきていると思うんですが、今後ますます増えてくるであろうという中で、表示という観点でいうと、業務用であればそういった原産地までわからないと、消費者にとってはわからないということが、かえっていいかげんな管理とは言いませんけれども、不安に思うところがあるというような御意見だと思いますけど、それについて森田さん、いかがでしょう。

○FOOCOM（森田氏） 貴重な御意見をありがとうございました。

まず、1点目ですが、私も全く同感でして、国産を強調している問題って2つあると思います。

1つは、この国産キャベツを使っていますと書いてあっても、他の食材は扱っていないような場合がある。全部国産と書いてあると全部国産と思うけど、1つの食材だけを使っている場合があります。例えば、野菜果汁飲料なんかでも瀬戸内のレモンを使っていますと書いてあるけれども、じゃあ、他の原料はどうなのというときに、そういう意味で消費者を誤認させてしまうという問題が1点。

それから、おっしゃるとおり、実際には輸入品で頼っているのに、国産を強調することによって、その輸入食品が間接的に危ないというような、そういうふうな誤認をさせてしまうということがあります。私も御指摘のとおりだと思います。

それから、もう一つ、外食と中食の問題については、例えばコンビニのお弁当って全部表示されていますよね。原材料も添加物もアレルギーも、それから、産地もこれから表示義務がかかりますので全部表示します。一方で、持ち帰り弁当とか、配食のものは何も表示がない。すごくギャップがあるんですね。

その情報にギャップがあって、事業者の方々も、やはりそこは中食で、提供する形態によってそこまで情報にギャップがあるというのは消費者にとってよくないということで、今、ガイドラインをつくっています。特に原産地に関しては、原料原産地表示

示の制度が義務づけられているので、今まさにつくっている最中ですので、業界が実現できるような内容で消費者に情報が届けられるように、ガイドラインをつくっているとこのころなので、できるだけ取り組んでもらいたいなと思っています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

渡辺さんからは事業者の取り組みとして、しっかりやることで、それをきっちりと説明することによって理解が深まるんじゃないかということですね。将来的に、そういう取り組みが随分積み重なって、輸入食品が PR できるような世界になっていけばいいなというように思っております。他に御質問はございますか。

まず、向こうの方からお願いします。

○質問者B 全大阪消費者団体連絡会の飯田と申します。

ちょっともう1つに絞って、誰かといいますと梅田さんに質問なんです。検査件数の評価をめぐって、不十分とは言えないレベルであるという、そういう報告だったんですが、私のほうはかなりの疑念があるという立場からちょっと申し上げたいんですが。

1つの指標は、今日も森田さんから紹介があったんですけど、国内検査における輸入食品の違反事例が毎年、指導監視結果にも報告されていて、去年は3件でしたが、十数件の違反事例が報告されているという、こういうことになっております。それから、先ほどの森田さんの東京都の調査のところではいいまして、これは2016年度なので日本全体では12件の違反事例があったんですけど、うち7件が東京都の検査から発見されてるという、こういうことなんですけど。この森田さんの資料の、いわゆる違反率が0.04%であるという、この0.04の意味なんですけど、私は国産の検査違反率とほぼ同等であるという評価ではなくて、むしろ、検疫所検査で0.03%の違反率があって、かつ、それを通り抜けた国内の違反率が0.04。つまり、同等の違反率が数字としては出ている。

もちろん、検疫所のモニタリングのサンプリングと国内検査のサンプリングが全く違う手法でやられていますけれども、むしろ、国内検査のほうが任意検査に近いようなサンプリングということであっても、0.04%の違反率が発見されるということ自体が、いわゆる検査が十分であるということの反証ではないのか。不十分であるということの証拠ではないのかと考えれば、検査件数は、検疫所におけるモニタリング検査は、もっと増やすべきではないのかと考えられるのですが、どう評価するのでしょうかという質問です。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

