

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」
(大阪会場)

日時 令和2年2月3日(月)

13:30～16:20

場所 CIVI 北梅田研修センター 5F Hall

○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」を開催いたします。本日、司会を務めます、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課の濃野です。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。足りない資料がございましたら、近くの係の者にお申し出ください。

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松井より、「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、御質問がある方は御所属と御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、広く情報提供をさせていただくことを目的に、今回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、後日公表予定です。後半の意見交換の議事録に、御所属・御名前を記載させていただくことに不都合がある方は、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。

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松井保喜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(松井) 皆さま、本日はお集まりいただきましてありがとうございます。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松井と申します。

皆様方におかれましては、日ごろから厚生労働行政、特に食品安全行政につきましては、御理解と御協力いただきまして誠にありがとうございます。

本日はここにありまして「輸入食品の安全性確保の取組み」についてということで、令和2年度の輸入食品監視指導計画の案と、最近の食品衛生行政の動きについて御説明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。

それでは早速お話を始めさせていただきたいと思っております。まず最近の輸入食品の現状ということでお話をさせていただければと思っております。

日本の食料の自給率の推移と輸入食品の件数・重量というものを示しているグラフになります。こちら、食料自給率ですけれども、残念ながら、右肩下がりで下がってきていて、何とかここでくいどめようということではいろいろと頑張っているところではあるのですが、いまだに下がってきています。ただ1点御注意いただきたいというのが、実はここに書いてあるのですが、あくまでもカロリーベースでございまして、諸外国でよく食料自給率というときに、カロリーベースではなくて金額ベースとかそういったもので説明をされる場合が多いように私は感じています。ですので、単純に比較すると、「日本、こんな30何%で！」ということになってしまうのかもしれないのですが、金額ベースでいくと、もう少し数字かわってきますので、諸外国とデータを比べようかななどいうときは、こういった何をベースにしているのか。これは消費カロリーを日本の場合ベースにしていますので、日本の場合、穀類とか、そういうカロリーの高いもの、牛肉なんかもそうですけれども輸入が多くなっておりまして、どうしてもカロリーベースでいくと低目に出ているのもございますので、そういった点も注視していただくと、見方としてはおもしろいのかなと思っております。

もう1つ、実際の輸入の届出の状況がどうなっているのかというのが、こちらの右の図でございます。この青い線が輸入の重量を示しておりまして、赤い線が届出の件数を示しています。見ていただくとわかるとおり、その輸入の重量というのは、ほぼ横ばいになっています。一方で、届出の件数というのは常にいまだに右肩上がりということで、これがどういったことを示しているかということ、1つには、昔は一度に大量に輸入して、大量に売買をするということだったんですが、近年物流などもスピードがどんどん上がってきていますし、そういったことを考えると何度も同じものを繰り返し輸入すると。また日本の食品の場合、世界と比べて商品の開発の単位が非常に短いです。日本の場合、シーズンごとに商品入れかわりますし、毎年新商品が出ますけども、外国の場合、1商品つくってしまうと10年ぐらいついたりするという特徴があったりして、その辺、日本独特の理由というものもあるかと思えますし、最近ここが伸びているもの、私個人的な感想としては、実は食品というのもそうなのですが、皆様御活用いただくかと思うのですが、100円ショップなどに行っていただくと、食器類が非常に多いのではないかなと思います。ここが非常に伸びている理由というのはそこら辺があるのかなと。また器具も100円ショップの商品というのは1シーズンごとに、やはり変わっていくんですね。なので、新商品がどんどん入ってくるなどということもあって、伸びているのかなというのが私個人的には思っているところでございます。

このような状況の中、私たちが輸入食品の安全対策として、どのようなことを行っているのかというのを御説明させていただければと思います。

まず私たちが行っている輸入食品の安全性の確保の対策としましては、3つに分けて対応をさせていただいております。1つは輸出国対策、もう1つが輸入時対策、3つ目として国内対策という形で取り組ませていただいております。このまず3段階を1つずつ御説明させていただきますと、まず輸出国対策でございます。

輸出国対策といたしましては、まず厚生労働省における対策と輸出国における対策というのが大きく2つに分けられるかと思っております。

具体的にこの内容を御説明させていただきますと、まず輸出国における衛生対策の推進ということで、我が国の食品衛生規制の周知、相手国に対して、日本の輸入食品監視指導計画ですとか、日本語だけではなくて英語での提供というのも行っております。また食品衛生規制に関しましても、食品衛生法の英語版を示したり、通知を英語に直したりして提供させていただいたりしています。合わせて在京大使館、輸入者さんへの情報提供というのも行っておりますし、輸出国政府等の担当者や食品事業者を対象とした説明会というものを実施しております。また二国間協議ということで、相手国政府に日本の法律はどうなっているんですよということを説明しつつ、その法律に合わせるためにはどのような対策をとっていただくべきなのかというのを御説明させていただいております。それと合わせて、私どもが二国間協議を行うとき現地に出向きまして、現地における食品の生産状況、農作物の栽培状況、そういったものはどうなっているのかというのを調査して、こ

こはこうするべきだとか、ここはこうしてはまずいということを手国政府に伝えるというやうなことを行っております。もう1点行っておりますのが、輸出国への技術協力ということで、もちろん先進国からの輸入というのもございますが、一方そうではない国々もございます。そういった国々に対しては、残留農薬ですとかカビ毒の試験方法などの、こやったら試験ができるんだよ。こやったら機械をこのやうに活用したら検査ができるんだよということ、職員を派遣して、こやったら指導を行ったり、逆に輸出国側から日本に検査官を招いて、後ほど出てきますけれども、私どもがもっております検査センターとこやたらで研修をお願いしたりということをしております。実際に、この二国間協議とこやたら輸出国への技術協力もこやたらなのですが、現在 JICA さんのプロジェクト等と連動して、現在もパラグアイですとかインドネシアとこやたら国に、私どもの職員を派遣して、年単位で現地の対策を強化してもらおやたらとか、状況の改善をもらおやたらということを行っております。過去にはタイですとかベトナムですとかチリですとかマレーシア、こやたら国にも職員を年単位で派遣して、日本への食品の輸入の安全性確保とこやたらもの対応をもらおやたらいただいております。

実際にどのやうな輸出国における調査・協議を行ってきたかということ、去年の1年間で具体的な例ということ、こやたら示させていただきますと、こにありますけれども、タイのマンゴーですとかスペインの牛肉、こはらは食品安全委員会のリスク評価の結果を踏まえた牛肉の輸入解禁という形になりますけれども、こやたら協議ですとか、後ほどこやたらお話をさせていただきますけれども、フィリピンでのバナナ、こはらの残留農薬管理対策の確認のための現地調査とこやたらもので行ったりをこやたらしているというやうなところ、こやたらございます。

続きまして、輸入時の対策、こはら皆様方のイメージの中、こはら一番強いところ、こはらかなと思っておりますけれども、こはら水際での検査及び監視とこやたらものになってまいります。

まず海外から食品を輸入する場合は、基本的には全て厚生労働大臣に届出をこやたらして、その届出内容が日本の食品衛生法に適合しているという必要、こやたらあります。書類審査の段階で、私ども特別な資格をこやたらもっておりますけれども、食品衛生監視員とこやたら職員がこやたらりまして、こやたら職員が届出の審査をこやたら行いまして、この届出の内容は本当かなとこやたら、実際に過去に違反の情報がこやたらあったか、こやたらこやたらもの、こやたら必要にこやたら応じて検査、こやたら確認とこやたらもの、こやたら行っております。こはら合格しますと、日本国内への輸入が可能だ、こやたらこと、こやたらなりますけれども、残念ながら不合格になった場合は、廃棄ですとか輸出国への積戻し、もしくは食用外転用、要するに人間が食べる物以外に加工して、こやたらねとこやたらこやたら審査を行っております。

実際の食品の輸入届出の窓口、こやたらございますが、現在、日本全国に32カ所の食品の輸入届窓口、審査の窓口、こやたらあります。このうち、こはらとは別に、2カ所星マーク、こやたらありますけれども、検査センターとこやたらって、農薬ですとか動物用薬品とこやたら、こやたら極々微量、こやたら含まれている化学物質、こやたらなんかを検出するための検査、こやたら行う施設、こやたらこやたら西と東に1カ所、こやたらずつ、こやたらござい

ます。現在、食品衛生監視員、全国で 421 名おりました、この方々が輸入食品の審査というものを行っております。

また審査だけではなくて、ここにありますけれども、実際に事前の相談を行うということを目的として、輸入食品の相談指導室という相談の部署を設けています。実際に輸入食品の相談、どのようなことを行っているかというのは、「日本の法律がどういった法律になっているんですよ」、「あなたが輸入しようとしている物は、こういったところを改善しないと輸入できませんよ」という指導をしているわけなのですが、一番わかりやすいものとして、違反率、こちら輸入相談時点の違反率で、これが輸入時点の違反率、グラフ、ここわずかに黄色がちょっと出ているぐらいなんですけれども、輸入前の相談時点での違反率というのが大体、1.85%、2%弱程度あるんですけれども、それを実際に相談をした後の違反率というか、実際に輸入届出時の違反ということで見ると、0.03%ということで、非常に低い数字になると。要すると、相談をせずに持ってくると違反する可能性が非常に高いものが、相談することによって、その違反の可能性というのを下げることができるというふうに考えておりました、こういった輸入相談の実績がございまして、過去5年間を示しておりますけれども、実際に件数が若干上がったり下がったりするのですが、これは一度に持ってくる相談の件数が1件ずつ持ってくる会社さんもあれば、10件まとめて持ってきたりする会社さんもありますので、年によって上下するのですが、毎年大きく変わっているということではなくて、日本全国の検疫所13カ所本所があるのですが、その13カ所の本所、具体的には小樽・仙台・成田・東京・横浜・新潟・名古屋・大阪・関空・神戸・広島・福岡、あと那覇です。こちらのほうに輸入相談の専門窓口を設けて、相談をさせていただいているというような状況にございます。

先ほど申しました輸入時の検査、どのようなものがありますかということで、具体的に私どもが主に行っている検査がこの3つになります。

まず1つ目、指導検査といいますけれども、はじめて輸入する場合ですとか、今までと違う製造方法を使った場合などに、輸入者さんが食品衛生法に適合している食品を輸入していますよということを単純かつ明確に示すためにはどうするかというと、検査をして自分たちが使っている添加物はこのくらいしか入っていませんよ、などということを証明してもらうために、検疫所のほうから指導させていただいて、定期的な検査というのを行っていただいていると。これは自主的に行っていただくものになります。

もう1つ、モニタリング検査というものがございます。実際には検疫所に届出をして、食品衛生監視員が疑問などを感じたときに等に検査をするということになるのですが、こちらのモニタリング検査、こちらと比べると違反の蓋然性が低いものに対して行っています。というのは、こちらは実際に違反かどうかはわからない。検査をしてみても確認しようといったものですから、違反になる可能性が高いものに対してやることになるのですが、こちらの場合、指導検査などを実施して、既に安全性が確認されてるようなものについて、本当に大丈夫なのかという確認のための検査をメインとしています。なので、こち

らに関しては国が費用負担します。要すると、私どものほうで検査食品をサンプリングさせていただいて検査をさせていただく。一方、安全性は一定の確認ができているということ为前提としておりますので、検査結果の判明を待たずに輸入が可能となります。ただし、万が一これで違反が見つかった場合には、全量回収していただくということになりますので、違反が見つかった場合には廃棄、もしくは積戻し・食用外への転用というのを行っていただきます。一方、この検査命令というもの、もう1つございまして、こちらの場合、ここ自主検査と書いてありますけど、こちらの指導検査を含むものになるのですが、輸入者さんみずからが行う検査ですとか、こちらでやっておりますモニタリング検査、もしくは国内、自治体さんのほうでも輸入食品の検査をしておりますので、こういった検査で違反が見つかった場合に、違反の蓋然性が高いと見込まれる場合ですとか、直接人への健康、食べただけで健康を害するようなものが考えられるという場合には、検査命令といって、輸入者さんの費用負担の上で、検査結果判明するまで輸入は認めませんというやり方の検査をします。具体的にいうと、届出が出されて検査結果が出るまで貨物の移動を禁止します。検査結果が出てはじめて輸入ができますよというような検査になっておりまして、これは届出ごとに毎回検査をするということになっております。

