

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」
(東京会場)

日時 令和2年1月28日(火)

13:30～16:20

場所 CIVI 研修センター日本橋 N6HALL

○司会(濃野) お待たせいたしました。ただいまから、食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を開催させていただきます。本日の司会を務めます、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課の濃野です。議事次第には、司会は矢野となっておりますが、急遽変更となりましたので、代わりに務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

はじめに、本意見交換会の開催の趣旨について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、行政、事業者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います。この機会に、令和2年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たり、皆様からの御意見を頂戴できればと考えております。

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。足りない資料がございましたら、近くの係の者にお伝えください。

本日の進め方ですが、はじめに行政の立場から、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蟹江より、「輸入食品の安全性確保の取り組み」について約40分、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石崎より、「輸出国での衛生確保対策」について約20分説明いたします。その後、事業者代表として、味の素冷凍食品株式会社の稲葉誠之様より、「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、10分の休憩をはさんで意見交換・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・相談員協会の浅野智恵美様に御登壇いただきます。また、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・相談員協会の蒲生恵美様をファシリテーターとしてお迎えし、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ください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いた御意見、御質問につきましては、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ありますので、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、本日の講演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の予定です。後半の意見交換の議事録に、御所属、お名前を記載させていただくことに不都合のある方は、御発言の前にその旨をおっしゃってください。

閉会は16時20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きますよう、よろしくお願い申し上げます。

本日の取材カメラ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。御了承ください。

それでは、はじめに「輸入食品の安全性確保の取組み～令和2年度輸入食品監視指導計画(案)、最近の食品衛生行政の動きについて～」、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蟹江誠より御説明いたします。皆様、資料1を御準備ください。

○厚労省(蟹江) 皆様こんにちは。厚生労働省の蟹江です。本日は、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会に御参加いただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃から食品安全行政の推進に御理解、御協力をいただき、改めて御礼申し上げます。

本日の私からの説明は、前段で令和2年度の輸入食品監視指導計画(案)について御説明いたします。後半では、最近の食品衛生行政の動きについてということで、スライドにも書かせていただいておりますが、事前の質問でも、食品衛生法の改正の施行の関係の御質問があったり、ゲノム編集技術を利用した食品の御質問があったり、幾つか御質問がありましたので、その関係情報も含め、資料として準備をさせていただきましたので御説明いたします。

それでは、令和2年度の輸入食品監視指導計画(案)について御説明いたします。輸入食品の現状です。これは、皆様御承知のことかもしれませんが、我が国の総合食料自給率の推移を左側のグラフで示しています。これは、農林水産省の食料自給表を基に作成したグラフです。生産額ベースとカロリーベースに分けて記載しております。カロリーベースだと、国内の自給率が37%でして、残りは輸入に頼っていることとなります。右側のグラフは、輸入者が輸入するときには全国の検疫所に届出をするという規定が食品衛生法上ありますが、その届出件数と、実際の輸入重量の推移です。届出件数は増加傾向にありますけれども、輸入重量については横ばいで推移しているのが現状です。

輸入食品の安全対策です。5ページは全体像を示したスライドです。まず、輸出国対策、それから輸入時の対策、国内での対策です。輸入食品の監視というと、通常の方は輸入時の水際の検査についてイメージされると思いますけれども、輸出国段階、それから国内対

策も重要です。本日は、この3つの段階それぞれについて御説明していきます。

輸出国の対策についてです。こちらは、主に厚生労働省と輸出国政府とのやり取りがメインになります。輸出国のほうで、日本の規制に合ったものを生産、製造、加工していただく必要があります。輸出国政府によって、必要なものは証明書を発行してもらいます。更に、輸出する前の検査が必要なものもあります。こういうものについて、在京の大使館を通じて日本の規制を周知、あるいは現地に出向いた際に日本の規制を説明するといったことも行っております。これが二国間協議ということで、現地に出向いて施設を確認したり、輸出国の制度を確認したり、あるいは日本の制度について説明したりといったやり取りをしております。

技術協力とありますが、今は JICA の技術協力が主に活動している状況です。現在はパラグアイとインドネシアに対して、日本での検査技術の移転、リスク管理の手法の移転といったものを通じて、日本の基準に合うものを輸出してもらおうとしています。現状はパラグアイとインドネシアで進めておりますが、過去を遡ると、タイ、マレーシア、チリ、ベトナムといった国について、プロジェクト形式で技術協力をしています。それから、個別の専門家を派遣して、例えば日本の農薬の検査技術について、現地への機器の供与、技術の移転ということを進めながら、現地での体制整備をしていただこうという取り組みについても実施しています。本日は石崎が説明しますが、パラグアイでの活動については動画もありますので御覧いただければと思います。

輸出国における衛生対策の推進についての具体的な中身です。今回御説明する監視指導計画、それから結果についても英語版で情報提供をします。日本の規制についても同様です。

二国間協議、現地調査ですけれども、現地調査は我々もかなり積極的に現地へ行っています。個別の施設の確認をするというよりは、日本の基準に合った食品を輸出する場合のシステムはどうなっているかということと、それに対する輸出国政府の関与・監督というものを中心に確認をします。輸出国側のシステム全般について確認・評価をするという出張が多くなっています。

最後は技術協力です。残留農薬とかカビ毒の試験検査の技術移転というものについても継続的に行っています。

調査の抜粋ということで、最近行った現地調査の結果として、タイ産のマンゴーとかおくらですが、これは、日本の残留農薬の基準に違反するという事例がありましたので、その管理について確認をした実績があります。

スペインの牛肉ですが、BSE の関係でスペイン産の牛肉は輸入できない状況が続いていました。食品安全委員会のリスク評価の結果に基づき、対日輸出プログラムを設定し、牛肉の輸入を再開しています。その際にも、現地での管理の状況についても確認をしております。

フィリピンのバナナも、農薬の基準を超えるものが輸入時に検出されたことがあります。

た。フィリピンでのバナナの農薬の使用、輸出の方法を含めて、現地調査を実施しております。これも後ほど具体的に説明をする予定です。

輸入時の対策についてです。輸入時については、輸入者から届出がされた情報の審査をすることがまず1つあります。そして、その内容に応じて検査を実施していきます。輸入時の検査を実施し、合格したものは国内で流通販売できます。不合格のものは全て積戻しとか廃棄という措置を取っています。

輸入食品の届出窓口は全国で32か所あります。検査センターが横浜と神戸の2か所、検査課が6か所、相談室が13か所、食品衛生監視員は421名という体制で輸入時の監視を実施しています。

輸入時の検査だけではなくて、輸入前の相談業務にも力を入れております。これは、食品衛生法に違反する食品の輸入を未然に防止する観点から非常に重要なものです。分かりやすくグラフにしました。輸入前相談のときの違反率、輸入時点の違反率とありますが、事前相談の段階で日本に輸入できない、違反に該当するものについてはかなり高い率になっています。これらについては輸入されないこととなります。

具体的な年度ごとの推移です。相談件数は約1万数千件、品目別では2万数千件、違反該当件数が300~400程度、年間確認されています。違反食品の未然防止をしていることとなります。本日は事業者の方々にもたくさん参加していただいておりますけれども、こういう検疫所での事前相談というものも御活用いただければと思います。

輸入時の検査の具体的な中身です。指導検査、モニタリング検査、検査命令というように、大きく分けると3つの分類があります。指導検査については、輸入者の自主的な管理の一環として、定期的に検査をしていただいています。モニタリング検査については、監視指導計画にも件数をお示ししておりますけれども、年間の計画を立てて、輸入時に検疫所で検査をする、全体に網を掛けるという位置付けのものです。検査命令というのは、指導検査やモニタリング検査で違反の蓋然性が高いと判断されたものについては、輸入の都度検査を実施していただきます。大きく分けるとこの3つの検査の手法があります。具体的には、違反の可能性が高くなればなるほど上に行きます。モニタリング検査の強化、検査命令、最終的には包括輸入禁止規定というものが食品衛生法上定められています。

平成30年度の輸入実績です。届出件数が248万件に対して21万件、これはトータルの数ですが21万件の検査を実施しています。このスライドは、モニタリング検査、検査命令、指導検査という、先ほどの分類ごとの検査件数と違反件数のグラフです。違反自体は年々減少傾向にあることが分かります。

平成30年度の監視指導結果です。248万件の届出があり、20万件程度の検査を実施し、違反件数は780件でした。モニタリング検査の状況については以下のとおりです。

違反の内容についてですが、これは条文別になっています。これは食品衛生法第6条違反という意味です。これは第9条違反、第10条違反、第11条違反という形で見ていただいたらよろしいかと思います。食品衛生法第6条違反については、アフラトキシンの検出、

シアン化合物の検出、有毒魚の混入、病原微生物、メタノール、有毒・有害物質が検出されたもの、あるいは腐敗・変敗のものがここに該当します。第9条は食肉関係の衛生証明書が不添付ということで4件が違反になっています。第10条については添加物関係でして、日本で指定されていない添加物が使用されていた例です。指定外添加物の使用、具体的にはここに書かれている添加物は日本では使用が認められておりませんので輸入できなかった事例です。第11条については、個別の食品には規格基準が設定されています。農薬の残留基準、動物用医薬品の残留基準、加工食品などには大腸菌群陽性といった成分規格に違反するもの、それから使用できる添加物は、食品ごとに使用できる量が定められておりますので、そういうものに合わないものなど、規格基準が設定されている食品について、その基準に合わないものが第11条違反です。違反の中ではこれが一番多く発生している状況です。器具や容器、おもちゃについても一部違反が見られます。

国内対策についてです。実際に検疫所の手続が終わって、輸入時は厚生労働省の検疫所で監視しておりますが、国内に流通する段階では都道府県が対応しております。都道府県は基本的に国内で製造・加工されるもの、それから輸入されて流通・販売するものを問わず、国内で販売されているものを全般的に監視指導を行っております。今回御説明しているのは、輸入食品の監視指導計画ですが、都道府県でもそれぞれの地域で流通する食品に対する監視指導をどうするかということについて、同じように計画を策定していて、それに基づいて監視指導をしている状況です。仮に、国内流通段階で輸入食品の違反が発見されると、私どものほうに情報が来て、輸入時の検査強化をしたり、輸出国政府と協議をしたり、いろいろなステップで対策を取っているのが現状です。

例えばということで、国内で食中毒が発生したという情報に基づいて監視強化を行った事例ですが、韓国産ひらめの寄生虫、中国産の生食用うにでの腸炎ビブリオの事案がありました。こういうものについては輸入時の検査を強化しています。

