

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」

日時 令和3年1月28日(木)

15:00～16:40

場所 TKP新橋カンファレンスセンター

○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。よろしくお願いいたします。なお、新型コロナウイルス感染症対策のため、本日はマスクを着用して進行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、会場の皆さま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3年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たり、皆さまからの意見を頂戴したいと考えております。

今回の意見交換会では、輸入食品の安全性確保対策、輸入食品監視指導計画（案）、検疫所における輸入手続きなどについて、行政が情報提供を行い、輸入食品の安全性確保に関する自身の取り組みについて、正栄食品工業株式会社の真木裕司様よりお話いただきます。その後、参加者の皆さまからの質問にお答えします。閉会は16時40分を予定しております。プログラム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3年度輸入食品監視指導計画（案）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説明いたします。皆さま、資料1を御準備ください。

○厚労省（蟹江） 厚生労働省の蟹江です。まず本日は、多数の方に御参加を頂き、誠にありがとうございます。また、日頃から輸入食品の安全確保対策の推進に御理解、御協力を頂き、感謝を申し上げます。私から、輸入食品の安全性確保の取り組みについて、資料に沿って説明いたします。

御承知のとおり、日本の食料は、多くを海外に依存しています。左のグラフを見ていただきますと、これは日本の食料自給率の推移ということで、農林水産省で公表している統計資料です。生産額ベースで66%、カロリーベースで38%となっておりますので、カロ

リーベースで見てもみますと、62%は輸入食品に依存しているということが分かると思います。右のグラフですが、これは食品衛生法に基づく輸入の届出件数と重量です。令和元年度を見てもみますと、254万件の届出があり、重量ベースでは3,327万トン、届出件数は増加傾向にあり、重量ベースですと横ばいということが分かると思います。

こちらのスライドは、令和元年度の輸入食品監視指導計画の結果です。届出件数としては、254万4,674件で、輸入重量は3,327万トンでした。検査の合計件数を見ていただきますと、21万7,216件、届出件数に対する割合としては8.5%、そのうち違反の件数としては763件、違反の割合は0.03%となっております。モニタリング検査ですが、実数としては5万5,916件ですが、延べ件数としては9万9,059件の計画数に対して実施したのが9万9,636件です。検査命令への移行と解除の品目ですが、検査命令に移行をしたのが14カ国21品目で、届出件数の多い順に見てみますと、メキシコ産のアボガド、中国産のブロッコリー、イタリア産のピスタチオナッツの加工品となっております。それから、検査命令から解除されたものは、12カ国の14品目になっています。ベトナムのえび、中国産の未成熟えんどう、ナイジェリア産のごまの種子となっております。

こちらの資料は、国別の検査命令、対象品目となっております。全輸出国を対象にしたものが17品目、31カ国・2地域を対象にしたものは80品目で、多い順に表に示しております。フグ、すじこ、キャッサバについては、全輸出国を対象にして検査命令を行っております。中国ですと19品目、あさり、二枚貝、ブロッコリー、たまねぎ。韓国ですと、養殖ひらめ、青とうがらし、ミニトマト。タイですと、おくら、バナナなどが検査命令の対象になっており、多くが残留農薬の関係の検査を実施しているところです。

こちらのスライドは、食品衛生法の違反の内容を、各条文別に整理した表になります。一番左に、6、10、12、13、18、62と書いてありますが、これは食品衛生法の第6条、第10条、第12条という意味です。右の所に主な違反内容が書いてあります。まず第6条ですが、アフラトキシンが付着していたもの、検出したもの、キャッサバなどからのシアン化合物が検出されたもの、米、小麦、大豆などで腐敗・変敗が確認されたものが措置されております。実数としては222件で、全体の違反件数を分母にしますと、28%を占めております。

第10条は、食肉の衛生証明書の不添付ということで、1件確認されております。第12条は、食品添加物の関係ですが、日本では指定された添加物しか使用できないというポジティブリスト制をとっておりますので、指定がされていない添加物が使われていた事例です。TBHQをはじめ、代表的な添加物を記載しておりますが、この第12条に違反するものが実数で53件確認されました。

第13条は、食品や添加物の基準あるいは規格が設定されているもので、そういった規格基準に合わなかったものです。例えば、農薬の残留基準値を超えたものや、大腸菌群などの成分規格が設定されているもので、それに合わないもの。それから添加物でも、使用する基準が定められているもので、その使用基準に合わないものなどについて、実数とし

て 450 件確認されています。その他、器具、容器包装、おもちゃの基準に合わなかったものが、器具ですと実数で 35 件、おもちゃでは 3 件、トータル 763 件の食品衛生法違反の貨物が確認されたというのが、令和元年度の実績です。