実際にどのような件数を行っているかという、モニタリング検査で5万6,000件程度、検査命令で6万件程度実施しています。

モニタリング検査で、1回違反が見つかった場合には、実際にその食品が本当に危ないのかどうかという問題があります。例えば微生物の検査などでは、冷凍食品を輸入しました。検査をしたら大腸菌が出ましたというときに、それが実は運んでいる途中に1回ちょっとぶつけてしまって袋に穴があいてしまったと。食品メーカーさんが原因でなくても、そういった事故が起きる場合がありますから、そういった1回違反が見つかったものが本当にその食品に由来する危険性なのか、それとも偶発的な事故によるものなのかというのを確認するために、通常モニタリング検査で違反が出た場合、モニタリング検査の比率を上げて、本当にその食品に由来する原因によって違反しているのかというのを確認するというようなことを行います。その上で、間違いなく違反ですよということになると検査命令ということになるんですが、実際にその検査命令でも、繰り返し違反が出るような場合というのがどうしても出てきます。そのような場合は、食品衛生法に基づいて包括的輸入禁止措置というものをとることができます。要するに、どここの国で生産されたどういった食品については輸入を認めませんという措置をとることができるということになっております。幸いなことに、今のところ、ここまで達した食品というのは一切ございません。この検査命令になった段階で、私どものほうで相手国政府と協議を行って、その輸入食品の安全性を確保するという、相手国政府とも協力しつつ対応をとるということになっております。

輸入時の検査の違反の推移ということですが、こちらにありますとおり、違反の件数、この青い線なのですが、近年どんどん減ってきている。検査命令が多かった年とい

うのは、やはり違反も多いときということでございますが、検査命令自体も最近随分減ってきておりますし、違反率も下げどまりというような状況となっております。

具体的に、これは平成 30 年度の輸入食品の監視指導の結果を示しているものになりますけれども、このような状況で検査を実施させていただいております。

実際にモニタリングですとか、こういった検査で、どのような違反が多いかというのを示させていただいているのが、こちらの表になります。食品衛生法の違反の条文ごとに分かれていますのですが、こちらが食品衛生法の第何条の違反に当たるかということになるのですが、こちらは要するに腐敗ですとか変敗、要するに腐ったようなものが輸入された場合とか、ここにあるアフラトキシンという、カビ毒なんですけれども、こういったカビが生えたような食品の輸入で違反があったかどうかと。こちら 11 条というのが、いわゆる添加物、食品の添加物の規格基準に適合しているものかというのを検査するというものとなっております。あと、先ほど申しました器具はここであって、ここにおもちゃとあるのですが、実は食品衛生法は飲食物だけではなくて、おもちゃの検査もしています。ただ、これはおもちゃといっても、中高生が使うようなおもちゃをいっているわけではなくて、乳幼児が使用のおもちゃの届出になります。要するに、乳幼児の場合、意図せず口にくわえてしまうことが多々あります。なので、そういったことで健康被害が起きないようにということで、乳幼児用のおもちゃについても検査を実施させていただいております。

最後のところで、国内対策、どのようになっているのかというものでございます。

実際に検疫所のほうで届出をして、一部抽出して検査を実施しているのですが、どうしてもやはり水際の検査で漏れてしまうという部分がございます。そちらに関しては、都道府県のほうでも、輸入食品の監視指導計画に基づく検査と同じような形で、都道府県と監視指導計画に基づく検査というのを行ってます。ですので、水際の検査と合わせて国内でも検査をしているということで、ダブルでのチェックという体制をとっております。また、検疫所で違反が見つかった場合に、先ほどのモニタリング検査のようなもので、既に国内に流通しているような食品があった場合には、自治体さんのほうと協力をして、貨物の回収ですとか、そういったものを行うというようなことになっております。

実際に、これまでに国内の食中毒情報に基づいて検査強化を行ったという具体的な例として 2 種類ほど挙げさせていただいているのですが、韓国産のひらめからクドア・セプテンブクタータという、これは寄生虫なのですが、非常に軽い下痢なんですけれども、生のひらめを食べた場合に、寄生虫を原因とした下痢が起これりというようなことがございまして、国内で食中毒が発生したということで、さかのぼり調査をしたところ、韓国産の養殖ひらめであったということで、韓国産養殖ひらめについて検査を強化したということもございまして、また、中国産の生食用のうに、こちらも国内で食中毒が発生しているような状況があったときに、その原因食品は何だということの追跡したところ、中国産生食用のうにであることが判明いたしましたので、こちらについても検査の強化というものをさせていただいたものでございます。

このような中で、令和2年度の輸入食品の監視指導計画というものを、今公表させていただいておりまして、パブリックコメントを求めている最中ですが、まず令和2年度の大きな柱としては、やはり輸出国における衛生管理対策の推進というのが重要であろうというふうに考えさせていただいておりまして、相手国に対する食品衛生規制の周知ですとか、二国間協議、現地調査等の実施、また技術協力、技術交流も含めてなんですけれども、こういったものを推進というのを行っていかうというふうに考えております。また後ほど御説明させていただきますけれども、食品衛生法の改正が行われております。こちらの内容の相手国に対する説明と合わせて、私たちの監視体制の強化というのを行っていかうというふうに考えているところでございます。

輸入時の監視指導のポイントとしては大きく6つございますが、ここにありますとおり、輸入者への自主的な衛生管理の実施ですとか、国で行いますモニタリング検査の実施。モニタリング検査以外の行政検査。実際に私ども、届出の内容が不明確であるというような場合には、実際に港ですとか空港にあります倉庫に向いて、実際の商品を見て、五感を使って、においすとか味・音、そういったもの、触覚も含めて駆使して、本当に安全な食品かどうか、届出と同じ食品かどうかというような検査を行っておりますが、こういった検査の実施を強化しましたり、また海外での問題発生、一番下でございますが、最近各国で、国内で違反が起きたとか、輸入食品で違反が起きたという場合は、ホームページにどこの国も掲載していますので、私どももまず職場に行きますと、朝一で全国・全世界の、主要国ですけども、そういった国のホームページを確認して、リコールの情報がないとか、食中毒の発生の情報がないかなどということ、毎朝まず行って対応をとらせていただいているというような状況がございます。

具体的にどのような検査をどのくらい実施しているかというところですが、このような状況になっておりまして、やはり一番多いのは残留農薬ということで2万7,000件程度。ここにあります成分規格、大腸菌とか微生物系の検査が主になってきますけど、こういったものが1万6,000件。先ほど申しましたカビ毒の検査、これは、アフラトキシン等といった強力な毒物を産生するカビでして、発がんの原因になるとも言われていますが、人体の健康影響に及ぼせる可能性があるということで、こういったものの検査というものも行っております。来年は約10万件、9万9,700件ということで、前年比で、単純比較ですと700件増という形になっておりますが、項目によっては減らすものもございまして、ふやすものもあるということで、プラスマイナスでいくと前年比約700件程度の増という形で検査を実施させていただいております。

令和2年度の監視指導計画につきましては、先ほどの数、実際に行う検査とあわせて、厚生労働省のホームページにおける情報提供ですとか、このような場を設けさせていただいての意見交換ですとか説明会、そういったものを行っていかうとか、合わせてパンフレット、ここにずらっとありますけれども、輸入食品関係のパンフレットになるのですが、こういったパンフレットを活用して、輸入食品に対する情報提供というのを行っていかうこと

とさせていただきます。

駆け足になってしまいましたが、まずは令和2年度における輸入食品の監視指導計画と、私どもが行っている輸入食品の監視というものについての御説明が今まででございます。

次に、最近の食品衛生行政の動きということで御説明をさせていただきたいと思いますが、まず一番大きなもの、食品衛生法の改正についてということでございます。

食品衛生法等の一部を改正する法律ということで、平成30年6月13日に公布がされております。

まず、食品衛生法改正の大きな概要としては7つございます。1つが広域食中毒に対する対策強化。これは何かというと、昔の法律でいくと、食中毒が発生した場合には各自治体さんごとで行っていただいた。例えば、極端ですが、大阪府さんは大阪府さん、京都府さんは京都府さんと。奈良県さんは奈良県さん。そのような形でやっていたのですが、最近食品の流通が非常に広がってきている。要するに、小さなお総菜屋さんが食品を売っているわけではなくて、1つの食品を一定の地域に広く販売するというような状況がございますので、こういった観点からの安全性確保というのも含めて、広域に広まった食中毒、要するに自治体間の連携を、国も含めて対応をとっていかうというものが1つ目。2つ目が、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、食品衛生の管理手法にHACCPというものがございます。これは国際的に広く認められている方法でして、もとは宇宙食の食品製造に用いられた手法なんですけれども、要するに、宇宙に行ってしまうと急に食中毒になりましたといっても、お医者さんはいないですし、帰ってくるわけにもいかない。じゃあどうするかと。それまでは最終製品で検査をすれば問題なしとしていたものを、宇宙食の場合、最終製品で検査できませんから、開けて検査をした場合、それは宇宙に持って行けなくなってしまいますから、じゃあどうするかということで、各製造段階ごとにチェックを入れていくと。原材料を受け入れた段階でチェック。湯がいた段階でチェック、調味した段階でチェックということで、各段階にチェックをしていって、その結果、最終製品の安全性が保たれると。もちろん最後の検査もするのですが、各製造の各段階における安全性の確保、チェックをしていって、最終製品としましうというものがこの簡単な考え方でございまして、このHACCPに沿った衛生管理の制度化というものをやっていこうと。次に、特別の注意を必要とする成分を含む食品に関する健康被害情報の収集。早い話が健康食品ですね。後ほど出てきますけれども、健康食品などで、おなかが痛くなったとか下痢をしたなどという情報が過去にもございました。そういった健康食品に含まれる特殊な成分について、健康被害情報を収集するとともに、事前に情報提供を行っていかうというもの。4番目、こちら後ほど出てきますが、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということで、現在日本の食品の容器包装の規制が、各国とずれてきているところがございましたので、こちらの整備を行っていかうということ。5番目は、営業許可制度の見直し。これはもうほぼ国内の話になってきておりますが、営業許可の分類の

見直しですとか整理というものを再度行っていこうと。6番目、こちら国内のものになりますけれども、食品のリコール情報の制度。ですから、こういったリコールをしますよというのを制度化して、広くそういった情報を収集、また情報提供をしていこうというものになります。7番目、その他となっております。その他のところが実は輸入食品一番大きいのですが、乳製品ですとか水産食品、こちらにつきまして衛生証明書の添付を義務づけるということ、輸入食品に対して、乳製品・水産食品の輸入に際しては、衛生証明書の義務づけを行うというものになっております。

法律ができたのが平成30年6月13日なのですが、これを既に一斉に行ったというところではなくて、このような形で各項目ごとに施行の時期が若干ずれてきておりますので、こういった点にも御注意いただきながら御確認をいただきたいと。

先ほど申しました輸入食品の安全性確保で一番大きなものとしてここに挙げておりますが、HACCPに基づく衛生管理の確認ということで、こちらにつきましては、日本国内でも同じことを求めています。ですが、現時点で対象というものが全ての食品に対してということではなく、まず最初のステップとしては、獣畜及び家きんの肉及び臓器についてHACCPの導入を求めていきたいと思います。日本国内でも同じでございます。その他の食品についてはHACCPの考え方に基づいた衛生対策を導入をしていこうということです。日本に獣畜及び家きんの肉及び臓器の製造というか処理を行う外国の企業というものは、ほぼHACCPは既に導入済みであることが確認できています。