令和2年度の監視指導計画(案)についてです。今年度の計画とそれほど大きく変わるところはありません。①日本の規制を周知、②二国間協議、現地調査で生産段階における衛生管理の対策強化を推進するということです。経済連携協定はいろいろな国と締結しておりますが、それに関係する情報収集や安全確保体制に係る情報の提供です。BSE 関係については、二国間で対日輸出プログラムなどを作成して、安全確保に努めるという内容です。③技術協力も引き続き行います。④は食品衛生法改正によって少し仕組みが変わっておりますので、その関係について確実に実施していくことになります。

輸入時の監視指導のポイントです。まず、事前相談を推進することです。後ほど説明しますけれども、健康食品の関係では食品衛生法の改正により一部規定が変わっておりますので、その関係の指導です。事前の質問でもありましたが、器具・容器包装のポジティブリスト制度ができますので、これの周知とか指導です。モニタリング検査については、残留農薬等の検査を継続したり、病原微生物の検査を重点的に実施したりします。また、違反状況や海外の情報に応じて、輸入時の検査の状況も変えていこうということです。これ

は、これまでも実施している内容です。

件数としては延べ9万9,700件を予定しています。今年度と比較すると700件増加させて、来年度実施する予定ということで計画案の中に記載しています。

輸入食品の監視指導の関係で、どこを見たら情報が分かるかということでまとめました。ホームページには情報がかなりたくさんありますけれども、見にくいという御意見もありますので、今回はスライドで整理しています。我々も情報発信はなるべく迅速にやることにしておりますので、是非御覧いただければと思います。今回の輸入食品の監視指導計画について、今回の意見交換会の案内もホームページに掲載しておりますが、それとは別にパブリックコメントも実施してまして、1月23日から2月21日までの1か月間パブリックコメントを募集しています。ホームページから入っていただきますと、電子政府の総合窓口というのがありまして意見提出のホームを使用して意見を提出することもできます。郵送、あるいはファックスでも意見を提出していただくことは可能ですので、いろいろ御意見をいただければと思います。その御意見に対する回答についても、ホームページ上で公表していく予定にしております。以上が、来年度の監視指導計画(案)についての説明になります。

ここからが、最近の食品衛生行政の動きということで、個別の内容について説明、情報提供をさせていただきます。

まず、食品衛生法の改正の関係です。平成30年6月13日に公布された内容です。直接輸入食品に係る部分とそうでない部分もあります。1つ目は、食中毒事案の対策強化です。これは、行政機関内の連携強化ということで既に施行しています。2つ目は、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということです。これは国内で製造・加工する施設、あるいは販売もそうですが、国内で製造・販売するような施設への制度について記載しています。3つ目は、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集です。これは、いわゆる健康食品対策の新たな制度です。これについては、輸入食品についても同じ制度が適用されることとなります。4つ目は、食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということで、ポジティブリスト制度が導入されます。こちらについても、国内で製造される器具・容器、それから輸入品についても同じ制度が適用されることとなります。5つ目は、営業許可の制度の見直し、営業届出制度の創設です。これも国内での製造・加工・販売施設を対象としたものでして、輸入だけをしている事業者については、この届出等は特に必要ないということです。6つ目は、リコール情報の報告制度の創設です。これは国内事業者あるいは輸入される方を問わず、この制度に従って対応していただく必要があります。7つ目のその他という所に輸入食品をメインにした事項があります。後ほどスライドで具体的に御説明いたします。

全般的な進捗状況についてです。①の食中毒関係は既に施行して実施しています。②の国内HACCPについて、施行は2020年6月1日ですが、1年間の経過措置がありますので、2021年6月に完全施行になります。③の営業許可の部分と④のリコールの部分について

は、公布後3年後の施行ですので、2021年6月1日から施行となります。⑤の輸入については後ほど具体的に説明をいたします。健康食品、器具・容器包装についてもスライドを別に用意しておりますので、そちらのほうで御説明いたします。

輸入食品に係る法改正の関係です。HACCPに基づく衛生管理の関係や乳、乳製品の衛生証明書の添付義務、フグと生食用カキの衛生証明書の添付、これらについて制度化しております。HACCPについては、国内と同様施行は2020年6月1日ですけれども、1年間の猶予期間があります。②と③の衛生証明書は2020年6月1日から施行となります。

具体的な中身についてです。HACCPに基づく衛生管理について、対象食品としては獣畜及び家きんの肉及び臓器と書いてありますが、いわゆる食肉関係が対象になります。今はどういう作業をしているかということ、各国に質問票を送付して、各国の規制を確認しています。HACCPについて義務化されているのか、どういう法令に基づいてHACCPによる衛生管理がなされているのかといった細かい質問票を各国に送付して、その回答を評価するという作業をしています。その結果、HACCPが実際にされている、システムとして動いている国については、国名を告示で示すことにしています。したがって、告示された国からしか輸入ができないこととなります。国際的に見ると、食肉関係は既に多くの国でHACCPの導入は進められていたり、義務化されていたりしておりますので、現状輸入できているものは、基本的にはほとんどそのまま手続を取れば輸入できるのではないかと考えております。

乳、乳製品の関係は、今回新たに衛生証明書が必要になります。対象範囲はここに示しているとおりです。乳等省令というのがありますので、そこに分類されている乳、乳製品の範囲が記載されています。証明書への記載事項はこうなっていますが、これも私どものほうから輸出国のほうに質問票を送って、輸出国での規制の状況を確認し、衛生証明書のフォームについても二国間で協議をすることになります。協議の結果、証明書の様式が定まったら検疫所への通知も行いますし、その通知についてはホームページにも掲載していきますので、そこに示された証明書を現地から取り寄せていただくこととなります。一方、既に動物検疫所の手続には、範囲は必ずしも一致はしていませんが、乳、乳製品について衛生証明書の提出が必要になっていきますので、それをベースに二国間で証明書の記載事項を協議しながら修正していくという作業をしております。

もう1つ、証明書の添付義務で、現在は通知でルールをお示しして証明書を提出していただいているものについて、生食用のカキ、フグがあります。それを、法令上その添付義務を規定して、証明書の記載事項も省令で示しました。ですから、法令上この証明書は輸入時に必要になってきます。こちらの証明書については、輸出国との協議でフォームを決めていく作業をしておりますので、合意できた段階でお示しできることになろうかと思っております。実際に輸入される輸入者は、新しいフォームの証明書を6月1日以降輸入する場合は入手していただくこととなります。

器具・容器包装のポジティブリストの関係です。これは、事前の質問がかなり多い事項

でした。リストを作成して、そのリストに載っている物質しか使用できないという、簡単に言うとそういう制度です。そのリストについては、案がホームページ上に掲載されていて、来月には最終版ができるのではないかと聞いております。そのリストに合うものを輸入していただくというのと、そのポジティブリストに適合しているという情報を伝達する義務も発生してきます。ですので、リストに適合しているという確認と、それを伝達することが必要になってきます。

これは現状を整理したスライドです。リストの告示案がホームページ上に載っていますが、そのリストが幾つかあり、その分類について記載がなされています。そのリストについての案ですが、2月をめどに告示を予定しています。今はまだリストの案ですので、実際に事業者がこのリストに適合するように製造したり、輸入したりするには一定の期間が必要だということで、一定の経過措置期間を設ける予定になっています。これは、リストに載っていない物質についても、一定の期間使用できる経過措置期間を考えています。令和元年12月23日に容器包装の関係で、薬事・食品衛生審議会器具・容器包装部会が開かれて議論がなされています。その中では、一定の経過措置期間というのは5年を想定しているということで、5年で議論が進められていることとなります。その経過期間中に、そのリストに合っているかというものを最終的に確認していただいたり、リストについては今後も追加していくような状況ですので、その関係の情報もホームページ上に掲載されています。具体的に申しますと、今のリストの案とは別に、継続確認既存物質リストというものが同じようにホームページに掲載されています。それについては順次評価をしてリストのほうに掲載をしていく作業をしていくことになっています。

これは健康食品の関係です。国内で健康被害があったことから、特別の注意を必要とする成分、プエラリア・ミリフィカを含む健康食品で健康被害が発生していたこともあって、プエラリア・ミリフィカを含めて4物質、4成分について指定がされます。その指定された物質を含む食品について、何か健康被害があった場合には、事業者が行政機関のほうに届出をする義務が発生します。それとは別に、それを製造する段階でも適正な製造品質管理が必要ということで、その製造に関する基準も告示で示される予定になっています。これは国内製造、輸入も同じような規定が適用されます。

リコールの関係です。これは、既に各自治体で条例や要綱で、自主回収の報告制度が創設されています。しかしながら各自治体ごとのものですから、微妙に制度が違って、報告する自治体によって中身が多少変わってきてしまいます。今回の法改正で食品衛生法、これは表示の関係もありますので、消費者庁のほうで食品表示法を改正をして、リコール制度は一括の制度を作っています。ですので、自主回収をする場合には、都道府県のほうに報告をすることになります。

分類についても行っていただくことにしております。この制度自体はコンピューターのシステムを開発中でして、そういうシステムを通じて報告するような体制にしていくということで準備を進めています。

BSE 対策についてです。これは牛肉の輸入の関係になります。国内と輸入で分けていますけれども、国内の規制の改正に伴って、輸入のほうも食品安全委員会のリスク評価の結果に基づき、輸入を再開したり、輸入条件を変更したりという作業をしてくれています。アメリカ、カナダ、アイルランドについては月齢の条件が撤廃されています。その他の輸入再開している国については、30 か月齢以下という条件があります。いずれの月齢条件でも SRM、特定危険部位の除去については条件として残っています。つい先日、スペインからの牛肉の輸入について、対日輸出プログラムを設定して解禁しています。

これは、これまでの状況を1つのスライドで示したものです。解禁した時期、条件を変更した時期がある程度分かります。国際機関である OIE のステータスも確認できるようになっていますので、参考にいただければと思います。

最後は、ゲノム編集技術応用食品の取扱いについてです。こちら事前の御質問の中がありました。現状は、ゲノム編集技術応用食品の取扱要領を10月から運用開始しています。この要領に従って確認をしていくことになります。まず、事前の相談をしていただきます。これは国内で生産、それから輸入も含めて事前に相談をしていただいて、その相談されたものがゲノム編集技術応用食品に当たるのか、それとも安全性審査が必要な遺伝子組換え食品に当たるのか、そういうことを確認して、ゲノム編集技術応用食品の場合には届出をしていただきます。遺伝子組換え食品に該当する場合には、食品安全委員会の評価も必要になってきますので、従来どおりの手順を経た後に流通可能とするということです。

こういう仕組みになっていますので、何かあれば厚生労働省のほうに相談をしていただくということになります。相談の窓口もホームページ上にメールアドレスとか、電話番号、ファックス番号も書いてあります。輸入品の場合には、現地との関係もあると思いますので、この取扱要領については英語版もホームページ上に掲載しております。御活用いただければと思います。時間になりましたので、私からの説明は以上となります。御清聴ありがとうございました。