検査の話が出ましたので、私の前にお話しいただくことがあれば、では先生から。

○国衛研（朝倉氏） 各論は別として、まず、検査で通り抜ける事例があるというのは、これはあくまでも検査が 100%、全てを検査をしたから全て合格、不合格というのを見きわめられることが必ずできるということではなくて、必ずどんな制度をとったとしても、不確かさというのは必ず発生するものだと思います。

ですので、今回の、今、検疫所で行われているモニタリング検査というのは、あくまでも統計学的なバックボーンをもとにして、このぐらゐの数をやれば不確かさを十分に低減できるということで定められて、そして、実施されているものであると承知しています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

私の説明の中でさせていただいたように、輸入されてくるもの、千差万別のものが来るわけですが、その中でリスクの高いものは毎回検査をします。そういうものは、そういつてみれば悉皆検査としてやるわけですが、あと、そうでないものについても、いつてみれば計画的に検査をするのがモニタリング検査だと申し上げました。

モニタリング検査は、先ほど先生に言っていたように、計画的にやっているということで、その考え方は、統計学的な考え方に基づいた数字をもとに検査をしているということで、一つの指標として言えば、その中に 1%の違反率があるような母集団に対して、統計学的に 299 件とれば、その中でもし違反が 1 件もなかったというところ、その母集団は 1%未満の違反率だということが評価としてできるということです。そういう考え方に基づいた数を基本に、過去の違反とか、輸入量が多いものは少し厚めにやるとか、そういうことで検査を、計画を立てて大体、先ほど出たように 10 万件弱の検査をやっているということなんです。

ですから、検査をやっていますけど、これで 100%、もう水際で抑えていますなんていうことは決して私も言えませんし、事実そうでないということです。そういう違反率を確かめる中で、ものによってはちょっと危険といいますか、少し情報があるので厚めに検査しようというようなこともある中で、少なくとも 1%が評価できるものを基本に、その結果、問題があるようであれば検査を強化するとかということにしていますので、ベースの検査として、今の体制の中で行っているということでもあります。

それが、果たして十分かどうかということは難しい評価だと思います。私自身も、これでもう誰に言われても問題ないと言い切れるかということ、やはりそれは難しいと

いいですか、私自身は問題ないと思っていますけども、決してその評価の仕方というものが、国際的にも認められたものがあるわけではありませんので、先ほど紹介させていただいたように、国内違反率が逆に今の傾向ではなくて、どんどん違反が増えていくとかという状況だとすれば抑え切れていないということで、そこはさらに強化をしなきゃいけないなということにもなるでしょうし、他の国との比較をして、日本が十分やっていないかということを見たときに、必ずしも他の国はもっとやっていて、日本は負けていると、負けているというか劣っているということであれば、そこも考えなきゃいけないとしても、決してそういう状況ではないということです。

一番の指標といったらあれなんですけども、実際に国内で輸入食品に起因した健康被害が多発しているという状況でないということを考えれば、少なくとも国産品と同等レベルで管理がされているということは、私は自信を持って言えるというように思っております。また、その点についてはいろいろな御意見をいただければ、我々もそれを踏まえて調整するところはしなきゃいけないし、もちろん、今後も引き続きしっかりとやっていくということは申し上げたいと思います。

その他、何かございますか。

そろそろ終わりの時間が近づいてきたんですけども、もう少し何かまだ、最後の質問でも構いませんけども、御意見をいただければと思いますけれども。

その他、ございませんか。

じゃあ、先にお願ひします。

○質問者C　　ちょっとニッチな質問になるんですけど、資料3-1の33ページで、輸入食品の安全性確保という中で、改正前、改正後というところで、HACCPに基づく衛生管理の確認が変わるよという案内があります。その欄の一番上ですね。ちょっと気になるのが、食肉、食鳥、ここについてのHACCPに基づく衛生管理の、また書面等が必要になるということであるのかなと理解しているんですが、現在、輸入食鳥の場合はほぼブラジルとタイで、未加熱の生肉については、先ほどから申し上げられている外食及び中食について対応をしておるんですけども、このあたり、もし各現地のパッカーとか養鶏企業等々に、そのHACCPの対応が必要となったならば、現地のことがよくわからないもので、2年後ですから対処、対応できるのかなというのが少し気になりました。