次に、衛生証明書の添付の義務化ということで、今まではここにありまして、肉・臓器・食肉製品については添付を義務づけていたんですが、乳・乳製品、こういったものには義務づけていませんでした。こちらについても、海外から食品、ヨーグルトですとか乳とか、そういったものを輸入する場合には衛生証明書の添付を義務づけるということになっているのですが、この衛生証明書、これも実は農林水産省さんのほうで、動物衛生の観点から、既に去年から義務づけておまして、その農林水産省さんが求めている衛生証明書にプラスアルファとして食品衛生の観点のものをつけ加えて証明書の添付を義務づけますという形のものになります。

もう1つあります衛生証明書の添付の義務化ということで、フグ、生食用のカキについて衛生証明書の添付を義務づけます。これも、これまでも通知ベースでは求めていたんですが、法律にないということで、明確に法律の中に盛り込んで対応をとらせていただこうとしているものになります。

HACCPに基づく衛生管理の確認ということで、こちらが先ほど説明したところになるのですが、あくまでも獣畜及び家きんの肉及び臓器、こういったものについてやっていきたいと思います。私どもは、その相手国がやったということのみだけではなくて、実際に輸出国に対して、定期的に査察検証を行って対応をしていこうというふうに考えているものです。

先ほどの衛生証明書の添付ということで、乳のところでございますが、乳・乳製品、これは法律で定められておりますので、乳とはこういったものをいいますよ。乳製品はこう

いったものをいいます。内容としては、こういった証明書をつけなさいねということで、これは今もう輸出国政府と協議を行っておりまして、順次対応を進めているというような状況でございます。

次に、カキ及びフグの衛生証明書ですけれども、こちらも同じような内容になってくるんですけれども、相手国政府に対して衛生証明書をちゃんと出してくださいねということをお願いする。ただ現在も既にこちら、もう添付されて輸入されておりまして、大きな影響はないというふうに考えております。フグについては、これまで日本人しか食べないので、日本の海域、日本の近くの海しか、どのようなフグが安全かというのがわかっていない。例えば、オーストラリアの近くでとられるフグが安全かどうかは私たちはわからないので、実際輸入できるものというのは日本近海のフグしかできないんですね。ですから実態としては韓国と中国、そういった国からしか輸入はされないというような状況がございます。

次に、容器包装の衛生規制の整備ということ。こちら皆さん御関心が高いかもしれませんが、まず大きく変わるものとして、今までは成分ごとに安全性を確認すればよかったです。これからはポジティブリスト制度、添加物とか農薬と一緒になんですけれども、国で示した原材料・添加物でつくった器具しか輸入を認めませんよというふうな形にかわっていくものでございます。細かくいくと、こちらに書かれているとおりなんですけれども、実際にすぐ始まるかという、今後も5年程度猶予期間を設けられるということになっていきますので、ポジティブリスト案というのが1月31日、つい金曜日ですけれども成立していますので、このリストに載った原材料・添加物、そういったものを使ったものしか輸入できないことになるのですが、5年の間は、そのリストに載っていないものであっても、従前から輸入されているようなものであれば問題はないですよ。要すると、5年間の間に原材料をかえていただくか、もしくはポジティブリストへの掲載を依頼する。私どものほうで、まずベースの部分のものを作りまして、こういったものであれば使用されているのではないかなということで想定してやっているんですが、どうしても漏れが出てきております。ですので、そういった漏れがあった場合には、厚生労働省のホームページにもありますが、申請をしていただいて、安全性を証明していただいた上で、原材料に使えるようにという手続をとることができることとなっておりますので、詳細についてはホームページ等を御確認をいただければと思っております。

次に、特別の注意を要する成分等についてということですが、こちらも今まで使用されていた健康食品の中で、こういった成分には注意しなさいよということで、具体的に商品を示してやっというふうなことでやっているものなのですが、食品衛生法の改正に伴いまして、注意を要する成分として4成分が示されております。1つがプエラリア・ミリフィカ、もう1つがブラックコホシュ、1つがコレウス・フォルスコリーと、もう1つはドオウレンという、聞いたことのあるようなないような食品なのですが、このようなものについて、こういった成分を含む場合には、注意をして安全性の確認をした上でなければ輸

入ができませんよというようなことを示させていただいております。

BSE について。こちらは以前から行われているものですが、平成8年から始まっている規制なんですけれども、安全性の確認ができた国に関しては輸入の解禁が順次行われています。スペインがつい最近輸入追加されたのですが、こういった国については30カ月齢以下の、要するに若い牛は輸入ができますよということになっています。ここにありませとおり、米国・カナダ及びアイルランドにつきましては、安全性が確認できたということで、月例の撤廃という形で、全ての月例の牛肉が輸入できるというような形をとらせていただいております。

最後に、ゲノム編集食品についてということでございます。今まで食品衛生法で規制をしていたものということで、いわゆる遺伝子組換え食品、GM食品といわれるもの。要するに、ほかの植物ですとか生物から遺伝子を抽出して、その遺伝子を特定の作物ですとか動物に組み込むというものに関しては、安全性を審査をしたものでなければ輸入はできませんよということになっていたんですけれども、今後ゲノム編集食品とあって、遺伝子を任意の位置で切断するですとか、そういったゲノム編集といわれる、いわゆる自然界における突然変異と同じような変異を人工的に起こした食品ということで、いわゆる栽培時における突然変異と大きな差はないであろうということ。GM食品の場合は、特定の遺伝子を任意の場所に挿入するというので、安全性が疑われるような場合が出てくる可能性があるということで、安全性審査を必須としていたのですが、ゲノム編集食品というものは、自然界で起きる遺伝子の切断ですとか、そういったものと同じ作用であるということで、単にそういったものであれば、届出をしていただければ結構ですよということで行うものになります。安全性審査というのは基本は必要ないのですが、まず一番重要なのは実はここでして、まず事前によく国に相談していただくと。輸入食品であっても同じです。まず相談していただいて、その輸入しようとする食品が、後ろのほうにページが出ておりますので参考資料のほうを見ていただくとわかるのですが、いわゆる遺伝子組換え食品に当たるものなのか、ゲノム編集食品に当たるものなのかというものを審査をしていただいて、それで問題ないよとなった後に届出をしていただく。もしそれが遺伝子組換え食品に該当すると言った場合には、安全性審査というのが従前どおり必要になってきますので、こちらについては安全性審査を受けた上で流通をしていただく必要があるというものになります。

ゲノム編集食品というのは、こちらに関しては、届出後、もちろん流通開始とするまでに、こういった調査会に事後で結構なのですが報告をしていただく。こういったタイミングで販売しますよ、こういった食品を販売しますよということを届出をしていただく必要はございますが、安全性審査は受けずに流通ができるというような食品と考えているものでございます。

最後、駆け足になってしまいましたが、まず取り急ぎとしまして、こちらのほうから、現在の状況としましての輸入食品の対策について御説明をさせていただきました。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。続きまして「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説明いたします。皆様、資料2を御準備ください。

○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。日ごろから皆様方におかれましては、輸入食品の安全性確保につきまして御協力いただきどうもありがとうございます。また本日は御参加いただきましてありがとうございます。厚生労働省としましては、輸出国での衛生管理ということで、現地調査などで確認をしておりますけれども、本日は、このパラグアイでのゴマ、それからフィリピンでのバナナの残留農薬管理について御説明させていただきたいと思っております。

簡単にパラグアイ産のゴマについて御説明いたします。大体10年前ぐらいからなんですけれども、パラグアイ産のゴマからカルバリルという殺虫剤なんですけれども、こちらが輸入時のモニタリング検査で複数回検出されておりました。平成25年8月から検査命令になっております。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、厚生労働省のほうへ、トレーサビリティ制度の導入であるとか、輸出前検査についての技術協力の要請がございまして、平成27年11月からなんですけれども、独立行政法人国際協力機構(JICA)を通じまして専門家を派遣しているところです。その後、パラグアイ政府のほうで残留農薬の管理体制が強化されたということで、現地調査に厚生労働省から行きまして、パラグアイ政府のほうで登録された輸出者から輸出されるゴマの種子について、平成29年7月なんですけれども、検査命令を免除しております。

パラグアイでのゴマの管理ですが、まず農場でゴマがつくられますけれども、パラグアイでは主に小規模の農家の方がゴマを栽培しております。大体広さでいうと1農家当たり5ha未満で、農家の数でいうと4万農家ぐらいあります。そこで収穫されたゴマを集荷業者が集めまして、その集めたゴマを輸出者へ納入するという仕組みになっております。この農場と集荷業者・輸出者を、それぞれパラグアイ政府が認定とか登録をしております。定期的に残留農薬の管理状況について監査を行っています。

JICAの活動などにより、パラグアイではゴマにカルバリルを使用してはいけないという規制が設けられたんですけれども、農家の方や集荷業者のほうでもきちんと農薬の管理をしているところです。政府が実施している教育活動があるんですけれども、そちらのほうにも参加して、農薬の誤った使用がないようにしています。それからカルバリルにつきましては、不使用ということで制約も行っております。またゴマを入れる袋なんですけれども、収穫後保管しておく袋なんですけれども、これまでは小麦とか、あとはほかの用途で使っているような袋を再利用していたんですけれども、新規の袋を使うということで、農薬の汚染防止の対策を図っています。それから輸出するときなんですけれども、輸出者はまずカルバリルを不使用としている集荷業者とのみ契約をしています。そして輸出ごとに政府へ申請しまして、輸出前検査を実施しています。検査の結果、合格の物のみが日本へ輸出

されています。ここでもし不合格になってしまった場合なんですけれども、輸出者がどう
いう原因だったのかということで原因究明をして、それから改善策を講じます。改善策に
つきましては、パラグアイ政府のほうでちゃんと改善がされているかどうかということで
確認をしています。

この後、動画がございますのでごらんいただきたいと思います。動画は音がなくて、下
のほうに文字で説明が出てくるんですけれども、ちょっと見えづらい方がいらっしゃるか
もしれませんので、私のほうで説明をさせていただきたいと思います。パラグアイのゴマ
なんですけれども、近年だと大体年間 7,000 トンぐらい日本に輸入されています。主に食
用のゴマとなっています。こちらは 2011 年の輸出量ということで、こちらに表示されて
いるのはちょっと古い情報になります。先ほどもちょっとお話をしましたけれども、残留
農薬のイミダクロプリド、これも殺虫剤なんですけれども、それからカルバリルが輸入時
のモニタリング検査で複数件検出されたということで、違反になり、ここに書いてあると
おり、日本では検査強化ということで命令検査等を実施しております。違反になった物に
つきましては、輸入を拒否ということで積戻しや廃棄がされたところです。

農薬が検出された原因なんですけれども、誤った使用によるということで、ゴマを乾燥
させるときに、直接アリの駆除のためにまいてしまったりとか、あとはゴマの袋の上に直
接農薬をまいてしまったりということで汚染されていました。これは JICA が協力する
ということで、どうやったら安全性確保ができるかということで取り組みを行っている
ところです。

まず、いつまでに何をすべきかということで関係者が集まりまして話し合いを行いました。
こちらに今写っているのは JICA で行かれている専門家の方です。これが話し合いを
されているところです。実際にまず何をするかということで、輸出段階での検査強化とい
うのをすることになりました。実際に JICA から必要な機材ということで、こちらに出
ているような分析機器を供与だとか、あとは専門家によって技術指導を行っています。

検査につきましては、日本のやり方をそのまま技術指導をして、こちらの映像は、検査
をしているところです。パラグアイのゴマを輸出するに当たっては、政府が全て関与を
しております、サンプリングして、分析してという輸出の全プロセスに対して政府が関与
しています。これは今サンプリングをしているところです。

残留農薬の検査のほかに啓蒙活動ということで、きちんと農薬が使用できるように、農
薬の適正管理ができるようにということで、今出ているのはカリバリル不使用の誓約を
するというですとか、あとは生産農家さんを集めてキャンペーン、啓蒙活動ですね。農
薬の適正管理をするということで、今映像にありますとおり、農家さんを集めて啓蒙活
動をしたり、あとはラジオなどで情報を提供したりという活動を行っています。

実際にパラグアイのほうでやっている輸出前検査につきましても、その検出率というの
がもう格段に下がりまして、JICA の活動の成果が出ているところです。こちらは新しい
袋に入れるということで、先ほどお話ししたところです。輸出に当たりましては、また今