○司会(濃野) ありがとうございました。続いて「輸入食品の安全性確保の取組み～輸出国での衛生確保対策について～」、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石崎由紀より御説明いたします。皆様、資料2を御覧ください。

○厚労省(石崎) 皆様、こんにちは。厚生労働省輸入食品安全対策室の石崎と申します。本日はお足元のお悪い中、御参加いただきありがとうございます。

私からは、輸出国での衛生確保対策についてお話をいたします。厚生労働省としては、先ほどもお話がありましたが、輸出国での衛生管理ということで、現地調査や、二国間での協議により、輸出国でどのような管理がされているか確認しております。本日は20分間という時間になりますが、パラグアイでのゴマとフィリピンでのバナナの残留農薬の管理について御説明いたします。

パラグアイにとってゴマというのは主要輸出産物であり、日本へも食用のゴマとして多く輸入されているところです。近年では、年間7,000tぐらい日本に輸入されています。

10 年前ぐらいに、輸入時のモニタリング検査において、パラグアイ産のゴマからカルバリルという残留農薬(殺虫剤)が複数件検出されたという事例があり、平成 25 年 8 月から検査命令を開始しております。その後、パラグアイ政府から残留農薬の問題を解決したいということで、厚生労働省にトレーサビリティ制度の導入や輸出前検査をするための技術協力の要請があり、独立行政法人国際協力機構(JICA)を通じて、専門家を平成 27 年 11 月から派遣しているところです。この JICA での取り組みもあり、パラグアイでも残留農薬の管理が強化され、厚生労働省においても現地調査に行ったり、二国間協議の中で残留農薬の管理が適切に実施できていることが確認でき、平成 29 年 7 月にパラグアイ政府によって登録された輸出者から輸出されるゴマの種子について検査命令を免除しているところです。

パラグアイにおいて、日本向けのゴマがどのように管理されているかまとめたものです。まず、ゴマの生産の流れです。農場でゴマが生産されますが、パラグアイでは主に小規模農家でゴマが栽培されています。面積でいうと 1 農家当たり 5 ha 未満のところが多く、農家自体は 4 万ぐらいあります。その農家で生産されたゴマを集荷業者が集め、集荷業者が輸出者に納入するという仕組みになっています。パラグアイ政府が、農場、集荷業者、輸出者の認定や登録をしており、定期的に監査を行い、適切に農薬の管理が実施されているかどうか監督しています。

実際に、どのような残留農薬管理が行われているかですが、まず、JICA のプロジェクト開始以降、カルバリルについて、パラグアイではゴマへの使用を禁止すると規定されています。農場や集荷業者や輸出の段階において、それぞれ残留農薬について管理がされているところです。まず、農場と集荷業者ですが、残留農薬を適正に使用する、誤った使用がないようにということで、政府が実施している教育活動へ参加しています。それから、生産段階やゴマを保管する段階で、カルバリルを使用しないという誓約をしています。ゴマを保管する袋については、以前は小麦などほかの用途で使っていた袋を再利用して使用していましたが、新規袋を使用し、汚染防止に努めるということをやっています。輸出する場合も、輸出者の方は、カルバリルを使用しないと誓約した集荷者からのみゴマを仕入れることとしています。ゴマを仕入れますと、パラグアイ政府に輸出の申請を出します。申請がされると、パラグアイ政府では、コンテナからサンプリングし輸出前検査をします。そこで、日本の残留農薬基準に適合したもののみを輸出することにしております。基準に適合しなかったものについては、輸出者が原産地や汚染原因の調査後に対策を講じます。そして、講じた対策については、政府によっても確認がされています。このように、輸出に当たっては、日本の残留農薬の基準を超えるゴマが日本へ輸出されないように管理がされているところです。

実際に、パラグアイでのゴマの生産管理状況についての動画を御覧いただきたいと思えます。音はなく、映像のみになります。下に字が出ていますが、後ろの方は見えづらいかと思えますので私が御説明いたします。先ほどもお話しましたが、パラグアイで生産され

るゴマは主に輸出向けで、日本でも多く輸入をしているところです。2011年は3万6,000t輸出と書いてありますが、今は少し量は下がっています。先ほどお話したように、2008年以降、イミダクロプリド、カルバリルといった残留農薬の問題が次々と発覚し、日本で輸入時の検査が強化される検査命令になりましたが、それにより違反になった作物については輸入が拒否されました。

違反の原因は、誤って農薬を使ってしまったということで、ゴマを刈り取った後に乾燥しているとき、蟻の駆除のために誤って農薬をまいてしまったり、乾燥中の袋の上に農薬をまいてしまったということがあります。問題解決のため、JICAの専門家が行って指導しているところです。今、映像にあるのは、みんなで、どのようにして解決していくか話し合いをしているところです。実際に、まずどのような対策を取るか話し合われた結果、対策の1つとして、輸出段階での残留農薬検査を厳格に行うことになりました。JICAから残留農薬検査のために必要な機材ということで、写真にあったような分析機器や、JICAから分析技術を指導するための専門家を派遣したり、又はパラグアイから人が日本に来て検査技術を学んだりしています。

検査については、検査している様子が映像にあります。日本の専門家の指導の下、日本の検査手法に基づいて検査を行っています。このプロセスのところはSENAVEとあったのですが、全部パラグアイの政府の方が関与して実施しています。サンプリングから分析するところまでです。これはサンプリングしているところです。

輸出前の検査だけでなく、適切に残留農薬の管理をするということで、先ほどカルバリルを不使用にする規制が敷かれたと言いましたが、そのような対策が取られ、あとは各農家の方にキャンペーンをしていると書いてありますが、農家の方を集めてシーズンごとに残留農薬の適切な管理方法について周知することで啓蒙活動が実施されています。こうして集めてやる場合もありますし、ラジオなどで啓蒙活動を行ったりもしています。

その結果、食品安全が大きく向上しました。先ほどもお話ししましたが、実際にこのように新しい袋に入れて管理するようになり、不純物を徹底的に除去することで管理がされています。それにより輸出前の検査で検出する確率も減りましたし、日本での輸入時検査でも、今年度の違反件数は0件ということもあり、大きく農薬カルバリルの検出は減少しました。

続いて、フィリピン産バナナの管理体制についてお話いたします。フィリピンから日本に輸入されているのは、年間100万tぐらいです。日本に輸入されているバナナの80%以上になります。フィリピンのバナナの残留農薬管理について簡単にお話します。

平成30年11月、それまでに輸入時のモニタリング検査でフィプロニルという、これは残留農薬の殺虫剤なのですが、こちらが複数回検出され、検査命令の対象になりました。その後、フィリピン政府では原因究明が行われました。その原因として、一部の農園で日本の基準に合わせた管理がされていなかったことや、バナナ以外の農作物を近隣で栽培し、そこからの汚染などが原因でした。その後、フィリピン政府により、日本の基準に違反し

ないよう対策を講じて、それについて管理したということで厚生労働省に報告がありましたので、昨年 12 月に現地調査を実施してきたところです。その結果、適切に農薬の管理が実施されていることが確認できましたので、フィリピン政府により登録された事業者から輸出されるバナナについて検査命令を免除するという体制にしております。

こちらが、フィリピンのバナナの管理体制です。まず、農場でバナナが生産され、収穫後に包装施設に持って行きます。包装施設ではカットなどをして箱詰めをし、それを輸出者が輸出するという仕組みです。農場や包装施設の管理は、輸出者が主体となって実施しています。この農場・包装施設・輸出者については、フィリピン政府に認定や登録がされ、定期的にフィリピン政府が監査などをして監督をしています。

実際の残留農薬の管理については、ここに書いてあるとおりです。今、お話したとおり、輸出者が主体となって包装施設や農場を管理しています。農薬などを使う場合は、まず、フィリピン政府によって承認されたものしか使えないことになっているのですが、輸出者が日本や輸出国の基準なども確認した上で使用することとしております。バナナの成育段階でどの農薬をどのくらい使うのか、それを使ったときにどのくらい残るのかということも考慮しながら規定を作成し、それに基づき農薬を散布することとしております。農薬の散布については専任の人が実施していますが、その散布方法についても輸出者が周知しています。また、農薬を散布したときにはきちんと記録をすることとし、それについても輸出者が、その記録状況などを確認しています。ここに残留農薬検査の実施と書いてありますが、輸出者も定期的にサンプリングし、検査機関で農薬検査を実施し、農薬管理が適切に実施されているか確認しています。

農薬の使用は、輸出国ごとに基準が異なる場合には、基準が最も低い国に合わせて管理がされているところです。これは農薬の保管倉庫の写真です。農薬ごとにきちんと場所を決めて整理整頓されています。この保管倉庫の入口は、きちんと鍵をかけて施錠管理されています。農薬を使ったときには、こちらの写真にあるような管理簿に、いつ、誰が、何を、どのくらい使ったかということで記録されています。

こちらはバナナの農園です。これはバナナの茎でして、こちらが農薬を散布する方です。先ほどの記録とは別に、バナナの茎の 1 本 1 本に、何をどのくらい使ったかということで記録をしています。それにより、先ほどの記録やこのバナナの茎を見て、あとから農薬をどれくらい蒔いたのかということを追跡することもできます。

こちらは、近隣農場からの汚染防止対策の写真です。こちらが水田で、水田のこちら側がバナナの農園になるのですが、近隣にバナナと違うものを植えてある場合などは、ほかの作物だと農薬使用状況なども違うので、そこからの汚染を防止するために緩衝帯を設けています。この図では、ここにポールがあり、ポールから水田に向かって、この辺りが緩衝帯になります。このバナナは日本に輸出しないようにということで、管理されています。

少し写真では見づらいなのですが、実際には、バナナが袋がけされている状況ですが、こ

ちらにテープなどで印をして、緩衝帯のバナナであることが区別できるようにしています。後ほど、短い動画があるのですが、バナナを包装施設へ持って行くときにケーブルに吊り下げられて持って行かれるのですが、傷や虫の汚染防止で袋掛けをしたまま、この状態で包装施設へ運ばれる様子が動画に少しですがありますので、後ほどそちらを見ていただきたいと思います。

こちらが包装施設での管理の状況です。まず、バナナが農場から運ばれて来たときに、このような包装施設に来るのですが、この包装施設だと日本向けと中国向けということで、ラインが区別されています。パーテーションも設けられています。先ほどの緩衝帯のバナナなどは日本には行かないので、そのような場合もきちんとバナナに印が付いているのですが、その印を付けたまま日本のラインに入らないように管理されています。