すみません。私、三菱食品の稲田と申します。

○厚労省（梅田）　わかりました。ありがとうございます。

説明の中で、ここは少し早口で飛ばしちゃったんで、説明できませんでした。ありがとうございました。

これについて少しお話しすると、食肉、食鳥肉を対象として、今、準備を進めております。現在、輸入実績を調べてみますと、食肉、それから今おっしゃられた鶏肉、食鳥肉を見てみますと、いずれも大体 20 カ国に絞られるんですね。その 20 カ国というのは、もう既に輸出国において HACCP が全て制度化されているということでございますので、実際に日本で制度化されて義務化されたとしても、手続は輸出国と私どものほうで協議をしながら、それに向けた準備を進めておりますけれども、制度がないがゆえに輸入がとまるということは、まず避けられると思っておりますので、その点は御心配ないかと思っておりますけれども、いずれにせよ、施行に向けてこういう制度化をされるということで、必要な準備というものも事業者さんレベルでやっていただければと思っております。国は、国同士で協議を進めていくということで予定しているところ です。

また、食品衛生法改正等についての情報は、省令や政令を発出するときにパブコメ等の手続きをとりますので、その際に情報提供できるかと思っておりますので、また御覧いただければと思っております。

その他、何かございませんか。

事前にいただいた中で一つ御紹介させていただくと、残留基準についての御紹介がございました。残留基準のポジティブリストの Q&A によると、乾燥野菜等で食品の水分含量から濃縮度合いを算出して、生鮮品に換算し判断するということだけでも、実例とかを教えてくださいということでもございましたが、これは生鮮品を乾燥させた食品から残留農薬が検出された場合には、生鮮状態で基準値が設定されている場合には、生鮮時及びそれから乾燥したときの水分含量、それを調べて、その濃縮度合いを算出して、基準値への適用をして、それが合っているか、合っていないかということ を判断するというようなことをやっています。

そういうことから、情報としてもそういった水分含量とか、乾燥したような加工品の場合には、そういった情報もあわせていただくということが重要だと思っております。

時間がそろそろなくなってまいりましたけれども、そうしましたら、いろいろ第 1 部、それから意見交換を通じて、登壇者間、あるいは皆様方から御意見をいただいて、輸入食品の安全性について議論をしてまいりましたけれども、それぞれの立場から、今後、輸入食品とつき合うためには何をすべきかといったようなところを、お考えをお

聞かせ願えればと思っておりますので、それぞれ2、3分程度でよろしく申し上げます。2、3分もないですね。すみません。よろしく申し上げます。

○FOOCOM（森田氏） 輸入食品の安全性は、消費者にとっては見えにくいところですし、だからこそ検査をもっと上げてくれというような話とか、国内に流通する輸入食品の安全性が、さらに違反率が少なくなるようにというようなお話もわかります。その中で、どこまで安全性を求めるのか。ゼロリスクは無いわけですがけれども、どこまで求めるのか。検査を徹底して検査数を上げるということは、国民の税金にもつながることですし、それはコストにもかかってくる。どこまでそれを求めるのかというバランスということ、こういうコミュニケーションを通して考えていかなきゃいけないのかと思います。

また、一方で、検査から管理という方向で、HACCPとか食品衛生法も大きく変わつつある中で、消費者もそのことをやはり理解したいところです。食品衛生法が15年ぶりに変わったわけですがけれども、その意味について。衛生管理のレベルが上がるということになると、今度は私たちが食卓で、地球の裏側から来た食品をすぐに冷蔵庫などに入れて、それを調理のときにどう扱うのか、そういうこともやはり考えて、最後のバトンタッチをする消費者も、衛生管理ということもやっぱり考えていきたいかなと思います。