映像にあるとおり、ゴマ以外の不純物を徹底的に除去したりしています。先ほど済みません、先に言ってしまったんですけども、輸出前の検査でカリバリルの検出率が格段に減少したということで、今年度でありますと輸入時の命令検査におきましても、カリバリルの違反事例というのはございません。

動画のほうは以上になります。

続きまして、フィリピン産バナナのことについて説明させていただきます。

フィリピン産バナナなんですけれども、日本には大体年間 100 万トンぐらい輸入されているところです。輸入バナナでフィリピンからくるバナナというのは約 8 割以上占めているところなんですけれども、バナナは大きい農場でつくられてまして、大きいところだと 1,000ha ぐらい、大体東京ドームだと 200 個ぐらいの大きい農場でつくられていたりします。

平成 30 年 11 月なんですけれども、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、これも殺虫剤なんですけれども、この農薬が複数回基準を超えて検出されたという事例がございまして、検査命令の対象となっています。この違反となった原因なんですけれども、フィリピン政府のほうで原因調査をしたところ、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ということとか、あとはバナナ以外の作物をつくっている農園が近隣にありまして、そこからの汚染ということでした。その後フィリピン政府におきまして、残留農薬の管理というのが強化されたということで、厚生労働省に報告がありまして、現地調査に行ったところです。

こちらがフィリピンでのバナナの管理状況の図なんですけれども、農場でバナナ生産された後に、収穫後包装施設へ運ばれます。包装施設でバナナがカットされて箱詰めして、輸出者から輸出をするという仕組みになっています。農場の管理ですとか包装施設での管理というのは輸出者が主体となって実施しております。フィリピン政府におきましては、この農場、包装施設、輸出者をそれぞれ認定・登録をしております。定期的に残留農薬の管理がきちんとできてるかどうかということで、監査も実施しています。

こちらが残留農薬の管理についてなんですけれども、今お話ししましたとおり、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。農薬なんですけれども、フィリピン政府で、こちらに書いてあるんですけれども、承認した農薬のみがバナナには使用可能ということになっています。農薬をもし使うとなった場合には、輸出者の方は輸出する国の基準なども確認します。もし複数の国に輸出をするというときに、基準が異なっていたりする場合は、一番厳しい基準に合わせて管理をしています。実際に農薬を使うといった場合には、生産段階のどの段階で、どのぐらい何を使うか。それを使ったときに農薬がどのぐらい残るのか。そういうことも考慮しながら、実際の農薬の散布の規定を設けております。

農薬を使ったときにはちゃんと記録もするようになっていきます。その記録類につきましては、輸出者がきちんと記録されているかどうかということも定期的に確認をしています。

それから残留農薬の検査なんですけれども、こちらも輸出者の方が定期的に包装施設で

サンプリングしたバナナを検査機関に持って行って実施しています。

こちらは農薬保管庫の写真になります。こちらの写真にありますとおり、農薬ごとにきちんと整理整頓がされています。また、殺菌剤ですとか表示もきちんとされていて、このように整理整頓がされている状態です。また、この倉庫に入り口は、きちんと施錠管理もされています。

こちらが記録なんですけれども、倉庫から農薬を持ち出したときには、誰がいつ、何をどのくらい持ち出したかということで記録もきちんとされています。

この写真はバナナの農園で、実際この方は、農薬を散布する方なんですけれども、農薬の散布は専任の方が実施しています。農薬散布に当たりましては、ちゃんとトレーニングを受けて散布をしています。

これはバナナの茎になるんですけれども、農薬を散布したときには、その茎1本1本に、いつ何をどのくらい散布したかということで、ここにも記録をしています。ですので、先ほどの管理簿、管理記録と、ここのバナナの茎の記録によってトレースをすることが可能になっています。

これは近隣農場からの汚染防止の対策の写真なんですけれども、ちょっとわかりづらいかもしれませんが、ここがバナナを植えている農園で、隣に水田があります。水田から近いところ、ここにポールがあるんですけれども、ポールからこの水田に近いほう、このあたりを緩衝帯ということで、ここのものは、隣の水田とかから農薬の汚染があるかもしれないということで、この緩衝帯のバナナについては、日本への輸出はしないということにしています。

実際ちょっと写真では見づらいなんですけれども、緩衝帯のバナナにつきましては今ちょっと袋がけされて実際バナナは見えないんですが、この中にバナナが入っているんですが、緩衝帯のバナナだというのがわかるようにテープとかで印をしています。後ほどちょっと映像を見ていただきたいんですけれども、この袋がけされたバナナが、実際は傷がつかないようにとか、虫の汚染とかを防ぐためにバナナに袋がけがされているんですけれども、このバナナが農場で収穫されて包装施設へ持っていくときに、ケーブルにつり下げられて持って行かれるんですけれども、そちらの様子が動画でちらっと見る事ができるので、後ほどごらんいただきたいと思います。

こちらは包装施設での管理状況なんですけれども、包装施設では、この JAPAN と CHINA と書いてるんですが、国ごとにラインが分けられております。ここにパーテーションもあるんですけれども、パーテーションでも区切られております。先ほどの緩衝帯のバナナなどは、バナナにテープが取り付けられていますので、そのテープがついたまま、ここの包装施設に持ってきたときに、ここの日本のラインに入らないようにということで管理がされています。

この下の部分なんですけれども、これはバナナをカットして箱詰めされたときに印字されるコードなんですけど、輸出者・包装施設・農場の番号が印字されまして、この番号によっ

てトレースをすることが可能となっています。

こちらはフィリピン政府での監査の様子なんですけれども、実際、農場とか包装施設に行って、農薬の管理の記録とかがきちんとできているかどうかということで確認をしています。

こちらが農園、先ほどの農薬散布している方なんですけれども、実際に、このフィリピン政府の人が、その散布している方へも農薬の適正管理、農薬の使用方法について、きちんと理解しているかどうかということで、インタビューによって聞き取りをしています。

また、フィリピン政府でも、包装施設でサンプリングを実施して、このように封印をしてラベルにいつ・どこの包装施設でとったものかというのがわかるようにし、政府の検査機関で定期的に残留農薬の検査を実施しています。

これは検査施設の写真なんですけれども、実際にこの機械、これは日本でも使われているような機械なんですけれども、こちらで粉碎をして、あとガスクロマトグラフとかガスクロマトグラフ質量分析計という機械で検査を実施しています。

ちょっと短いんですけれども、動画をごらんいただきたいと思います。実際1分ぐらいなので、バナナの農園がこんな感じというのをごらんいただきたいと思います。

これはバナナの実なんですけど、先ほど言っていたのが、これがこういう形で農場から包装施設へケーブルでバナナが流れていきます。実際に人の手で作業されているところが大部分です。これは包装施設の様子です。ごみなどを水で洗っているところです。包装施設ではバナナをカットして箱詰めを行っています。先ほどお話ししましたとおり、このような形で、とても広いところでバナナが生産されております。

説明のほう以上になりますけれども、厚生労働省としましても、引き続き輸出国に対しまして現地調査などを実施しまして、また JICA での協力とかもしまして、輸出国での衛生対策・衛生管理について対策の推進を図ってまいりたいと思います。

以上になります。御清聴どうも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より、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、よろしく申し上げます。

○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・安心に係る事業者の取り組みについて」、発表させていただきます。本日の説明内容ですけれども、1番目に、味の素冷凍食品株式会社の概要。2番目に、味の素冷凍食品での食品安全・安心のための仕組みとして設計開発の取り組み、工場での取り組み、3番目として、海外工場への品質監査という3点について説明させていただきます。

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。味の素冷凍食品ですけれども、1970年12月23日に創業を開始しております。ギョーザ、シューマイな

どの総菜類やチャーハンなどの米飯、あとはケーキなどのデザート類などの冷凍食品の研究開発・製造・販売などを行っております。従業員といたしますと、2019年7月1日現在で約2,900名在籍しております。

味の素冷凍食品の管轄の海外法人といたしますとは、タイのアユタヤのほうに1工場、ロブリ県のほうに2工場、合計3法人。中国の連雲港のほうに2工場、厦門のほうに1工場で計3工場。あとポーランドのほうに1法人ございまして、合計で7法人が味の素冷凍食品管轄の海外法人になっております。

そのうち日本市場向けに生産を行っているところといたしますと、タイのほうは主に鶏のから揚げを生産しており、とんかつなどの豚製品などを行っております。中国につきましては、中華丼の具のような野菜製品やケーキなどのデザート類などをつくって日本に輸出を行っております。

続きまして、味の素冷凍食品での品質の安全・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。まず味の素グループですけれども、味の素グループの品質保証システムといたします「ASQUA」という品質のマネジメントシステムがございまして、こちらを使って運用させていただいております。「ASQUA」とは、「Ajinomoto System of Quality Assurance」の略称になってございまして、味の素ブランドにふさわしい品質をマネジメント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。主な内容といたしますと、品質保証の国際規格であります、ISO9001、食品衛生・製造の管理基準であるGMP、HACCP、それに味の素グループ独自の要求事項を加えたもので成り立っております。一応、味の素ブランドをつけている法人につきましては、全てこのシステムを運用させていただいておりますので、国内工場はもちろん、海外につきましても、こちらを運用させていただいております。

続きまして、品質保証の実施体系ですけれども、原材料部、研究開発センター、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、営業支社という、全体の国内の組織に加えまして、海外法人であり、また製造を委託しております協力会社も含めたマネジメントシステムで運用はさせていただいております。

続きまして、品質保証のサイクルですけれども、こちらにあります設計開発のところから工場の生産・保管、お客様への販売を行っており、そのお客様の声に基づいた形で製品開発にもっていくサイクルになっております。このサイクルの中で品質保証といたしますと、原料サプライの評価や、工場の品質監査などを行っております。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形の会議を2カ月に1回、経営陣に入らせていただきまして会議を行っております。また、マネジメントレビュー会議につきましては半年に1回、年に2回行っております。今日は、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ですけれども、設計段階のアセスメントで順法性・環境適正・製品安全性のチェック及び良質で安全な素材を世界各地から厳選して調達。指定農場から原

料調達という3点について御説明させていただきます。

まず設計段階のアセスメントということで、品質アセスメントという仕組みを私どもでは使用させていただいております。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、弊社の基準で確認を行っております。評価項目といたしますと安全性・社会的受容性・適法性などです。主な内容といたしますと、安全性といたしますと、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とさまざまな安全性について確認を行っております。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、材質、調理方法等が環境面を十分に考慮しているかを確認しています。また、商品の製造方法や使用原料について、社会的に懸念を示されている事例がないかを確認を行っております。適法性につきましては、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と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で、原料選定について御説明いたします。

原料選定につきましては、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い、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・夾雑等です。

次に、原材料サプライヤー評価ですけれども、商品に使用される原材料等は弊社の基準を満たしているかどうか確認した上で、評価・採用を行っております。評価項目といたしますとGMPの評価といたしまして、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、原料のアレルゲンも含めた安全性の確認を行っています。また、食品防御体制の評価といたしましては、弊社のチェック表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います。また、指定農場の評価といたしまして、原料について弊社のチェック表を用いて、記録や農場の確認を行っています。

今御説明しました指定農場ですけれども、味の素冷凍食品の指定農場とは、野菜・原料などにおいて、弊社が定めた選定基準を満たしている農場のことです。選定の基準といたしましては、あらかじめ指定された農場にて栽培管理していること。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が不明の場合や、安全性が確認されていない野菜は弊社の指定農場選定基準を満たすことはできません。また原料の選定時だけではなく、この管理基準が維持継続されているかどうか、定期的に現地に行って監査しております。特に一番のポイントは、現地に行ってよく見てくることと思っております。

続きまして、工場の取り組みについて、今日は海外工場の取り組みの例といたしまして、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、出荷検査をちょっと一例として御紹介させていただきたいと思っております。