また、ここでカットされたバナナが箱詰めされてそのまま輸出されるのですが、こちらにコードが印字されており、これはフィリピン政府が定めたトレーサビリティコードでして、どこの農場で作られているバナナか、包装施設や、どこの輸出者が輸出したものがトレースできるようなコードが印字されています。

こちらは、フィリピン政府の監査の様子です。こちらがフィリピン政府の人で、実際に農園や包装施設に行ったりして、バナナに使った農薬の管理、記録の状況を実際に確認している様子です。あとは、輸出されたバナナが農園まで遡れるかどうかということも、この記録類によって確認しています。

こちらは、農園での農薬散布者へのインタビューの様子です。こちらが散布している人で、こちらがフィリピン政府の人です。実際に、農薬を散布している人に、農薬の使用方法や、日本の基準を守るようにきちんと作業内容を理解しているかなどもインタビューしています。

これは、フィリピン政府が、実際に定期的に包装施設に行ってサンプリングしたものです。包装施設でバナナを取って封をして、どこの包装施設で、いつ誰がサンプリングしたかの記録をラベルし、これをフィリピン政府の検査機関に持って行き、残留農薬検査も実施しています。実際の検査施設の様子がこちらです。日本でも使っているような機械と同じような機械でバナナを粉砕して、あとは、こちらにあるようなガスクロマトグラフや質量分析計などを使用して分析をしています。

時間が過ぎてしまいましたが、短い動画がありますので御覧いただきたいと思います。実際の生産現場について、1分ぐらいなのですぐ終わってしまいますが、見ていただきたいと思います。先ほど言っていたケーブルに吊り下げられて、バナナがこのような形で農場から包装施設へ行きます。今、一瞬ありましたが、100本以上、200本ぐらい1つの茎に実がなるのですが、こちらは包装施設で水で洗浄しているところです。かなり大きな包装施設ですが、このような所でバナナをカットしたり、水で洗浄して箱詰めされています。

多くの人が作業していて、バナナを作っている場所はとても広く、広い所ですと、1つの農場で1,000haぐらいあり、東京ドームの広さだと200個を超えるぐらい広い所もある

のですが、1,000人以上働いているような所もあります。先ほど見ていただいたように、手作業で作業をしています。以上、輸出国の管理体制について御説明いたしました。

厚生労働省としては、現地調査において輸出国の法規制などを理解し、それに基づいて農場や製造工場、検査施設などでどのような管理がされているかといったことを確認しております。今後とも、厚生労働省として、輸出国政府に対し日本の規制等の情報共有を行い、また、輸出国との二国間協議や現地調査なども実施し、さらに検査技術の協力などを実施し、輸出国において、日本の基準に合う食品を生産・管理していただくよう、輸出管理対策の推進を図っていきたいと思います。御清聴ありがとうございました。

○司会(濃野) ありがとうございました。続きまして、「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」、味の素冷凍食品株式会社品質保証センター品質保証部監査グループ長の稲葉誠之様に御講演いただきます。本日は、輸入食品に対する事業者の取り組みについて御講演いただきます。皆様、資料3を御準備ください。それでは、稲葉様、よろしくお願いたします。

○味の素冷凍食品(稲葉氏) こんにちは。味の素冷凍食品の稲葉と申します。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」、弊社の取り組みについて発表させていただきたいと思います。本日の説明内容ですが、1つ目として、味の素冷凍食品株式会社の概要、2つ目として、味の素冷凍食品での食品の安全・安心のための仕組みということで、設計開発の取り組み、工場での取り組みについて、3つ目として、海外工場への品質監査という3点を説明したいと思います。

まず、味の素冷凍食品株式会社の概要について説明させていただきます。味の素冷凍食品は1970年から創業を開始しております。ギョーザやシューマイとかの総菜類、チャーハンとかの米飯類、あと、ケーキなどのデザート類など、冷凍食品の研究開発から製造販売までの一連を事業として行っております。従業員といたしますと、2019年7月時点で約2,900名おります。

海外法人につきましては、今現在、タイのアユタヤ県に1工場とロブリ県に2工場、中国の連雲港市に2工場と廈門市に1工場、ポーランドに1工場あり、計7工場が味の素冷凍食品管轄の海外法人となっております。そのほか、味の素冷凍食品管轄以外の海外法人もありますが、弊社の管轄はこの7法人になりますので、今日はこちらを中心に御説明したいと思います。

海外生産をして日本へ輸出をしているものいたしますと、主に唐揚げとかを含めた鶏製品や、とんかつなどを含めた豚製品、こちらがタイで主に輸出している商品になります。中国では、かき揚げとか中華丼の具などの野菜製品だとか、ケーキ類などのデザート類を日本に輸出している状況です。

続きまして、味の素冷凍食品の食品の安全・安心のための仕組みについて御説明させていただきます。まず、安全保証の仕組みについてですが、味の素グループは、品質保証システムということで、「ASQUA」というものを基本としたシステム体系を持っております。

この ASQUA というのは Ajinomoto System of Quality Assurance の略称でして、Ajinomoto の A、System の S、Quality の Qu、Assurance の A を取りまして、ASQUA という名称を使っております。こちらのほうは、味の素のブランドにふさわしい品質をマネージするために、必要な事項を体系的にまとめた、味の素グループ共通の品質マネジメントシステムになっております。味の素ブランドを作っている国内工場、海外工場、全ての工場につきましては、この ASQUA を基本にした形での品質保証システムを運用しているというような状況になっております。この ASQUA ですが、どのような内容かということ、品質保証の国際規格である ISO9001、食品衛生・製造の管理基準である GMP や HACCP、それに、味の素グループの独自の要求事項を足し加えたものという形で運用しております。

続きまして、品質保証の仕組み、実施体系について御説明させていただきます。味の素冷凍食品グループの体制ですが、原料を購入する原材料部から研究開発センター、工場などを管轄している生産本部、品質管理部、マーケティング本部、ロジスティクス部、営業の支社という形の一連の部門があり、そのほかに海外法人と製造を委託している協力会社を含めた形をトータルのマネジメントシステムということで実施しております。

続きまして、品質保証のサイクルです。設計・開発から工場の取り組み、その後、お客様への対応の取り組みを行い、お客様の声を受けて、それを商品開発のほうに入れて、またそれを開発にいかしていくというようなサイクルを通しております。また、このサイクルの中でのチェック機能といたしますと、製品開発の段階では、原料サプライヤー評価を日本の品質保証部で行っております。また、工場につきましては、品質監査という形のチェックをしております。また、全体のマネジメントといたしますと、安心品質会議という会議がありまして、2か月に1回開催してチェックをしています。あと、品質のマネジメントレビュー会議を半年ごとに1回開催するという体制を取っております。本日は、このサイクルの中の設計開発の取り組みと工場の取り組み、品質監査について、簡単に御説明させていただきたいと思っております。

まず、設計開発の取り組みといたしますと、1つ目として、設計段階のアセスメントで、順法性、環境適性、製品安全性のチェックを行っております。2つ目として、良質で安全な素材を世界各地から厳選して調達しております。3つ目として、指定農場から原料を調達しております。詳細な内容といたしますと、設計段階のアセスメントの順法性、環境適性、製品安全性ということでは、弊社の品質アセスメントという仕組みがありまして、設計開発品がお客様の求める商品の品質、食品関連法規に適合しているかを弊社の基準で確認をしています。ということで、確認項目といたしますと、安全性、社会的受容性、適法性などをチェックしております。

どのような内容でチェックしているかですが、安全性で言いますと、原材料、包装材料、製造工程でのアレルゲン、微生物、異物管理、お客様の調理段階での危険性等、様々な安全性について確認しております。社会的受容性につきましては、商品に使用する包装材料の大きさや材質、調理方法等が環境面に十分考慮しているかを確認しております。また、

商品の製造方法や使用方法について、社会的に懸念を示される事例がないかということを確認しております。例えば、製品のキャッチとの整合性とか、社会的懸念として、以前に BSE の問題がありました。そういう問題などを確認しております。それから、適法性といたしますと、食品表示基準、食品衛生法の規格基準、商標、特許の確認、容器包装リサイクル法等、関連法規が守られているかを確認しております。

続きまして、良質で安全な素材を世界各地から厳選して調達ということ。原料選定ですが、こちらはお客様が求める商品の品質を具現化するために、採用原料の評価を行って、安全性の高い原料を選定しております。評価項目といたしますと、原料の色調・風味、原料の物性・形状、原料の異物・夾雑物等を確認しております。

続いて、原料サプライヤーの評価ですが、商品に使用される原材料が弊社の基準を満たしていることを確認した上で、評価・採用を行っております。評価項目といたしますと、GMP、食品防御体制、指定農場等を行っております。GMP の評価につきましては、原材料の工場環境、製造設備、製造工程等について確認を行うとともに、原料のアレルゲンを含めた安全性の確認を行っております。食品防御体制につきましては、弊社のほうで独自のチェックシートを作っております。そちらを用いてサプライヤーの組織や製造ラインの確認を行い、食品防御体制の評価を行っております。指定農場につきましては、原料について、弊社のチェックシートを用いて、記録や農場の確認などを行っております。

今、説明した指定農場ですが、味の素冷凍食品の指定農場は、野菜原料などにおいて弊社の定めた選定基準を満たしている農場のことです。選定の基準としましては、あらかじめ指定された農場にて栽培されていること、農薬について許可された農薬のみ使用する管理がなされていることなどがあります。したがって、どこで栽培されたのか、履歴不明だったり、安全性が確認されない野菜などは、弊社の指定農場選定を満たすことができません。また、原料の採用時だけでなく、管理状態、ちゃんと維持されているかどうか、定期的に現地に行って監査するというので、書類だけではなくて、現地へ行って見るというような形を取っております。

続きまして、工場の取り組みについて御説明させていただきます。まず、海外工場の取り組み例という形で、原材料管理、GMP 管理、HACCP 管理、製造時の検査、トレーサビリティ管理、出荷検査という項目について御説明します。

海外工場の取り組みということで、タイの味の素冷凍食品の工場のマネジメントを中心に御説明させていただきます。まず、タイの味の素冷凍食品ですが、1991 年にタイのアユタヤ県で味の素冷凍食品グループの最初の海外生産を開始しております。設立当初はロールキャベツや中華丼等を生産していましたが、現在は唐揚げなどを中心とした鶏肉の加工品を中心に生産しております。

まず、原材料管理についてです。原材料は弊社の基準を満たしたサプライヤーから購入しております。購入後は、入荷時や製造時に専任の検査員が検査を行い、品質の安定化を図る取り組みを継続的に行っております。なお、タイ味の素冷凍食品の鶏肉や豚肉のサブ