○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） どうもありがとうございます。

今日は貴重なお時間を頂戴しまして、改めましてありがとうございます。私ども輸入商社としての今後の活動ですがけれども、私の資料、あるいは梅田様の御説明等にありましたけれども、やはり未然予防に主眼を置いてリスクを低減していくということが、私ども最重要課題として、そのために今、仕組みをつくり、人材を育成すること。特に、もちろん輸入時の検査も大事ですがけれども、輸出国側で違反となるべきものをあらかじめ食い止めていただくと。これが、恐らく私どもが目指す理想かなと考えております。これに向けて、現地でのコミュニケーション活動も含めて、強化を今後、さらに進め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。

戸部さん、お願いします。

○NACS（戸部氏） 輸入食品、あるいは国産も含めてですがけれども、今、非常にい

ろんな種類の食品が出回っているのです、選択肢が増えていると思います。あわせて、選ぶ側の物差しというんでしょうか、産地育成だったり、食品の安全性だったり、あるいは美味しさ、あるいはバリエーションということで、選ぶ側の物差しもたくさんになってきていると思います。そうなってきたら情報をしっかり得て、上手に選んでいきたいなと思いました。

今日の意見交換の中でも、今は画像もリスクコミュニケーションの手段として可能性があるというような声もありましたので、できるだけ心配なときはインターネットをいろいろのぞいてみようかなと。それでもまだ知りたい情報が見つからないときは消費者として声を出して、こんな情報が欲しいということをしつかり伝えていくことも大事と思いました。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す。

それでは、朝倉先生、お願いします。

○国衛研（朝倉氏） 本日は、ありがとうございます。

国立の研究所の立場から、さまざまなケースで、やはりフェース・トゥー・フェースを中心とした形でのコミュニケーションの重要性というお話が、さまざまところで出てきたかと思います。研究所で行っている活動の中に、まさにそのコミュニケーションがいかにして足りない部分であるということ、この機会を通じて改めて感じたところです。また、そこで使われているような、これは例えば用語のお話、最初に申し上げた、例えば大腸菌群とか、大腸菌群イコール危ないものではない、ということ等、素朴なところから、消費者の方々に対して発信していくような機会ができればと思います。

あとは、アナウンスになってしまいますが、私どもの研究所も年に1回、一般公開という機会を設けておりますので、もし川崎のほうにお越しいただける機会があれば、ぜひお立ち寄りください。どうも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す。

皆さんから貴重な御意見等、あるいは、意見交換をさせていただきましたけども、私の説明の中でも申し上げたとおり、本来、輸入食品は我々の生活を豊かにするものだということがあるべき姿だと思うんですけど、それがなかなか感じられないというのはやはり不安だということ。そのためには、取り組みをみんなで考える、見える化することが重要だということ、行政はもちろん、事業者の方の取り組みなんかもよくみんなで理解すべきだと思いましたし、そういう中でバランスが重要だという、

今日、御意見がいろんな場面が出たかと思えます。そういう意味では、情報をどういうふうにバランスよく受け入れるのか、あるいは、バランスよく食生活を送ることが何よりも重要だと思えますけれども、そういったバランス感覚が重要だということで、過度に恐れることなく、輸入食品とつき合っていくということが重要じゃないかなと思っています。

引き続き、行政としてはまだまだご批判いただいて不十分なところもあろうかと思えますけれども、努力をしていきたいと思えますので叱咤激励と、応援もあわせてお願いできればと思えます。先ほど、冒頭申し上げたように、皆さんで、このような形でリスクコミュニケーションを重ねて、安全を図って、あるいは、理解していくということが何よりも重要だと思っています。ぜひ、引き続きの御支援、御協力をお願い申し上げます。

すみません。私の不手際で時間を超過してしまいまして。これで第2部を終わりたいと思えます。

○司会（大塚） 皆様、本日は熱心な御議論をありがとうございました。本日いただいた御質問、御意見などを今後の参考にさせていただき、さらなる輸入食品の安全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には、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えますので、ぜひ、アンケートに御協力いただけますようお願いいたします。御記入の上、お帰りの際、出口の回収箱また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して、恐れ入りますが、速やかな御退出に御協力をお願いいたします。

本日は、御来場まことにありがとうございました。

（終了）