海外工場の取り組みの一例といたしまして、弊社のアユタヤにあります

AJINOMOTO FROZEN FOODS (THAILANND) CO., LTD：タイ味の素冷凍食品のから揚げの工程を中心に説明をさせていただきたいと思えます。まずタイ味の素冷凍食品ですが、1991年にタイのアユタヤにて、味の素冷凍食品グループ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・中華丼等を生産しておりますが、現在は日本向けには鶏肉加工品を中心に生産を行わせていただいております。

原材料管理といたしますと、原材料は弊社の基準を満たしたサプライヤーから購入を行っております。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。今回のタイ味の素冷凍食品の主力の原料といたしますと、鶏肉とか豚肉がございまして、そのサプライヤーは、タイでのパートナーでありますベタグログループから購入させていただいております。ベタグログループでは飼料の生産をはじめ、卵から前処理まで一貫した統合管理体制を行っておりますので、安全性はここで確認がとれているような状況でございます。

続きまして、GMPの管理について御説明させていただきます。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の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行っております。

一例を御紹介させていただきますと、GMP管理の一例といたしまして、危険異物混入防止といたしましては、危険異物防止のために、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っております。ペストコントロールといたしましては、場内に昆虫等の侵入がないか等を、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います。交差による微生物汚染防止につきましては、加熱前の製品を扱う従業員、加熱後の製品を扱う従業員と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作業員由来の汚染を防止します。そのほか清掃員や倉庫業務等も専用の色分けとしております。

続いて、HACCP管理について説明させていただきます。弊社の製品はHACCPの考え方に従いまして、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。ちなみにタイ味の素冷凍食品では、タイ政府畜産開発局におけるHACCPの認証を取得させていただいております。

HACCPの一例、から揚げのところのポイントを簡単に御説明させていただきます。重要管理点のまず1番目といたしますと、原料の選別工程ということで、物理的危険というものを挙げておりまして、原料由来、鶏肉の骨片、石、硬質プラスチック等の混入という危険を想定いたしまして、鶏肉の全量の異物チェックを行っております。2番目といたしまして、加熱工程における生物的危険としては、加熱不足による病原微生物の残存があり、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おります。3番目といたしまして、最終工程で物理的危険としては、原料・工程・機器由来の金属片があり、X線異物検出機による全量異物チェックを行っております。

続きまして、製造時の検査ですけれども、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・重量検出機等を用いて全量検査を行っております。

トレーサビリティ管理につきましては、製造の記録・管理を体系的に行うことで、商品から原料へのトレース（トレースバック）及び、原料から商品へのトレース（トレースフォワード）、両方の仕組みを整備しております。

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行っております。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も確認します。その官能検査や微生物検査の検査結果の確認と工程での確認で問題がなかったということの2つを合わせて合格になったものを出荷としております。ちなみに、タイ味の素冷凍食品では、ISO17025、試験場及び校正機関の能力に関する一般要求事項の取得をさせていただいております。

最後に、海外工場への品質監査について簡単に御説明させていただきます。

まず味の素グループでは、先ほど説明しましたように、味の素グループ品質マネジメントシステム「ASQUA」というものがございまして、こちらを土台とした品質保証活動が海外工場でも遵守されているかを、日本の品質保証部が現地に行き、品質監査を行っております。定期審査の内容につきましては、まず頻度といたしましては2年に1度、また監査部署といたしますと、日本の味の素冷凍食品の品質保証部の日本人のほうで伺っております。内容といたしますと、ISO9001をベースとした顧客満足体制ができているか、食品GMP基準が守られているか、食品防衛基準が守られているか、その他、味の素グループとしての追加要求事項やトラブル等がなかったのかというところを確認しております。そのほか海外工場でもトラブルや何か起きたときには、必要に応じて特別監査などを行っております。

簡単ですが、以上が発表になります。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分間のレイアウト変更のための休憩を取ります。入り口にございます時計で15時10分には再開しますので、それまでに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を行いたいと思います。壇上には先ほど御登壇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4名に着席いただいております。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を務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・御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御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問までといたしますので御理解ください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、よろしくお願いいたします。
○NACS(蒲生氏) 皆さん、本日はよろしくお願いいたします。公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会、通称 NACS から参りました蒲生と申します。私はNACS に所属するかたわら、輸入食品の公益社団法人で行政や専門家と、事業者や消費者をつなぐ活動をしておりますので、本日このような場に参加できることを大変ありがたいと思っております。

それでは私と同様、この意見交換会から御参加の浅野さんに自己紹介を兼ねまして、消費者の立場で輸入食品について日ごろどんなことにお感じになっているか、また今日の皆さんの講演についての感想でも結構ですのでコメントをいただけますか。

○NACS(浅野氏) 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いいたします。蒲生さんと同じ NACS なんですけれども、そこに消費生活研究所というのが位置づけられておりまして、そこで研究員をしております。

先ほど厚生労働省の松井さんからも御説明がありました、資料1の18ページなんです、これを見ますと、平成30年度の違反件数は780件、全体でわずか0.03%です。この数字だけを見ますと、とっても小さいんですけれども、次のページ19ページを見ますと、公表されている食品衛生法の違反として、例えばアーモンドや乾燥イチジク、そして香辛料という、唐辛子でしょうか。有毒魚類の混入や生食用のマグロからサルモネラ菌が検出されたり、ブランデー等からメタノール検出、お米や小麦・大豆などの輸送時の腐敗やカビ発生など、輸入食品の違反が1年間に780件もあること。そしてなおかつ、検査命令件数が6万件以上あることに、実は消費者として最初は正直驚きました。

とは言え、輸入食品の監視業務、これはやはり先ほども御説明いただいたんですけれども、命令検査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違反等が判明するなど、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し、検査結果判明まで輸入できないというふうに位置づけられています。これを冷静に考えますと、検査命令は水際で予防的にするものであり、どうしても輸入個数が多くなったり、複数の国から輸入する食品は検査数が多くなります。蓋然性が高い食品を選んで検査されていることから、検査命令数が多いことはむしろ、健康を害する事故を未然に防ぐために、しっかり検査がなされていると考えたほうがいいのかというふうに思い直しました。

検査で違反を防ぐことが最善ではなくて、輸入食品の生産や製造・加工現場などの川上で、違反とまらない安全な取り組み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、命令検査があることを今回学んだところです。とはいえ、輸入時の検疫での検査のデザインをしっかり構築することや、どういう方針でサンプリングをするかなども気に

なります。

以前に、消費者の健康保護ファーストという言葉聞いたことがあるんですけども、健康を害する恐れのある食品が日本に入らないよう、事故や被害を未然に防ぐプロセスと監視体制を重視して、限られた資源やコストで、でき得る限り違反を水際で検出していただくことが重要というふうに思ったところです。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。水際で検査するだけではなくて、生産工程から管理していくことが必要だということですね。生産工程に問題がなかったかの確認としての検査だが、サンプリング方法がどうなのか気になるというお話でした。その件は事前質問にもあり、その後に取り上げたいと思います。

それでは浅野さんはじめ登壇者の皆さん、どうぞよろしくお願ひいたします。本日おいでいただいている参加者の皆さんは、事前の申し込み段階で全体の41%が事業者の方です。そして33%が行政関係及び検査機関の方。そして消費者の方は団体の方も含めて17%となっています。消費者の方が、若干少ないかなと思うんですが、東京会場はさらに少ないウエイトでした。消費者の方の御意見を、事業者の方は聞きたいと思っておりますので、この後の質疑応答でもどうぞ、ご発言をお願いいたします。

それでは早速中身に入っていきます。本日を迎えるに当たって、皆さんから大変たくさんのお事前質問を頂戴しました。ありがとうございます。その事前質問をもとに、大きく3つのパートに分けて意見交換を進めてまいります。まず最初が、監視指導計画について。監視指導計画の輸出国対策・輸入時対策・国内対策についてみてまいります。そして2つ目のパートは、食品衛生法の改正について。中でも事前質問に多く、特に事業者の方が気になるころだと思っておりますが、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ついて取り上げていきたいと思っております。最後3つ目のパートは、輸入食品の安全確保に関する事についてどのようなことでも、会場の皆さんから御質問をいただいて、意見交換をしていきたいと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは早速1つ目のパート、監視指導計画の輸出国対策について話を進めていきたいと思っております。

冒頭、行政の方から食品衛生規制の周知や二国間協議、そして現地調査のみならず、海外への技術協力についてもお話をいただいたところですが、特に石崎さんのお話の中で、バナナの生産管理の映像資料を見せていただきました。今日は登壇者だけでなく会場に参加した皆さんからもご発言いただきたいと思っております。この映像をくださった株式会社ユニフルーティージャパンの給田さんがおいでと伺っております。

では給田さん、この映像についての補足説明でも結構ですし、日ごろのお取り組み内容でも結構ですので、御紹介いただけますでしょうか。

○ユニフルーティージャパン(給田氏) 座ったままで失礼します。フィリピン産バナナを日本に輸入しております、株式会社ユニフルーティージャパンの給田と申します。

輸出国における食品安全の取り組みというところで、ちょっとポイントを3つに絞って

お話させていただきたいと思います。まず生産国、輸出国における法の順守というポイント。そして2つ目が残留農薬基準改定時における、日本の基準が変わるときですね。どうやって生産国へ伝えているのか。そして3つ目としましては、輸出前チェック、輸入後のモニタリングというところで、我々企業がどうやって輸出国における食品の安全に取り組んでいるかというところを簡単に御説明させていただければというふうに思っております。

まず法の順守というところなんですけども、先ほど石崎様からのお話にもありまして、日本に入っているバナナ、こちらの約80%というのがフィリピン産に依存しているというのがあります。フィリピンにおける輸出向けのバナナの栽培というのが1960年代後半より外国資本によって開始されていたんですけども、当時の生産の状況というのが、一にまず生産性の向上を上げるということ。そして外見のきれいなバナナをつくるというのを優先して栽培化がなされておりました。また以前では、使用する農薬の種類ですとか濃度、散布回数、散布時期というものは、生産者各々が独自の基準に沿って定められておりました。これこそが収量をいかに上げるかという、左右するかという大きなノウハウであったというのがあります。しかしながらポジティブリスト制度の施行以降ですが、企業の社会的責任ですとか、世の中的に自然環境ですとか労働者の環境配慮への意識という高まりなどから、各者ともこれまで以上に慎重に使用農薬の選択に当たるようになってきたというふうになっております。

使用する資材の選択ですとか、携わる労働者の労働環境を守るために、何よりもまずは生産国における法律というのを順守するというのが我々企業にも求められており、実際に順守しております。

先ほどのお話の中にもありましたが、フィリピンで栽培しているバナナというのは、日本のみならず韓国ですとか中国、中近東といった多くの国に、極東の国々に輸出されるということから、日本の基準値だけではなく、輸出国の中での最も基準値の厳しい国の基準に合わせて、資材の使用の基準として定めております。

どうやってその日本における残留農薬基準値が改定したときに現地に伝えるかということなんですけども、厚労省様のほうから、事前にこの残留農薬基準が変わりますよというのが公表されます。我々ですと、我々の商品管理部ですとか品質保証部といった、海外のフィリピンとやりとりする部署があるんですけども、こちらを通じて、前広に、今度農薬の基準が変わるから、使用について検討しなければなりませんね、または、基準値を必ず超えないような形の散布方法はどうするのかと、そういうことの指導をするようにしております。それだけではなく、近年ではフィリピンのバナナ生産輸入協会という団体がありまして、そこに加盟する農家ですとか、それと生産組合、大規模な生産者というのがございまして、こちらに在日のフィリピン大使館経由で、この厚労省からの基準値変更になるぞというのが伝えられることになりまして、我々企業からということと、それとダブルの2つの方法で現地のほうに伝えて、その基準が変わるということを明確に伝えるようにしているというふうになっております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。後半お話しいただいた、基準改定時の対応については、この後、国内対策のところでも関連するお話が出てまいりますので、また追加等ありましたらお願いいたします。

浅野さん、今の給田さんのお話、そして冒頭の松井さん、石崎さんのお話、そして稲葉さんからは事業者としてのお取り組みをご紹介いただきました。輸出国における取り組みを日本にいる消費者が知ることってなかなか難しいですね。何かご感想はありますか。