ライにつきましては、タイでのパートナーであるベタグログループから調達しております。飼料の生産をはじめ、卵から前処理まで、ベタグログループでは一貫した統合管理体制が行われています。

続きまして、GMP の管理です。弊社の GMP 基準や工場監査を利用して、製造工程や商品の品質維持管理を行っております。この取り組みでは、製造設備の衛生管理や従業員の健康管理を行い、フードセーフティーの強化を図っております。

GMP の 1 例を挙げさせていただきますと、危険異物混入防止ということでは、危険異物混入防止のために、プラスチック、ガラス混入防止を図り、毎日、破損がないかチェックを行うようにしております。ペストコントロールとしましては、場内に昆虫等の侵入がないか定期的にモニタリングを行い、すぐに対応できる体制を整えております。あと、交差による微生物汚染防止ということでは、加熱前の製品を扱う従業員、加熱後の製品を扱う従業員等、工程で制服を色分けしまして、移動を制限することで、加熱後の製品の従業員由来の汚染防止を図っております。その他、清掃員とか倉庫業務等も専用の色分けというふうな形で識別を行っている状況です。

続きまして、HACCP の管理について御説明いたします。弊社の商品は HACCP の考え方に従い、製造工程での品質リスクを排除するために、重要な製造工程(重要管理点)の特定とその管理方法を明確に定めております。ちなみに、タイにつきましては、タイ政府の畜産開発局における HACCP 認証を取得しております。

HACCP の取り組みとして 1 例を挙げますと、管理ポイントとしては、原料選別工程では物理的危険、加熱工程では生物学的危険、最終工程のところで物理的危険ということです。原料選別工程での物理的危険として、原料由来の骨片や石、硬質プラスチックの混入防止ということで、原料の鶏肉の異物チェックを行っております。また、生物学的危険としまして、加熱不足による病原微生物の残存について調理時の油温監視及び加熱後の品温モニタリングを行っています。また、最終工程での物理的危険として、原料、工程、機器由来の金属片につきましては、X 線異物検出機による全量の異物チェックを行っているというような取り組みをしております。

続いて、製造時の検査です。使用原料や製造段階での商品は、専任の検査員による抜き取り検査等を行うとともに、金属検出機や X 線異物検出機、重量検査機等を用いて全量検査を行っております。

また、トレーサビリティ管理としまして、製造の記録、管理を体系的に行うことで、商品から原料のトレースバック及び原料から商品へのトレースフォワードといった両方の仕組みを整理しております。

出荷検査につきましては、製造された商品は、専任の検査員が官能検査や微生物検査を実施しております。また、製造する工程において、管理基準の逸脱がなかったかの確認を行いまして、先ほどの官能検査や微生物検査の検査結果の確認及び工程確認の両方が合格になったものだけを出荷しております。ちなみに、タイ味の素冷凍食品は IS017025、試

験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項を取得しております。

最後に、海外工場の品質監査を御説明させていただきます。味の素グループの品質マネジメントシステム(ASQUA)を土台とした品質保証活動が海外工場で遵守されているかどうかを確認するために、日本の品質保証部が定期的に現地監査を行っております。監査は2年に1回でして、日本の品質保証部が行っています。監査内容としますと、IS09001をベースにした顧客満足体制ができているか、食品GMP基準ができているか、食品防御基準は大丈夫か、その他味の素グループとしての追加要求事項はちゃんと守られているかというような監査を行っております。その他、トラブル等があった場合には、必要に応じて特別監査などを行いながら対応している状況です。

以上が弊社の取り組みになっております。どうも御清聴ありがとうございました。

○司会(濃野) ありがとうございます。ここで約10分間、レイアウト変更のための休憩を取ります。後ろの時計で15時15分まで休憩を取りたいと思います。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ください。

(休憩)

○司会(濃野) 時間になりましたので、再開いたします。ここからは会場の皆様と意見交換会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方に加え、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・相談員協会消費生活研究所、浅野智恵美様を加えた合計4名に着席いただいています。ここからは、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・相談員協会の蒲生恵美様にファシリテーターとして進めていただきたいと思います。

冒頭にも申し上げましたが、議事録に、御所属、お名前を記載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、御所属とお名前をおっしゃった上で発言いただきますようお願いいたします。また、できるだけ多くの方に御発言をいただきたいので、御発言は要点を絞っていただき、原則お一人様1問までとしますので、御理解いただきますようお願いいたします。

なお、御質問がある方皆様から御発言いただいた後、時間があるようでしたら2問目以降の質問もお受けさせていただきます。それでは、蒲生様、よろしくをお願いいたします。

○NACS(蒲生氏) 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、通称NACSと言っていますが、そちらからまいりました蒲生です。本日はよろしくをお願いいたします。

私はNACSに所属するかたわら、通常は輸入食品の公益団体で、行政や専門家、事業者や、消費者をつなぐ活動をしていますので、本日このような場にお招きいただいて非常に感謝をしています。どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは、この意見交換会から御登場いただきましたNACSの消費生活研究所の浅野さんからお言葉をいただきたいと思います。消費者のお立場で、輸入食品について、どのようなお考えをお持ちなのか、それからお三方の講演を聞いての感想といったことでも結構

ですので、まずご発言いただけますか。

○NACS(浅野氏) 改めまして、NACS 消費生活研究所の浅野智恵美と申します。どうぞよろしくお願ひします。

まず輸入食品、先ほどの御講演の中にもフィリピンのバナナ等も出てきたのですが、私も今日の朝、食べてきました。農林水産省辺りでは、例えばあと一膳、又はあと一箸、日本のものを食べましようと言われていたのですが、一方で食料自給率が 37%ということを見ますと、輸入食品なくしては成り立たない暮らしになっていると思っているところ

です。そこで、輸入食品について消費者の立場で考えたことですが、先ほど厚生労働省さんの御説明で資料 1 の 18 ページですが、平成 30 年度の違反件数は 780 件、届出数の僅か 0.03 %となっています。この数字だけを見ると本当に小さいのですが、公表されている違反としては、例えばアーモンドやピスタチオ、乾燥イチジク、香辛料や有毒魚類の混入、生食用のマグロからのサルモネラ属菌検出、お酒のブランデーなどからのメタノールの検出、お米や小麦、大豆等の輸送の事故による腐敗やカビの発生など、輸入食品の違反が 1 年間に 780 件出ています。それから、検査命令件数についても資料を見ますと、6 万 373 件あります。このような数字だけを見て、私はやはり正直驚きました。

とは言え、輸入食品の監視業務の仕組みをちょっと冷静に調べてみました。検査命令は輸入時の自主検査やモニタリング検査、国内流通段階での収去検査等において法違反が判明するなど、法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し、輸入の都度検査の実施を命じる制度であり、検査費用は輸入者が負担、検査結果判明まで輸入することができないと位置付けられています。これが結論なのですが、命令検査は予防的にするものであり、輸入個数が多いものや複数の国から輸入されるものは検査数が多くなりますし、原料で輸入されるものについては相対的に件数は少なくなると思います。全ての輸入食品が危ないとは考えるのではなく、蓋然性が高いものを選んで検査されていることから、命令検査が多いことを危険と捉えるのではなく、むしろしっかり検査がされていると考えたほうがいいのかと思っています。

検査で違反を防ぐというのは正しい方法ではなく、輸入食品の生産現場や製造加工現場などの川上で違反とならないよう、安全な取り組みの状況を確保することが大切です。その効果を確認する指標として、命令検査や検査結果があるとも言えています。輸入時の検査での検査のデザインをしっかり構築することや、どのような方針でサンプリングをするのか、限られた資源やコストで、できる限り効率的に違反を水際で検出することが重要と考えています。本当に多様な輸入食品が様々日本に入ってきているのですが、現在の食生活においては、検査の実施と輸入食品の監視強化の重要性を改めて感じているところです。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。もう何かまとめをしていただいたかのような、すばらしいプレゼンを早速いただきました。今の浅野さんのお話の中にも、しっかり検査

はされているのだと、ただ検査だけではなく、生産からの過程の管理が大事なのだというご指摘が大事なポイントだなと思ってお聞きしていました。ありがとうございます。

本日おいでの方々は、申込み段階の取りまとめですが、何と 66%の方が事業者の方でいらっしゃいます。そして、21%が行政と検査機関関係の方々です。消費者の方が5%と、ちょっと寂しい数字ですので、本日ご参加の消費者の方々からご意見をいただければと思います。浅野さんもどうぞよろしくお願ひいたします。

本日の意見交換会に先立ってたくさんの事前質問をいただきまして、本当にありがとうございました。いただきました事前質問をもとに、意見交換会を大きく3つのパートに分けて進めていきます。1つ目は、監視指導計画について。輸出国対策、輸入時対策、そして国内対策の3つについて検討します。

2つ目は、食品衛生法の改正について。事前質問もいただきましたし、特に事業者の皆さんの関心が高いであろう HACCP、器具容器包装ポジティブリスト制度、そしてゲノム編集食品に関して取り上げます。

最後、3つ目のパートでは、1つ目、2つ目以外の内容についてです。今日の意見交換会の目的は、参加者の皆さんの輸入食品の安全確保に関する疑問点を解消していただく、すっきりしてお帰りいただくことにありますので、日ごろ疑問に思っていることがありましたらどうぞご質問ください。

それでは限られた時間ですので、早速1つ目のテーマに入っていきます。監視指導計画の輸出国対策についてです。事前質問で、『輸出国施設への立入検査や監視項目にはどういったものがあるのか教えてください』という御質問がありました。これに関しては、石崎さん、どうでしょう。先ほどはパラグアイやフィリピンの取り組みについてお話いただきましたが、具体的にどのような立ち入り検査項目や、監視項目があるのか、輸出国査察専門官のお立場でご回答いただければと思います。

○厚労省(石崎) 輸出国の現地調査等については、実施した内容についてホームページにも掲載をしているところです。輸入監視指導結果の中にも輸出国に対してどういう対策を取ったかということで、現地調査や二国間協議の状況を公表しているところです。

実際、現地調査に行って何を見ているかということで、先ほど蟹江からも話があったところですが、まずは輸出国の政府で、どのような規制、仕組みがあって管理されているかというシステム自体を確認しています。その上で、個別に農場や製造工場など、個別の施設も確認をしています。きちんと輸出国の政府が作った規制を守って、輸出国政府がきちんと監督をしているかどうか、また日本に輸出されるものが日本の規制に合わせて、きちんと管理されているかというところを確認しています。

その中で、例えば国際規格の HACCP などを取り入れてやっている国があれば、もちろんそういうことを確認することもしています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。ちゃんとシステムとして回っているのかどうか、本質的な部分を御確認いただいているというお話でした。稲葉さんにも事業者の立場とし