○NACS(浅野氏) バナナは本当にふだん毎日食べるような果物なので身近なんですけれども、今の給田さん、そして厚労省の石崎さんからもお話を伺い、なおかつ石崎さんのほうからは映像を使ってお話を伺うことができました。機会があれば消費者講座に御講師としてお迎えしたいなと思ったところなんですけれども、一方で休憩時に石崎さんに確認しましたところ、パラグアイのゴマ農家さんは、小規模農家と伺ったんですが、約4万件もあるそうです。15年ぐらい前に誤って日本で規制されている農薬を使ってしまったというお話を聞いたんですけれども、私たちが他国の法律や食品の基準をよく知らないように、ほかの国の人たちもやっぱり日本の法律や規格基準を知らないということがあると思います。まさにヒューマンエラーなのかなとも思うんですけれども、そのような中で、小規模農家さんの農民を集めて啓蒙活動を行っていたり、殺虫剤であるカルバリルの不使用の誓約を得たり、農薬の汚染防止のために集荷ごとに新しい袋を使用していること。なおかつパラグアイ政府が全てに関与し、今年度は違反件数がゼロ、2017年の7月以降、検査命令が免除されていることなどを伺うと、消費者としては安心につながっています。

フィリピンでは、映像ではじめて知ったんですけれども、書類はもちろんのこと、バナナの木、1本1本に農薬散布の記録をしている。これはすごいなと思ったんですけれども、はじめて知りました。いずれにせよ、輸出国の段階で違反食品を日本に入れたい。これが重要と考えます。私たちが、毎日の生活で口にする輸入食品の安全を確保するためには、輸出国でしっかり日本の基準に合うものを生産されるよう望みたいとも思っています。

とはいえ、これが現実なんですけれども、残念ながら残留農薬やカビ、細菌、寄生虫、ひらめの寄生虫があるということも前半のほうでお話を伺ったんですけれども、さまざまな違反が出ています。原産国の農場での生産時はもちろん、最終製品になるまでの、チェーン・オブ・カストディという話を聞いたことがあるんですけれども、加工流通過程の管理においても、食品衛生に配慮した適切な処置が行われるべきと考えています。

日本の食料自給率は37%です。多様な食品がさまざまな国から入ってくる現在の食生活を鑑みますと、輸出国対策として、食品衛生規制の周知や二国間協議、そして現地調査、輸出国への技術供与の重要性を改めて感じたところです。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。稲葉さん、輸出国と日本は法律が違うので、日本の法律がかわったときに、いち早く連絡するというお話を給田さんから伺いました。浅野さんからは、輸出国と日本で法律が違うことによるヒューマンエラーといいますか、ミスが起こるのではないかとというご指摘もありました。事前質問でこういうのがきています。

『日本と海外で残留農薬等の規制が異なって、注意している輸出国での取り組みがあれば教えてほしい』この御質問は今のお話につながるかと思うんですが、稲葉さん、事業者のお立場から何か具体的な取り組み事例があったら教えていただけますか。

○味の素冷凍食品(稲葉氏) 私どもの会社では、注意する国ということではなくて、まず原料選定、設計開発、こちらを基本、日本サイドで全部行います。当然日本のほうで確認をするので、日本の法律を順守するというチェックを行っています。それに加えて、現地の日本人駐在員や、ナショナルスタッフに品質教育を行うように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。日本でのコントロール、そして輸出国との連携体制が大事だという御指摘でした。

それでは次の監視指導計画の輸入時対策にお話を進めていきたいと思います。会場の皆さんから監視指導計画の輸出国対策について、御意見や御質問をいただきたいと思いますが、監視指導計画の輸入時対策、国内対策も含めて、監視指導計画全体としてお伺いしたいと思いますのでよろしく願いいたします。

輸入時対策に関しては、このような事前質問を頂戴しております。先ほどの浅野さんの御質問にも関係するのかな、『輸入食品をどのように検査しているのでしょうか。方法、頻度等を知りたいです』という御質問です。

輸入食品の全数を検査できない中で、どのように検査対象や検査数を決めているのかという御質問ですが、今日こちらには検疫所の方もおいでになっています。検疫所の方でどなたか、この御質問にお答えいただける方はいらっしゃいますか。お手挙がりしましたね。ありがとうございます。お願いします。

○神戸検疫所(樋口氏) 神戸検疫所の食品監視課樋口と申します。検査について、検疫所ではどのように行っているのか、その頻度と方法というお問い合わせがあったということなのでお話をさせていただきますと、先ほど輸入監視指導計画の御説明、松井さんのほうからもあったと思うんですけれども、監視指導計画に基づいてモニタリング検査が決まっております。そのモニタリング検査について、食品衛生法第 27 条で届出が輸入される食品等については義務づけられておりますので、そちらについて検疫所で審査を行いまして、その審査の結果、食品等のリスク等考えまして、必要な検査を、抗生物質の検査ですとか農薬の検査ですとか添加物の検査を実施しているところでございます。

その命令検査と自主検査については、先ほどお話があったように、検査命令は違反の可能性が非常に高いものについてかかっておりますし、自主検査は検疫所で過去の違反事例ですとか通知等、海外からの情報等で、こういった検査が必要ですよというのを輸入者に指導しまして、検査を実施しているところでございます。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。輸入時対策については、今樋口さんからもお話があったとおり、そして冒頭の行政のお二人からもご説明があったとおり、監視指導計画に基づいて行われているわけなんですけれども、このような事前質問がきています。

『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』ある意味、非常に深い御質問だと思いますが、松井さん、いかがでしょうか。

○厚労省(松井氏) 十分なのかと言われると、ちょっと非常に難しいところあるとは思いますが、実際に、水際での検査ってというのは限界があるというふうに私たちも認識しています。というのが、貨物をとめて全部検査をしていけばいいじゃないかというのと、そうすると国内で流通するものがなくなってしまいますし、そういった場合にじゃあどうするかということで私たちは考えていまして、先ほど出ましたとおり、検査の種類を分けて、検査命令からモニタリングまで、要するに危険の蓋然性が高い、違反の蓋然性が高いものから低いもの、そういったものを使い分けて、重点的に行うべきものは何なのかということをやっているというものが1つと、今私どもが一番力を入れているのが、相手国政府への説明ですね。そういったものも重要だと思っておりますし、相手国の生産者への教育ですね。そういったものも重要だと。また、いわゆる皆様方のように一般の消費者の方からの御理解をどのように得るかということも非常に重要だと思っておりますし、私どもとしましては、現状与えられてる中で、よりよい食品の安全と安心をどう組み立てていくのかというのを継続して検討していきたいというふうに考えております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。水際の検査だけは限界がある。生産国にいかにか日本のルールについて理解をしてもらうか。生産国との連携が大切だというお話をいただきました。

それでは、監視指導計画の最後のテーマ、国内対策ですね。先ほど給田さんから、基準改正時の生産国との連携についてはコメントをいただいたところですが、事前質問で、『基準改正のときの、輸入国と検疫所、そして国内の保健所との間の連絡体制について教えてください。また実際に基準の逸脱があった場合、どのような判断に基づいてどのような対応をしているのか教えてください』という御質問をいただいております。国内対策についてですので、今日お出での方のうち、自治体の方でお話しいただける方はいらっしゃいませんか。自治体の方も今日おいでいただいていると伺っておりますがいかがでしょうか。そしたらですね。ちょっとお手が挙がらないとこちらから指してしまうんですけども、堺市保健所の矢野さん、おられますでしょうか。ありがとうございます。よろしくお願いいたします。

○堺市保健所(矢野氏) 堺市保健所食品衛生課の矢野と申します。私のほうからは保健所で実施していることについて紹介させていただきます。

先ほど厚生労働省の方からもお話があったんですけども、検疫所のほうでモニタリング検査を行った際に、基準値違反などが判明した場合には、輸入者を所管する自治体に一報が入ります。その場合には速やかに輸入者に連絡をとり、対象品の販売の停止と、既に販売流通している物の回収を命令します。その後、回収された物の数量の確認や最終廃棄に立ち会うなどして国内に流通しないように対応をしています。

また保健所でも独自に市内に流通しているさまざまな食品の抜き取り検査を実施してお

りまして、例えば国内では使用が禁止されている添加物、着色料などが使用されている輸入食品がないかどうかや、残留農薬の基準値を超過している食品がないかどうかなどを検査し、違反があった場合には回収命令などをかけることを行って、違反食品の流通を防ぐという対策をしています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。それでは会場の皆さんいかがでしょう。監視指導計画の輸出国対策、輸入時対策、国内対策について、事前質問を交えて会場の皆さんからもご発言をいただきながら進めてまいりましたが、何か、これはどういったことなんだろうとか、監視指導計画について御質問等おありの方はいらっしゃいませんか。

お手挙がりしました。お願いします。

○全大阪消費者団体連絡会(飯田氏) 全大阪消費者団体連絡会の飯田と申します。機会があるときには同じことを意見として述べているんですけども、先ほど監視指導計画の件数の説明のところで、いわゆる統計学に準拠して、その検査件数を定めているという、こういう説明がございました。もう1つ別件で、国内でのその輸入食品の検査で、違反事案が幾つか見つかっていると。これは厚生労働省の監視指導計画の結果のところでは毎年公表されているわけですけども、近年は5件前後ぐらいずつ毎年見つかっていますが、少し前までは10件以上、国内でその輸入食品の収去検査で違反が見つかっていると、こういう経緯がございまして。これをどう評価するかということなんですけど、輸入食品のサンプリングは、その統計に準拠した件数に基づいていますが、国内の収去検査というのは全くそういうものはありません。ですが、何件か毎年見つかっているということで、その国内の収去検査、統計的な処理がされているわけでも何でもなくて、店頭にあった、その輸入食品を収去した際に違反事例が見つかっていると、こういうことなので、見方としては、そもそもの輸入食品のサンプリングのやり方が、もう少し精査をする必要があるのではないかとこのことを問題提起しているということになるのではないかとこのように私は考えるんですけど、いかがでしょうか。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。その5件をどう見るか、果たしてゼロにすることはできるのかということかなと思いますが、統計に基づいたモニタリング検査と、違反の蓋然性が高い検査命令とありますが、この御質問については、松井さん、お願いします。検査におけるサンプリングの方法は今ままでいいのかという御質問についていかがでしょうか。

○厚労省(松井氏) 御意見ありがとうございます。私どもとしても、やはりこういった命令検査ですとか、そういったモニタリングの検査をやっている中で、漏れが出てしまうというのは重大な問題だというふうに考えておりまして、その1件1件ですね。実はそういったものが起きた場合には、何が原因だったのかというのを調査するようにさせていただいておりまして、私どもがつくっております今回お示しさせていただいた輸入食品の監視指導計画というのが、毎年一から作り直すことになっておりまして、私どもも、その原因、なぜ抜けたのかというのは毎年見直して、抜けた項目についてはその原因となったも

のが何であるのかと、究明の上、新たな対策というのを組み上げていこうと。常に情報は収集させていただいているんですが、どうしても漏れてしまうところがある。なので、そういった面も含めて、皆様方からの御意見ですとか今のような御指摘をいただきつつ、よりよいものとしていきたいと思っております、毎年その結果も公表させていただいております。2020 年度につきましても、パブリックコメントを求めることとなっておりますので、積極的にそういった御指摘をいただくと、私たちもよりよい計画を立てれるんじゃないかと。より次の年につなげるものができるんじゃないかと思っておりますので、ぜひ御意見いただければと思っております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。過去年間 10 件ぐらいずつが最近 5 件ぐらいずつになってきたと今御質問いただいた方からもコメントがありました。原因を究明して再発防止に努めることも功を奏しているのかなと思っております。

それではちょっとお時間も迫ってきておりますので、2 つ目のテーマにいききたいと思います。食品衛生法の改正について、まず HACCP です。このような事前質問がきております。『HACCP の導入製造者からの輸入であることを、輸入時に確認する合理的かつ迅速な方法を具体的に知りたい』要は、輸入する相手が HACCP を導入しているか確認する方法を知りたいということかと思っておりますが、この件、松井さん、いかがでしょうか。

○厚労省(松井氏) まず HACCP の導入が義務づけられるということにはなっておりますけれども、先ほど御説明させていただいたスライドの中でもございましたが、私どものほうでまず義務化しているのは食肉ですとか、そういった食肉製品です。とりあえず食肉の部分ですね。まずそのステップから踏んでいこうということで今行っております、現状、国内でもそうなんですけれども、ほかの食品については、今のところ考え方の導入というのは進めておりますが、義務化までは至っていないというか、そのステップにはまだ至っていないというのが現状かと思っております。

したがいまして、私どもの場合には、まずは国と国とで HACCP の導入について協議を行った上で、やはり HACCP というのは実は国ごとに微妙に違っているところがございます。なので、国ごとに違う点はどこなのかというのを明らかにした上で、まずは厚生労働省として大丈夫な国というのがどこなのかということで国を示すということをした上で、その国が輸出を許可を出している工場であれば、逆に言うと、日本の制度と同等であるというふうにみなして考えております。ただ私としてもほかの食品についても積極的に HACCP の導入というものの推進はしていきたいというふうに考えておりますので、そういったものが検討が進んで、何らかの新たな体制が組めるような状況には、また情報を差し上げたいというふうに考え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。食肉製品に関して HACCP の導入が義務化になるということ。いただいた御質問は、自分が取引する先が HACCP を導入しているか確認する方法についてでしたが、今のお話ですと、輸出者を個別に確認するのではなく、HACCP 対応の国と地域が告示で示され、そこからの輸入であればオーケーであると。検疫所でも、

告示に該当した国と地域からの輸入なのかどうかを確認をするということですね。食肉製品以外の食品に関しても、HACCP が推奨されていることは、輸入食品ガイドライン等で示されているところですが、今後新たな体制が組まれるようになったら改めて随時情報提供がなされるということでした。

それでは次に、器具・容器包装ポジティブリスト制度についてです。松井さんばかりで申しわけないんですが、『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、実際その輸入者は何をすればいいのか』という御質問がきておりますが、いかがでしょうか。

○厚労省(松井) まず手続というよりも厚生労働省のホームページに、ちょうど1月31日金曜日に食品衛生分科会というのが開会されまして、ポジティブリストの案ということで今まで示されていたものが、ポジティブリストとして使用されることになりました。その掲載されているものが使われているもの以外は、今後輸入禁止になりますよということを示しておりますので、まずは急ぎ。輸入されようとする食品の容器包装の使われている原材料・添加材、そういったもののリストを入手していただいて、それに載っているか。載っていなかった場合、即禁止になるかということ、現状においては5年ほど猶予期間を設けるということになっております。ですので、その間に、先ほども申しましたとおり、原材料の変更を行っていただくか、もしくは厚生労働省のそのリストを載せているホームページのさらに下のほうに、追加をしたいものの申請手続方法というのが載っています。ですので、そういったところから、この添加物とか原材料を追加することはできないかという形を検討いただいて、御対応をいただけると。

また一番重要なのは、国内でもそうなんですけれども、やはり情報伝達の方法というのが重要になってきますので、まずはメーカーさんと、どのようなものを使っているのかというのをしっかりとした情報というものを入手していただくというのが一番大事なポイントになってくるかなと思っております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。輸入事業者さんがつき合う相手は海外の事業者さんですので、日本語の情報だけでは難しいと思います。厚生労働省さんのサイトには英語のリストがあるということですね。英語版のリスト、情報を取引先に送り見ていただいて、確認をしていただくことが必要だというお話でした。

あともう1つ、検査についても御質問がきてるんですが、いかがでしょうか。『器具・容器包装、その検疫所での検査はどうなんですか』という御質問です。

○厚労省(松井) 検疫所での分析検査については、今実施しているようなものにつきましては、やはり有害物質の溶出があるかとか、そういった検査については今後も引き続き行うことになるんですが、じゃあその原材料がどのようなものが含まれているのかというのを検査できるかということ、現行の科学では多分できないという結論になります。ですので、じゃあ厚生労働省どうするかということ、先ほどもちょっとお話をさせていただいたんですが、原材料メーカーから、その実際に製品を輸出する会社さんまでの間に、どのような原材料

を使って製造しているものですよとか、ポジティブリストに従って製造されたもの、日本のポジティブリストに従って製造されているものですよというような情報伝達をしっかりとさせていただきたいと。厚生労働省の検疫所のほうでは、そういったものが適切になされているのかということが必要に応じて求めて確認をしていくというような形で行っていきたいというふうに考えております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。器具・容器包装自体の検査というよりも、リストに合ってるかどうかの書類検査をするというお話でした。

器具・容器包装ポジティブリスト制度化に向けて事業者さんは準備に取り組まれていると思うんですが、稲葉さん、お取り組みについて何かコメントをいただけますか。

○味の素冷凍食品(稲葉氏) 私どもも正直言って、なかなか進んでおらず、今やっていることとすると、行政の情報収集をする、あとは業界団体からの情報収集などを行っております。その上で、今社内で共有化と教育を開始して、一部調査を開始した段階でございます。1月31日に正式にリストが出たということですので、また改めて社内のほうで確認をして、調査今開始しているところに対しても、正式版のリストと確認をしていくというところがございます。ただ5年間という猶予期間をいただきましたので、これが出たことはすごく助かったなというのが正直なところでございます。

○NACS(蒲生氏) そうですね。5年間の経過措置期間がなければ、施行と同時にポジティブリストに入っていないものが含まれる器具・容器包装は、輸入できないことになってしまったわけですので、とりあえず5年間の猶予ができました。でもその5年を過ぎるとポジティブリストに載っていない物質が含まれる器具・容器包装は輸入できなくなりますので、ぜひ皆さん、厚労省のホームページに掲載されたリストを取引先に提示していただいて御確認を進めてください。

器具・容器包装ポジティブリスト制度について浅野さん、何か御感想や御意見はありますか。

○NACS(浅野氏) はい。あります。この容器包装のポジティブリストを導入する。消費者がこれを聞いても、何が何だかちんぷんかんぷんという感じで、私も事前に資料を読ませてもらったんですが、合成樹脂からスタートするということはわかりました。それでも難しいなと思っています。

一方で、日本はこれまでは問題のある物質をリスト化して規制する、ネガティブリスト制度を採用していました。しかし欧米や中国・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を可能とするポジティブリスト制度が既に定着している。そういうことを鑑みますと、日本はちょっと遅れていたのかな。ようやく欧米に追いついたのかなとも思っているところです。このポジティブリスト制度導入により、これまでの材料試験や溶出試験の基準がより厳しくなったりするのかなという疑問点とか、この制度が導入されていない国が、このポジティブリスト制度をしっかり踏まえて、日本に輸出する器具や食品容器包装を製造されていくのかなと、そういう点も気になるところ

です。

材質といった化学的な側面で制限をかけつつ、密封性など微生物的な側面からの安全性も担保するという、難しい課題とは思いますが、持続可能な環境社会への配慮として、今SDGsも盛んにニュースで流れているんですけども、輸出国で容器包装の合成樹脂に再生原料や、リサイクル原料が使用されることも今後あると思います。その点の安全性も気になるところです。

なお、ネガティブリストはリストで規制されているもの以外は何でも使える状態でしたので、何か問題が起きたときに原因物質を特定するのは容易ではありませんでした。でも一方でポジティブリストのほうは、使われている物質がはっきりするということですので、何が原因かすぐに特定でき、迅速なリスク管理が可能になる。そこは期待しているところです。消費者にとっては、あらかじめ安全性を確認できたものしか使われていない。これは安心なのかなとも思っているところです。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。今の浅野さんのコメントに、欧米によりやく追いついたのかなというコメントがありました。松井さん、これはいかがなんでしょうか。その欧米、アメリカやEUで流通している器具・容器包装であれば、輸入してもオーケーなのかなということが1点。それからあともう1つ、浅野さんからリサイクル原料という話もありましたね。実は事前質問でも、『海外でリサイクル原料も使用していると思うが、通知は徹底されているのか』という御質問がありました。この以上2点、ご回答いただけますでしょうか。

○厚労省(松井) 確かに欧米、アメリカ・ヨーロッパでは既にポジティブリスト制が導入されておりますので、そういった原材料の確認というのが行われているというふうには認識しております。ただし、やはり細かいところというのは、アメリカ・ヨーロッパとまた日本とでは異なってきますので、アメリカ・ヨーロッパでオーケーであれば日本でもオーケーというふうには単純にはいかないというふうに認識しております。ですので、やはりポジティブリストに、日本のリストに適合しているというのが最大の条件となるかと思えます。

ちょっと先ほど申し忘れたことがございまして、載っているか、載っていないかだけで今ちょっとお話してしまったんですが、このポジティブリストのリスト以外にも、継続確認既存物質リストというのもございまして、今要するに検討中のもののリストもございまして、なので、そういったものであれば1から始めるのかなのか、今現在検討中なのか、何らかの取っかかりがあるのかというふうなのを検討することもできますので、そのリストを見ていただくというのもありかなというふうに思っています。

続けて、その再生プラスチック材料とかそういったものの関係かと思うんですけども、これにつきましても、やはり再生であろうとなかろうと、安全性を確保するというのは重要な問題だと考えてございまして、5、6年前になるんですけども、厚生労働省のほうから再生プラスチック材料の使用に関する指針というのをい出してございまして、

その中でも確認しなきゃいけないところとして原材料の管理ですとか原料の情報、要するに、今回のものと同じようなものをしっかり入手しなさいということがガイドラインでも示されております。またこれに関しても、諸外国にも情報提供させていただいておりますので、まずしっかりと原材料、どういったものなのかというのを確認していただく必要があるのかなというふうには認識しております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。器具・容器包装についてはたくさんの御質問をいただいておりますので、ちょっと長目にさせていただきました。

食品衛生法の改正に関しては、ゲノム編集食品に関しても取り上げたいと思います。ゲノム編集食品に関してはこのような事前質問を頂戴しております。『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こ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』という御質問がきております。これも松井さんですね。よろしくお願いします。

○厚労省(松井) まず、その輸入の状況でございますが、結論からいくと、今のところ輸入されているということは確認されていません。というのが、私どもも日本国内のものと同じく、輸入しようとする場合には、まずは検疫所のほうに相談をいただいて、その情報を検疫所からもらって、私どものほうから担当の部署とよく協議するようというお願いをしております。相談等はあるのかといわれると、そこはちょっとお話しすることはできませんが、少なくとも輸入されているものはないと。

また、私どもも先ほどちょっとお話ししましたが、毎朝各国の情報をというお話を差し上げましたけども、各国の情報というのを必ずチェックするようにしてございまして、実際に使われてるよとか販売されてるよというものが日本にきてるのかきてないのかというのを確認するようにさせていただいております。

確かにゲノム編集食品ということであれば、今のところ届出という制度ではございますが、そういった面も踏まえつつも、私どものほうとしては、しっかりとした確認を行いつつ、対応をとらせていただきたいというふうに考え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。事前相談の内容は公表しないということでしたが、事前相談を踏まえて届出がされたものはちゃんと国民に情報開示されるということだと思います。それから各国の情報を日々入手して、日本の状況も海外に情報発信をしているということでした。

食品衛生法の改正について話を進めてきましたが、皆さんのお手元の資料の中に、「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御案内が入っていると思います。今日の内容に関連する情報も出てきますので、どうぞ関心のおありの方、お時間のおありの方は、ご参加いただければと思います。大阪会場は2月18日で、申し込み締め切りは明後日、2月5日までとなっております。

それでは食品衛生法改正について、HACCP、器具・容器包装ポジティブリスト制度、ゲノム編集食品について進めてきましたが、それ以外のことも結構ですので、改正食品衛生法について何か御質問等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。はい。どうぞ。