てお伺いしたいのですが、事前質問に『日本と海外での残留農薬等の規制が異なり、注意している輸出国での取り組みがあれば教えてください』という質問がありました。残留農薬を含めて国により規制が違うことによる難しさが輸入食品にはあると思いますが、具体的に何か気を付けていらっしゃる事があれば教えてください。

○味の素冷凍食品(稲葉氏) 今の御質問ですが、いろいろな国がありまして、基準も違うということもあって、弊社では日本向けの商品については原料選定、商品設計を全面的にまず日本側で行います。また、基準等が変わったときにも、現地で農薬を使うものを日本側でもチェックするという事で、日本サイドのほうでも全部チェックを入れる形を取っています。

それに加えまして、現地のほうのナショナルスタッフに定期的な教育という形で、現地へ赴いて教育などもさせていただいております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。日本国内でしっかりコントロールをする、現地との連携体制を取っていくというお話だったかなと思います。

それでは、会場の皆さんからいかがでしょうか。輸出国対策について、講演内容への質問でも結構です。こういったところはどうかのだろうなどと疑問に思っているところがある方、挙手でお知らせいただけますか。係の者がマイクを持って伺います。いかがでしょうか、輸出国対策に関しては、よろしいですか。次のテーマに入ってからでも、さっき聞き忘れたのだけとご質問いただいても結構ですので、どうぞ何かありましたらお知らせください。

それでは監視指導計画の輸入時対策にいきたいと思います。このテーマのほうで、本日はいらしている皆さんの関心が高いところかも知れません。輸入時対策については、このような事前質問を頂戴しています。まず『輸入食品をどのように検査しているのか、方法、頻度等を知りたい』と、『輸入食品の全数を検査できない中で、どのように検査する対象や検査数を決めているのでしょうか』という御質問を頂戴しています。もちろん登壇者の皆さんにもお話を伺いたいところなのですが、本日、会場には検疫所の方や検査機関の方もいらしゃっています。せっかくの意見交換会の機会ですので、会場でお答えいただける方がいらっしゃればお願いしたいと思います。検疫所の方、いかがでしょうか。

○成田空港検疫所(茂野氏) 成田空港検疫所の食品監視課の茂野と申します。検疫所での取り組みについて、御紹介させていただきます。先ほど蟹江室長より大体の説明をしていただいたので重複してしまうかもしれませんが、食品などを販売や営業目的として輸入する場合には、厚生労働大臣に届出が必要です。その届出を全国 32 か所あります検疫所の届出窓口で受理をして、検疫所の食品衛生監視員という専門の職員が詳細に審査をします。昨年ですが、全国で 248 万件の届出がありました。ちなみに成田空港検疫所では、1日に 1,000 件前後の届出がありまして、365 日届出を受理し審査を行っているところです。

審査を行って、検査が必要なものを選別して、指導検査、モニタリング検査、検査命令などを行います。指導検査、検査命令については輸入者の費用負担で行いますが、モニタ

リング検査については検疫所の費用負担で行います。どうして行うかという点、多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況を幅広く監視して、必要な措置を講じる上での指標とするために行っているものです。

モニタリング検査については、我々検疫所の職員が実際に現場倉庫に行って、貨物の衛生状態を確認をし、また届出の内容と貨物の整合性を確認してサンプリングを行い、検疫所の検査施設で検査を行うものです。昨年度、モニタリング検査は延べ9万9,920件と、かなりたくさんやりました。また、成田空港検疫所では、1日に5班体制で40件から50件の検体の採取を行っています。書類の審査やこれらの検査によって、違反食品が見付かった場合には、食品として流通しないように廃棄、捨ててしまったり、積み戻したり、食用外転用するなどの措置を取っているところです。簡単ですが、以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。届出から具体的な検査の内容についてご説明いただきました。事前質問にあった「どのような方法で」については、年度始めに示される監視指導計画、正に本日御説明いただいたところですが、それに沿って行われているということだと思います。

もう1つ御質問をいただいています。『輸入食品の検査体制に不安はないけれども、現状体制で十分なのか聞きたい』という、なかなか深い御質問です。どこまで安全確保の取り組みをすれば十分なのかという問いは、非常に大事な質問だと思います。これに関しては、いかがでしょうか。検査機関の方は、クライアントの方からいろいろ御相談も受けるのではないかと思います。検査機関の方でどなたか、コメントをいただける方はいらっしゃいますか。ちょっとお手が挙がらないと指名してしまうのですが、本日いらっしゃっている中で日本食品分析センター瀧川さん、いらっしゃいますか。すみませんが、一言お願いできますでしょうか。

○日本食品分析センター(瀧川氏) 一般財団法人日本食品分析センターで輸入検査の窓口業務をしています瀧川と申します。今の御質問に直接お答えする内容ではないのかもしれませんが、私ども日本食品分析センターにおける食品等の輸入通関に関わる検査の取り組みについて、簡単ですがお話をさせていただきたいと思います。

私どもは、厚生労働大臣認可の登録検査機関として、輸入食品等の安全確保のため輸入時に輸入者様からの食品衛生法に関する検査依頼を受託しており、通常、当財団の検査員が、港や空港に届いた保税中の貨物の一部を、決められた要綱に従いまして、任意に抜き取りを行い検査を実施しています。私どもが提出する試験結果をもとに、検疫所さんが輸入時に行政判断をされるということもありますので、日々私ども検査機関の責任の重さを感じています。

それとともに、決められた最終要領に従って、正しいサンプリングを行って、間違いのない、正しい結果をお出しすることというのが、私ども検査機関の一番の責務であると認識しています。

そのほか、近年の依頼では、小口の貨物が増えると同時に、食品輸入が初めてという新

規の輸入者様が増えており、単に検査の実施をするだけでなく、輸入食品の安全性確保のためには、輸入食品に関して第一義的責任を担う輸入者様のサポートをするべく、初めての方にも分かりやすいような食品輸入に関する御案内が必要だと感じています。そのために弊財団では、輸入検査窓口を東京の輸入検査専門の受付担当課に集約することで、ノウハウや経験を蓄積して、そのノウハウを輸入が初めてという輸入者様にもスムーズに御理解いただけるよう、ホームページやその他の御案内に反映できるよう努めています。

また一昨年には、15年ぶりの食品衛生法の改正がありました。お話にありました器具容器包装のポジティブリスト制度など、新たに導入されることもありますので、本日のような情報提供いただける機会を逃さず、情報収集する一方で、お客様にはセミナーやホームページで情報発信、共有できるよう努めています。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。検査機関さんとはいえ、クライアントからの依頼に応じて検査分析をするだけでなく、特に初めて輸入する方のサポートも行っているという、非常に心強いお話を伺いました。「現状の体制で十分なのか」というのは、国の施策に対する御質問だったかもしれませんが、安全確保の取り組みは今行っている内容で十分なのかという事業者さんの悩みもあると思います。そのようなお悩みに対する検査機関さんのサポートについてご紹介いただきました。

監視指導計画の輸入時対策について会場の皆さんからも御質問がおりと思いますが、この次の国内対策も含めた監視指導計画全体でお伺いしますので、次のテーマ、国内対策に話を進めたいと思います。

国内対策に関しては、このような御質問が来ています。『輸入農作物、農作物加工品の残留農薬基準改正のときの輸入国、検疫所、保健所の動きと連携体制について教えてください。また、輸入食品が日本国内で流通後、基準値の逸脱が発生した場合の判断と対応について知りたい』という内容です。国と自治体の連携は非常に重要ですが、本日は会場に自治体の方もおいでいただいていますので、今の御質問にお答えいただける方をお願いしたいと思います。いらっしゃいませんか、船橋市保健所の方、いかがでしょうか。

○船橋市保健所(小池氏) 船橋市保健所衛生指導課の小池と申します。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。船橋市さんは、2月10日に輸入食品のフォーラムも行われるということで、関心を持っております。是非その辺の御紹介も含めて、ご回答をお願いしますか。

○船橋市保健所(小池氏) まず、監視指導の話からさせていただきたいのですが、厚生労働省、国のほうでは、食品衛生法第23条に基づいて、輸入食品の監視指導計画を策定しているかと思います。保健所では、各自治体において食品衛生法第24条に基づいて、食品衛生に関する指導指針、また食品表示法などの関係法令をもとに監視指導計画を策定しています。

船橋市においても、船橋市食品衛生監視指導計画を策定しています。国内で生産、製造、加工、流通、販売している食品の安全性確保に努めています。船橋市の場合ですが、特色

としては港湾部に大規模な食品製造施設を抱えていますので、そういった製造所を中心に食品の検査や立入検査を実施しています。

先ほど、違反が見付かったときの対応ということなのですが、基本的にはその違反をしている食品が、これ以上流通が広がらないように、何かこちらで措置を取るのですが、やはり違反食品ということで、行政で探知した場合には、回収命令ということが多いかと思います。その食品については、保健所から事業者さんに対して回収命令という形で行政処分を掛けまして、速やかに回収をしていただくようなこととなります。また、その回収した食品がどのようにされるのかということについては、やはり廃棄ということが多いかと思います。私も一度立ち会ったことがあるのですが、廃棄される食品が実際に廃棄されているかどうかということ、保健所の職員が立ち会って確認をするような形を取っています。

最初にお話をいただいたのですが、船橋で2月10日に輸入食品をテーマにした食の安全・安心フォーラムを開催します。もし御興味がある方は、まだまだ応募を電話やメール、ファックス等で受け付けていますので、船橋市のホームページに掲載していますので、是非、参加をお願いしたいと思います。どうもありがとうございました。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。どうぞ皆さん、2月10日にお時間がありましたらご参加くださいますようよろしくお願いいたします。

監視指導計画の輸入時対策と国内対策に関して、登壇者の皆さん、特に蟹江さん、何かコメントはありますか。

○厚労省(蟹江) 先ほどの輸入時の検査の話も含めまして、少しお話をさせていただきたいと思います。輸入食品と言いますと、やはり水際での検査、なるべく多くの食品について農薬や添加物や微生物など、そういった検査を実施してほしいという国民の方々からの声はかなり大きいと承知をしています。しかしながら、まず輸入食品については、輸入される方がいらっしゃいますので、そういった方々が日本の基準に合うものを輸入していただくという前提がありまして、私どもとしては輸入時の検査も強化はしていきますが、やはり輸出国での生産、製造管理に力を入れていただきたいというところです。なぜかと言いますと、検査には限界もありますので、国内でも同様ですが、生産、製造管理の徹底といったものが重要だという認識の下で、今回の食品衛生法の改正でも法律上、衛生証明書の添付を義務付けたり、HACCPの義務化する食品を指定したり、そういったことで輸出国での対策について強化をするということです。それから、現地調査もこれまで以上に実施をし、二国間協議、特にこれは経済連携協定を締結している国が増えてきていまして、その協定の中でも食品安全分野の会議も設置されています。このようにいろいろな国と協議をする場もありますので、そういった場を通じて日本の基準の周知や現地での生産、製造管理の徹底といったものも要請をしていきたいと思っています。