○小西酒造(辻氏) 小西酒造の辻と申します。今日はいろいろと詳しく説明いただきましてどうもありがとうございます。先ほど輸入食品等で、日本のポジティブリスト、そういうものを先方に提示して、それにクリアできてるかどうかというようなお話があったんですけども、もう1点、アメリカとEU、その他でもポジティブリスト実施、その他も行われているということなんですけども、現実うちの会社はアルコールの会社でして、例えばフランスのような先進国であっても、ワイナリーの中で大手はHACCPなどの制度を導入して管理されているんですけども、小さなワイナリーでは全くそういうふうな対応がなされていないというのが現状でございます。そういうところにこちらのほうから、このようなリストを提示して、そういう情報をくださいといっても、なかなか出てこないというのが現状でございます。先ほど国と国との間で、その辺の会話は今後進めていくというお話だったんですけども、我々輸入業者としましては、その辺は非常に不安なところでして、現状でやはりできていない。こういうところをどのようにしていくのか。場合によっては例えば有名なヨーロッパだとかアメリカだとか、そういうところの基準値ですね。そういうものが今こうなっていると。日本の基準値はこうだというような、あらかたの国のそういう対比表のようなものが出てくると非常に助かる。それで比較して先方にも、ここが違うからこれについて現地でも調査してほしいという依頼ができるんですけども、そのような点はいかがでしょうか。

○NACS(蒲生氏) 御質問ありがとうございます。アメリカとEUでポジティブリストの考え方が違う、そしてコーデックスもないとなると、本当に今の御質問の通り難しい面があると思います。EUはフレキシビリティとして、国としてルールはあっても、小規模事業者は対応していないとか、実際、今御質問者様のご指摘が実態だと思います。

松井さん、この件に関していかがでしょうか。

○厚労省(松井) アメリカのそのポジティブリスト制度というのが、合成樹脂だけではなくて、紙ですとかゴムとか、そういったものまでの範囲がちょっと広いというような状況がございます。EUに関しては、範囲は合成樹脂がEU全体としての制度としてあるんですけども、紙・ゴムですとか金属ガラスなどは国ごとに規制が異なる。日本のポジティブリスト制度としてはEUの範囲と同じで、いわゆる合成樹脂をまずスタートということになっておりまして、今お話にありましたEUにつきましては、基本的には業者間の情報伝達というのは義務づけられているはずなのですが、ただやはりあちらのほうは伝統がとか、いろいろ障害が大きいとは思いますが、だから、そのための5年間と御理解いただいてもいいのかなと思ってまして、各国政府に説明会を開いたりして情報伝達・提供を行っておりますので、私たちも頑張っていきますので、ぜひそこは民の間の御協力もいただきたい。

私どものなかなか進まないという情報をいただければ、そこはこうやったらいくんじやないかというのをまた御協力して、一緒になってやっていくべきなのかなと思っております。

ちなみに、数字の基準に関しては、一覧のリストというのが私どもではつくってないんですね。ただ規格基準のリストのようなものはホームページに掲載しておりますので、そちら御確認をいただくのかなと。一部業者さん、要するに出版社さんなんかで比較表をつくっている業者さんもいらっしゃるけれども、かなり頻繁に数値が変わるので、最新の情報というのを必ず入手いただくべきかなと思いますので、ちょっとそこはお互いに努力していきたいと思います。

○NACS(蒲生氏) 松井さん、今の御質問に関連して、この点はいかがなんでしょう。国内の事業者さんがリストを輸出者に出して確認を依頼しても返答してくれない場合はどう対応したら良いでしょうか。確かに検疫も大事ですけども、輸入者さんは国内の売り先への情報伝達をしなければなりませんね。そういった観点からすると、リストを提示しても何ら返答してくれないところに、どういう対応をしたらいいかという点についてはいかがお考えですか。

○厚労省(松井) 実際は、正直なところいくと、この原材料、この添加剤、この物使ってますというリストを出してもらうのが一番いいんですが、多分それって企業秘密だとかいろいろ壁がございまして出てこないと思うんですね。なので、そういったものは私どもも現実的に無理かなとは思っておりますので、特に様式とかを示すわけではないんですけども、適合性の説明を行っていただくと。私どものほうにですね。が、重要かと思っております、説明の例としては、輸入した製品が特定できる情報がまず載っていること。次にポジティブリストに掲載済み原材料によって製造しているという情報。プラス、これらの情報が確認できる資料ということで出していただければと思っておりますので、とりあえずは全リストを出せというつもりはないので、日本のポジティブリストに適合していますよということを証明して、順次申し送りをしていただくということが必要なのかなというふうには認識しております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。そうですね。問い合わせたところで、物質情報は出てこないと思います。日本のリストに適合しているという証明書はこの形式でなければならないといったひな形を国は決めないということですので、どうぞ事業者の皆さんは、各自の方法で取引先に適合しているかどうかの確認をしてください。その内容を国内の売り先に情報伝達していただくということになるんだろうと思います。

それでは今の関連でも結構ですし、3つ目としまして、その他ですね。ここからは輸入食品の安全確保に関するどのようなことでも結構ですので、何か御質問や御意見等をお持ちの方はお聞かせいただけますでしょうか。挙手でお知らせいただければと思います。いかがでしょうか。今までのテーマについて、ちょっと聞き忘れたんだけど、ということでも結構です。いかがですか。

はい。お手が挙がりましたね。お願いします。

○全大阪消費者団体連絡会(飯田氏) すみません。2回目なのですが、手が挙がらないので発言させていただきます。全大阪消費者団体連絡会の飯田と申します。これ意見です。

是非はともかくとして、TPP11 だとか、EU との協定あるいは日米の貿易協定が発効しました。なので、順次その関税が引き下がって行って、傾向としては輸入食品がこれからふえていくという時代に入っていくかと思えます。そこで現在のその検疫体制のことなのですが、監視員の方が大体 340 名ぐらいいらっしゃるということなんですけど、これで足りているのかどうかという、そこが非常に心配事でもあります。私はもっとその人員体制を強化していただきたい、増やしていただきたいというふうに考えております。これも関税は十数年かけて順次引き下がっていきますので、検疫体制の人員体制のその強化も計画的に進めないといけないかなというふうに思えます。2 年先、3 年先だけでなく、もっと先もにらんで、どういうふうに強化していくかと、そういう計画性をもった事実を、ぜひ厚生労働省にお願いしたいというふうに思えます。

○NACS(蒲生氏) 御意見ありがとうございます。松井さんから何か補足はありますか。

○厚労省(松井) 御意見ありがとうございます。確かに今、経済連携協定進んでおまして、今後、輸入が増えるんじゃないかという見方もあるというふうにはお聞きしているところでございます。ただこの経済連携協定の中では、輸入食品の監視は排除されていないんですね。必要に応じてやってよろしいということになっておりますので、私たちとしては、この経済連携協定が推進されたとしても、輸入食品の監視を緩めるつもりはないと。

また一方、日本人の胃袋の大きさというのは大体同じですから、今後、どこかの国が増えて、どこかの国が減るということが出てくるかと思えます。ただそうなったときに、やはり使われている農薬ですとか添加物、そういうのは違ってきますから、そういったものをちゃんとターゲットにするとかですね、輸入の実態に合わせたターゲットをします。そういったものは先ほど申しましたとおり、年間計画というのを見直して対応していきたいと思っております。

また人員増につきましても、こういう言い方は何なのですが、国家公務員の定員法があり、今ひたすら減らせと言われ続けている中、私たちもしっかり監視するためには、計画的な対応というのは非常に重要だと認識しておりますので、そういった状況がある中でも体制の強化、人員に限らず、例えば何らかの形で、例えば今まで人の力でやってたものを、電算システムを入れて簡易審査をしつつ、その簡易になった部分を今度人がやるとかですね。そういったいろいろな工夫、なので手を抜くということではなくて、よりしっかり見るにはどうしたらいいかというところを検討して、また計画に反映していきたいというふうに考えております。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。それでは、ほかに何か御質問・御意見等おありの方はいらっしゃいますか。

そしたらですね、ちょっとお手が挙がらないようなので、1 つ触れることができなかった事前質問なんですけども、稲葉さん、これ本当に輸入食品ならではの御質問だと思うん

ですが、こういう御質問がきています。『輸入食品の現地の衛生管理が不安です。国が違
うと文化も違いますが、衛生管理を徹底させるために、どのような取り組みをしているの
でしょうか』というものです。やはり文化が違くと、言ったことが意図したとおりに通じ
ないですとか、文化が違う、言葉が違うからこそその工夫等が海外工場では求められるの
ではないかと思えます。もちろん国内工場でも外国人動労者の方についてこの話はあるかも
しれませんが、いかがでしょう。味の素冷凍食品さんで、文化の違いの観点から衛生管理
徹底させるための何か工夫等されてらっしゃることがあれば、お聞かせいただけますか。

○味の素冷凍食品(稲葉氏) 先ほど説明の中で申しましたけれども、私ども ASQUA という
味の素独自の共通の基準をつくっていますので、それをまず運用していることが1つ。あ
とは、日本人駐在員を基本におきまして、日本人の目線で見えていただくような形をして
いるということが1つ。あとは品質監査、先ほど簡単に説明させていただきましたけど、
最低でも2年に1度、日本からも行き、それとは別に工場点検というような形で、関係部
署のほうで最低でも年に1回は現地に行って点検をしております。また品質教育という形
で、現地のナショナルスタッフに定期的な勉強会などを開かせていただいているというよ
うな状況です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。小まめに日本の考え方を理解をしていただける
ように、現地とのこまめな連携を進めているというお話でした。こちらを理解していただ
くと同時に、その国の文化を日本側が理解するというのも当然含まれたお取り組みだろ
うと思えます。

だんだん終わりの時間に近づいてきましたが、会場の皆さんから、これだけは聞いてお
きたいとかそういったこと、ございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

はい。どうぞ、お願いします。

○京都生活協同組合(岡本氏) 京都生活協同組合品質保証部の岡本と申します。組合員、
利用者の方と食品の話をするところがあるんですけども、いまだに中国の食品は大丈夫か
という、すごい漠然とした不安みたいところもあるんでしょうけれども、そういった声
がいまだに上がってまいります。さっきパラグアイの話とかフィリピンのバナナの話もあ
ったように、ちょっと中国の現状、中国からの輸入食品に関する、その現状というのをち
よっと教えていただけるとありがたいです。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。これは石崎さんいかがでしょうか。輸出国査察
専門官として、中国との最近のお取り組みは何かありますでしょうか。

○厚生労働省(石崎) 中国に関しましても、実際現地に行って管理体制等、厚生労働省として
も確認をしているところなんですけれども、先ほどお話しましたパラグアイとかフィリ
ピンとかと同様に、中国でも輸出するときに政府に登録などをされていまして、きちん
と管理をしているところを、こちらの厚生労働省としても確認をしているところです。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。それではほかにはよろしいですか。御質問おあ
りの方はいらっしゃいませんか。

今日は参加者の4割が事業者の方ということで、監視指導計画および改正食品衛生法に関する疑問を解消していただくということを主な目的に進めてまいりました。いかがでしょうか。皆さんの疑問は解消されたでしょうか。事業者の皆さんの疑問が解消されることが、輸入食品を安全に輸入し、消費者の利益につながると思います。今日のこの意見交換会がそういったことの助けになれば幸いです。どうぞ今日得られた情報を、皆さんの周りの方にも広めてください。輸入食品の安全確保は行政だけではない、事業者だけではない、消費者も含めみんなで進めていくものですので、今後も本日のようなコミュニケーションは続けていっていただきたいと思っております。

ありがとうございました。皆さんの御協力をもちまして、時間どおりに進めることができました。終わりの時間となりましたので、マイクを司会に戻したいと思っております。

○司会(濃野) 皆様、熱心な御議論をありがとうございました。本日いただいた御意見、御質問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ありませんでした。厚生労働省では2月21日金曜日まで、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」に基づく政省令等に関する説明会の参加者を募集しております。詳しくは配付資料の中のチラシをごらんください。

これももちまして、本日の意見交換会を終了いたします。なお、今後の参考にさせていただきたいと思っておりますので、是非アンケートに御協力をお願いいたします。御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱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のないようにお帰りください。