それから、基準の改正の関係で、関係機関の連携の話もありましたが、まず基準の設定、改正をする場合には、審議の過程は基本的にオープンになっています。農薬の基準の改正、

設定の場合には、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の中に部会がありまして、その部会の中で議論をします。これはオープンな形でやっていますし、資料、議事録も公表しています。基準設定をする場合には、食品安全委員会の食品健康影響評価、リスク評価が必要になってきますので、そのリスク評価も食品安全委員会で公開しながら議論をしています。そういった中で、基準値の案ができますと、国内的にはパブリックコメントを募集したり、諸外国に対しては在京の大使館の方にお集まりいただいて説明する機会を設けたり、それから公式には、基準改正の場合は WTO に通報することになっています。そういった WTO、国際機関への通報を通じて、各国に周知をするといったことをしています。検疫所や保健所との行政機関内の連絡体制は、常日頃から連絡を取り合っていて、特に検疫所の場合は厚生労働省の機関ですので、連絡を取っています。保健所の場合では、私が所属している食品監視安全課は、私は輸入の担当ですが、国内の担当をしている者もいます。そこを通じて、特に何かあった場合には、輸入者の方の所在地を管轄する都道府県に連絡をし、そこから管轄の保健所に連絡がいくという、そういう体制はこの輸入食品に限らず、通常の食品安全の監視の中で連絡体制ができていますので、そういったものも今後も徹底をしていくということだと思っています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。ちょっと時間が押してきてしまっていますが、会場からもうお一方、お声を聞きたかったのですが、監視指導計画に関して、御質問、御意見等おありの方はいらっしゃいませんか。

○株式会社サイゼリア(小笠原氏) サイゼリアの品質保証の小笠原と申します。蟹江先生にちょっとお伺いしたいのですが、今の話の続きになります。日本の国内の HACCP の場合、今回の制度改正の中で、例えば JFSI などを準用というか、それでいいという形になりつつあると思います。今、私がお伺いしたいのは、例えば、EU なら EU から食品を輸入する場合、サイゼリアは輸入しているものが結構多いのですが、御存じだと思いますが、EU の場合だと BRC を持っているという話が多いのですが、実際に行ってみると、工場は汚いし書類は全然できていないということが結構あります。それを今の国内のルールと同じに、例えばですが、EU でやっても BRC があればいいということにするのか、それともやはり、きちんとコーデックスの HACCP に書類だけでも準じた形にしてくださいというようなことに、我が国の厚労省としては、外国へそう勧めていこうというお考えなのか。でも、現実にはすごく難しいなと思いつつ質問しているのですが、いかがでしょうか。

○NACS(蒲生氏) 蟹江さん、お願いします。HACCP で関連質問がありますので、併せてお答えいただければと思います。食品衛生法改正の、HACCP に関する質問で『HACCP を導入した製造者からの輸入であることを確認する合理的かつ迅速な方法を具体的にどうすればいいか教えてください。』という内容です。今のドイツの規格もそうですが、HACCP に対応しているかどうかの確認方法について簡潔にお願いします。

○厚労省(蟹江) 今の御質問は結構あります。今回の食品衛生法の改正で国内の HACCP の制度と、今回輸入で求めるものは違う制度になります。国内のほうは、今回の資料 1 の

49 ページ、参考資料になりますが、HACCP に沿った衛生管理の制度化、これは国内で製造、加工する事業者の方に対する制度でして、この 49 ページのスライドのことになります。これと同じものが輸入品に掛かるかということ、今回そうではありません。国内のほうは HACCP に基づく衛生管理でして、これはいわゆるコーデックス HACCP と言われているものです。右の枠の中には、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理ということで、これは柔軟に対応することで、業界団体の方に手引書を作っていただいて、その手引書に沿ってやるものでして、これは国内の体制ということです。国内のほうで HACCP に基づく衛生管理、いわゆるコーデックス HACCP を求めているのが、ここに書いていますが、と畜場と食鳥処理場ですから、食肉関係です。輸入品については、この食肉関係についてコーデックス HACCP を輸出国側に求めるという制度です。

スライドの 33 ページですが、こちらは輸入食品に対する HACCP の関連規定になります。対象食品は、獣畜及び家禽の肉及び臓器となっています。食肉関係、食肉を輸入する場合には、コーデックス HACCP で管理されたものしか輸入できないということです。これをどうやって確認するか。輸入時に確認するのは到底無理ですので、制度としては私ども厚生労働省が輸出国政府と協議をして、例えば EU やアメリカなどは既に食肉関係は HACCP は義務化されていますが、そういった国もあれば、義務化されていない国もありまして、二国間で協議をして、日本に輸出するものについては、コーデックス HACCP を導入した衛生管理が行われている施設からのものしか輸入できないということとを二国間で協議をして、それぞれ国によって多少システムは違いますが、それを確認した上で日本に輸入可能な国、アメリカだったらアメリカ、ヨーロッパの国も国ごとにこちらで国を示して、その国からしか食肉は輸入できないことになります。輸入時には、その示された国のものかどうかということ、検疫所で確認することになります。ですから、国内と輸入では少し制度が違うということと、やり方も少し違うということです。

食肉以外の輸入食品の場合は、法的に HACCP の義務化は掛かっていません。しかしながら、私どもで輸入加工食品の自主管理に関するガイドラインを出しています。輸入者の方が、現地の製造者、加工者と話をするとき、日本としてはこういうものを要求しているということで、衛生管理の基本的な部分を示したガイドラインがあります。その中には、HACCP を推奨しています。ですから、私どもとしては法律上義務は掛かっていないにしても、やはりなるべく HACCP の導入した施設からの輸入を勧めているということ、もともとそういうスタンスでいます。それが今回の HACCP の制度で分かりにくい部分かもしれませんが、輸入と国内の違いになります。

○NACS(蒲生氏) よろしいでしょうか。食肉、食鳥肉等に関しては、告示で示される国名・地域からの輸入であるかどうかを検疫所がチェックし、それ以外の食品に関しては、HACCP を推奨しているガイドラインにのっとって、事業者の皆さんが直接御確認いただくということです。それ以外に、肉、臓器獣畜、食肉製品と乳、乳製品、水産食品については、衛生証明書の添付が必要になるということで、皆さん、御整理いただけたいでしょうか。

HACCP に関しては、浅野さん、消費生活研究所で消費者として HACCP の制度化に備えるですとか、そういった御講演や取り組みをされていらっしゃるのと伺いました。その観点でコメントをいただけますか。

○NACS(浅野氏) HACCP という言葉は、こちらの会場にいらっしゃる方々は、もちろん意味もよく御存じの方々ばかりと思うのですが、一般の人々にとっては馴染みのない、ましてや仕組みまでは分からない、難しい専門用語と捉えています。

そこで私たち消費生活研究所のメンバーでは、例えば大学などに出掛けて、HACCP を理解することの意義を学生に伝えたり、又は食品にゼロリスクはないということから、消費者もよく知るということで、川上という食品の製造工場などでの取り組みを消費者が知って、それを引き継いでいくという意図で、消費者講座などを持っているところです。

そのほかにも、例えば食品産業センターさんや、ほかの消費者団体さんとも協力をして、HACCP に取り組んでいらっしゃる食品の事業者さんの製造現場を見学したり、消費者として安心できるように、生産国での栽培や飼育、漁獲状況の情報の開示を求める意見表明などもしているところです。

輸入食品に関する HACCP については、私の所属している NACS も団体の 1 つとして関わっているのですが、全国消費者団体連絡会では、来月の 2 月 13 日に「輸入食品って安全なの??」というタイトルで、学習・意見交換会を都内で開くことになっています。そのような形で、HACCP 導入に対する消費者の理解を深める、そんな手助けをしているところです。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。先ほどの船橋市の御紹介に続きまして、全国消団連でも 2 月 13 日に学習会があるということですが、今日いらっしゃる方はほとんどが事業者なのですが、事業者でも参加できるのでしょうか。

○NACS(浅野氏) 詳しいことまでは分からないのですが、恐らく団体の者が優先されるかと思うのですが、聞きたい又は意見交換に参加したいということであれば、是非という形になると期待しているところです。

○NACS(蒲生氏) それでは、全国消団連さんのサイトを御確認いただければと思います。御紹介をいただきありがとうございます。食品衛生法改正に関しての皆さんの御意見についても、最後にまとめてお伺いしたいと思います。食品衛生法改正の 2 つ目のテーマ、これは悩んでいらっしゃる事業者さんも多いのではないかと思います。器具・容器包装のポジティブリスト制度について話を進めたいと思います。

器具・容器包装に関しては、このような御質問をいただいています。シンプルですね。『器具・容器包装のポジティブリスト導入に伴う、輸入者側での必要な手続について。輸入事業者は一体何をすればいいのか』、それでは蟹江さん、ご回答をお願いできますか。

○厚労省(蟹江) すみません、冒頭の説明は時間がなかったものですから、余り詳しく説明をできなかったのですが、皆さん、一番関心の高い事項かと思しますので、もう少し詳しく情報提供も含めて説明をしたいと思います。

食品衛生法改正で、器具・容器包装のポジティブリスト化が制度化されます。そのポジティブリストには化学物質名がずらりと並んでおりまして、今日の説明の資料でもポジティブリストの、リストといっても幾つか分かれています。37 ページの上段にポジティブリスト、告示案策定の考え方とありますが、幾つかリストが分類されています。このリストは今、案となっておりますが、ホームページ上で御覧いただければと思います。このリストが最終的に告示されると、そのリストに載っている化学物質を使った器具・容器包装しか国内で販売できなくなると。これは輸入、国内製造とも、同じリストになります。

そのリストについては、先ほどの説明で器具・容器包装部会で議論をしたと言っておりますが、その部会での議論は終了しまして、今度は1月31日、今週の金曜日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、この部会の上の会ですが、分科会でポジティブリストの基準案について審議がされます。ここで決まりますと、最終的に告示の手続を事務的にするという段階に来てまして、このリスト自体は2月中に告示される予定ということで、今、作業が進められています。

ですから、このリストに輸入される器具・容器包装が適合しているかどうかということを確認する必要があります。そうは言っても今年の6月1日施行ですので、もう半年もない状態です。リスト自体もまだ案の状態ですので、なかなか確認をするのに時間が足りないという御意見も、多数来ておりまして、その経過措置についても同時に議論をされるということで、その経過措置期間というのは5年が想定されています。

ですから、その5年の設定が最終的に決まれば、今年の6月1日の段階で従来から輸入されているものについては、37 ページに書いていますが、「施行時に既に流通している製品と同じ場合には、規格が未整備の物質も使用可能とする一定の経過措置期間を設ける予定」ということですので、既に現状輸入されて流通しているのと同じものであれば、仮にリストに載っていない物質を使っていたとしても、5年間は設定されれば、5年間は同じように輸入して販売できるということになります。

しかしながら、経過措置というのは5年後は完全施行になりますので、それまでの間にポジティブリストにあったものしか、最終的には輸入できなくなります。そうすると今、リストに載っていない物質を使っているものを輸入されている方は、リストに追加掲載をするか、あるいはその物質を使わないように、製造したものを輸入するか。そういったことを、この5年間の間に準備をして、考えていただくことになろうかと思えます。

リストなのですが、ホームページで見ていただくと、現行の案のリストに加えて、継続確認既存物質リストという別のリストがあります。これはポジティブリストに最終的に載せる、確認作業をしているリストになりまして、全てが最終的なポジティブリストに載るかどうかわかりませんが、この継続確認既存物質リストに載っている物質の安全性が確認できれば、最終的にはポジティブリストのほうに載ることになります。

それから、この物質に関する、例えば今リストに載っていない物質を使用した器具・容

器包装を輸入していて、今後も輸入したいということになりますと、このリストに掲載する必要がありますので、そういった御意見の提出方法は、まだ現状は定められておりませんが、そういった提出の方法も、今後ホームページに掲載する予定ということになっています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。大事なところですので、整理をいたします。まず令和2年6月の施行日前までに輸入したものは、リストに入っていない物質が含まれようとも、その後流通は可能である。当初は経過措置期間が想定されていなかったのですが、施行日以降に輸入するものについては、リストに入っていない物質は含まれていないことが確認されたものしか輸入できないはずでしたが、施行後の経過措置期間が5年になるとして、5年間はリストに載っていない物質が入っていたとしても輸入し販売することができるようになりました。ただ、経過措置期間が終了した後は、それまで輸入できたものであっても、リストに載っていない物質が含まれていないことが確認されたものでない限り輸入できないということになります。まずその3段階、皆さん押さえてください。

リストに載っていないものに関しては、載せないと経過措置期間後は使えないこととなります。リストに載せるための方法は後日報告があるということです。実は「適合証明書の雛型はあるのか」、「相手国にどのように確認をしてもらえばいいのか」といった御質問もありました。相手国への情報提供については、厚生労働省のウェブサイト器具・容器包装に関する英語の情報がありましたね。それらも活用して、順次、皆さん準備を進めてください。

器具・容器包装に関しては会場の皆さんからの御質問も多数あるかと思しますので、最後にまとめてお伺いしたいと思します。その前にもう1つ、器具・容器包装の検査をどうするのかというところだけ、お答えをいただいておりますか。蟹江さん、お願いします。

○厚労省(蟹江) 輸入時の話も多分、気になっている方がいらっしゃると思しますので、まずポジティブリストに合っているかどうか、どう証明するかということなのですが、資料の37ページの一番下にありますように、特に様式を定めることは予定しておりません。これは、輸入も国内も同じです。

ここに記載されている例としては、仕様書、品質保証書、業界団体の確認証明書、いろいろな手法が多分あると思しますので、どれでなければいけないということを決める予定はありません。輸入時の手続というよりは、むしろ国内で販売する場合に、業者間の情報伝達が必要になりますので、そのためにポジティブリストに適合しているかどうかという確認が当然必要になってきます。その準備する書類というのは、当然様式は決まっていますので、確認できる方法で確認をしていただいて、何らかの書類を入手していただくと。そういったものがあれば輸入時の手続についても、それに更に追加して求めることはないと思しますので、まずは情報伝達ができるような体制の整備をすることが重要だと思します。

それから検査ですが、ポジティブリストに載っている物質を全て検査できるかというのと、検査はできません。ですから、ポジティブリストに合っているかどうかというのは、分析では基本的に分かりません。これは輸入品も国内も全てそうですが、例えばペットボトルを検査して、ポジティブリストのどの物質かというのは、基本的に分かりません。

ですが、もともと器具・容器包装というのは、食品衛生法に基づいて規格基準が定められています。その基準は、このポジティブリスト制度ができたからといって変わるものではありませんので、それについては輸入時に、規格基準に合っているかどうかというのは、輸入者の方に自主検査をしていただいて、その成績書で適合性を確認している。その部分については、今後も変わらないということです。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。検査に関して、適合証明書に関して、お話をいただきました。国内での情報伝達が必要になりますので、それらがあれば、検疫所で追加資料等は求めない見込みであるというお話でした。

それでは最後のポイント、ゲノム編集について、1つだけ質問にお答えをいただきたいと思います。『ゲノム編集食品については、国内でも届出制が始まっていますが、輸入食品の現状については情報がない、不足しているように思います。海外でもゲノム編集食品については、国ごとに規制が異なるとも聞いておりますが、現時点での輸入・流通の状況ですとか、輸入時の検査体制等、関連情報を教えてください』ということです。これに関しても、蟹江さん、簡潔にご回答をお願いします。

○厚労省(蟹江) 現状では、この取扱要領に基づいて届出されたものは、国内、輸入ともありません。この届出が正式にされますと、ホームページ上で公表することになります。資料1の53ページ、「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱い」と書いてあるものです。ゲノム編集技術といってもいろいろあります。タイプ1～3と書いておりますが、タイプ1は通常のゲノム編集技術応用食品で届出対象です。それから、タイプ3は現在、遺伝子組換え食品として審査が必要な分類になりますので、これは個別の安全性審査が義務付けられているものです。真ん中のタイプ2、ここがどちらに行くか、専門家による確認が必要になってきます。

ですから、届出の相談があった段階で専門家の意見も聞いて、最終的に安全性審査が必要なのか、それとも届出なのかというのを判断していきますので、まずは説明でもお願いをしましたが、輸入されたい事業者の方がいらっしゃれば、まずは相談をしていただくということからスタートしていただければと思っております。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。各国の規制が違うので、どう聞けばいいか分からないということもあろうかと思えます。そういったことも含めて、御質問等がおありの方は、どうぞ行政の事前相談を受けていただきたいと思います。

以上、改正食品衛生法について話を進めてまいりましたが、皆さんの資料の中に、「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令等に関する説明会の参加者を募集しますという資料が入っています。こちらをご覧くださいますと、東京が一番最初の

会場で2月12日です、この募集期間がなんと明日まで、1月29日までとなっております。どうぞご都合がつく方はお申込みいただき、理解を深めていただきたいと思います。

それでは、本当に時間はあっという間なのですが、3つ目の「その他」は輸入食品の安全確保に関するどのような御質問でも承ります。器具・容器包装ポジティブリスト制度やゲノム編集食品についても結構です。何か御質問がおありの方はいらっしゃいませんか。挙手でお知らせください。

○エー・ディー・エム・ジャパン株式会社(杉澤氏) 容器包装についてなのですが、輸入する際に先方から、このポジティブリスト制度が国際整合性に基づいて制定されたと理解しているのですが、EU やアメリカで既に許可になっているものについて、EU で許可されたもので製造されておりますという証明書をもらえば、輸入時点ではそれで済むかどうかということをお願いします。

○NACS(蒲生氏) では、蟹江さんですね。お願いします。

○厚労省(蟹江) それは、EU あるいはアメリカとか、中国もそうですが、既に容器包装のポジティブリスト化が制度化されている国から輸入したときにどうかという御質問だと思いますが、日本の今のリストですと、諸外国でリスト化されているもの全てを網羅しているわけでは、どうもなさそうなのです。ですから、リストが違うのです。違いますので、EU のリストに合っているからといって、必ずしも日本のリストに合うかどうかというと、そこはやはり確認が必要になってきますので、日本のリストをベースに御確認いただくことをお願いしたいと思います。

○NACS(蒲生氏) そこがなかなか大変なところですね。あと、もう一方ぐらい、いかがでしょうか。何か全体を通じて御質問がおありの方はいらっしゃいませんか。大丈夫ですか。

それでは、本当に時間はあっという間なのですが、登壇者の皆さんからもこれだけは言っておきたいですとか、何か言い残したことがおありの方はいらっしゃいませんか。浅野さん、どうぞ。

○NACS(浅野氏) 私もこの容器包装のポジティブリスト制度の導入は難しい内容と、資料を読みながら考えてみたところです。先ほど厚労省の蟹江さんからもお話がありましたが、日本は今までは問題がある物質をリスト化して規制するネガティブリストを採用していた。これに対して欧米や中国、サウジアラビアなどでは、あらかじめ安全性が確認された物質だけをリスト化して使用するポジティブリスト制度がもう定着している。そういうことを鑑みますと、日本は少し遅れていたのかな、ようやく欧米等に追い付くことができるのかなと期待するところです。

一方で今回、合成樹脂からスタートするということですが、輸入食品に限らず、食品の容器包装は紙、ゴム、金属、ガラスなど、いろいろありますので、もちろん段階的に適応させていく予定と資料には書かれていたのですが、是非スピード感を持って、他の材質についてもポジティブリスト制度を導入していただければと思っています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。最後は消費者のお立場の方から、非常に厳しく

もあり事業者への期待を込めたコメントをいただいたところで、意見交換会の時間は終了とさせていただきます。今日は主に事業者の方々が会場にいらしてくださいましたので、監視指導計画や食品衛生法の改正について、正しく御理解いただくことを念頭に進めてまいりました。事業者の皆さんに正しく御理解いただくことが、消費者に輸入食品を安全に届けることにつながるものと思います。今日の情報提供および意見交換会が、皆さんの御業務、御活動等にかされることを心より祈念申し上げます。それでは、ありがとうございました。マイクを司会の方に戻したいと思います。

○司会(濃野) 皆様、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業務の参考にさせていただき、更なる輸入食品の安全確保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、大変申し訳ありませんでした。厚生労働省では2月21日までパブリックコメントを募集しておりますので、パブリックコメントに御応募くださいますようお願いいたします。また、「食品衛生法の一部を改正する法律」に基づく政省令に関する説明会の参加者を募集しています。詳しくはお配りしておりますチラシを御覧ください。

これをもちまして、本日の意見交換会を終了します。なお、今後の参考にさせていただきたいと思いますので、是非アンケートに御協力をお願いします。御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱にお入れいただくか、スタッフにお渡しください。本日は長時間にわたり、ありがとうございました。どなた様もお忘れ物がないようにお帰りください。