こちらのスライドは、輸入食品全体の監視体制の概要ということで、輸出国対策、輸入時対策、国内対策の 3 段階の体制で、輸入食品の安全確保を図っております。特に我々としては、輸出国での対策として、日本の規制を輸出国側に周知する、あるいは何か問題があった場合に二国間協議や現地調査を実施する。それから、例えば日本の検査技術を輸出国側に技術協力を行うといった取り組みを行いながら、現地で日本の規格基準に合ったものを輸出してもらおうという取り組みも行っております。

こちらは、これまで対応してきました二国間協議の主な例です。例えばタイですと、マンガーやおくらの残留農薬の管理を、現地で確認あるいは協議をしてきた事例もあります。スペインでは牛肉と書いてありますが、BSE 対策として対日輸出プログラムというものを作成していただいて、日本の規制に合うものを輸出してもらおうということも行っております。フィリピンのバナナも、残留農薬の関係で現地調査を行っております。インドですと、養殖えびの合成抗菌剤の管理の確認をしております。

次の資料は、インドの例をまとめたものです。輸入時の検査で、フラゾリドンという合成抗菌剤が検出されて、食品衛生法には合わないということを受けて、二国間協議を開始し、輸入時には検査命令で全ロット、全届出フラゾリドンの検査を実施している状況でした。その後、インド政府から対策が取られたということで、合成抗菌剤の不使用や、関係事業者を登録する、それから証明書を発行するといった様々な対策を取ったということで、実際に現地に出向いてその対策が有効なのか、適切に実施されているのかを確認、協議をし、最終的には対応が取られているという判断をし、検査命令を解除したという事例です。

こちらのスライドは、海外の情報に基づいて監視強化を行った主な事例です。私どもも毎日のように、各輸出国の関係サイト、あるいは外交ルートを通じて、情報収集をしております。例えばこの表ですと、オランダでピーナッツバターからアフラトキシンが検出されて回収がされているということで、日本に同様なものが輸出されていれば、我々も輸入者にその事実関係を伝え、実際に流通しているものであれば対応していただくということも行っております。中国産のきくらげ、これはサルモネラ属菌と書いておりますけれども、これは次のスライドで詳しく説明いたします。それから一番下が、インド産のごまの種子を原料として使用した食品ということで、インド産のごまにエチレンオキシドが使用されていて、そのごまを使用した食品がヨーロッパ各国で回収をされているという情報がありました。それに基づき、我々も実際に輸入されているかどうか、それから輸入されてきた場合に回収対象であるかどうかといったことを、輸入時に確認をしております。

こちらが、先ほど説明しました中国産きくらげの関係の対応をまとめたスライドになります。令和 2 年 9 月に、アメリカとカナダでサルモネラ食中毒の発生があり、調査の結果、中国産のきくらげが原因ではないかということで、回収が行われているという情報を

入手しまして、即対応した事案です。この食中毒の事案の概要ですが、令和2年9月の段階で、アメリカのCDCが調査結果を公表しています。感染者の数が、10州から計41人報告されています。原因食品として、きくらげ、又はきくらげを使ったラーメンを食べていたということで、きくらげが疑われた事例です。アメリカでも、原因と疑われるきくらげの回収が行われたという事案です。

我々の対応は11ページです。この事実を確認して、実際に回収対象となっている物の輸入届出がなされた場合には、アメリカで回収が行われていますので、同様の措置をし、それから、モニタリングの年間計画を改正し、実際に中国産のきくらげの検査を強化しました。その結果、やはり中国産のきくらげからサルモネラ属菌が検出された事例がありましたので、それ以降、輸入届出ごとに全ロットの検査を開始をしました。実際に、検出されたもので輸入する場合には、国内の加工施設で加熱加工することを前提として、輸入を認めている事案があります。その場合には、私どものほうから各都道府県に、適切な加熱加工がされているかどうかを監視依頼をして、確実に加熱加工されたものが流通できる体制を取っております。最終的に、このアメリカの食中毒の事案ですが、11月4日の段階で発生している州が12州、患者数55名、入院者6名、死亡者0ということで、アメリカのCDCが公表をしております。

こちらのスライドは、食品衛生法の改正に関する対応を整理した資料です。ここに、獣畜及び家きんの肉及び臓器と書いてありますが、こういったものについてはHACCPに基づく衛生管理が義務化されており、現在経過措置期間中です。今年の6月1日以降は完全施行されますので、こういったHACCPに基づく衛生管理が行われた食肉のみが輸入できるということになります。その輸入可能な国については、告示で示しており、厚生労働省のホームページでも分かりやすく見られるようにしております。引き続き、輸出国政府から関係書類、実施状況について確認できれば、追加をしていくという作業をしております。

こちらは、食品衛生法の改正の関係で、衛生証明書の添付義務というものを、新しく規定として設けております。これは既に施行されており、乳・乳製品、ふぐや生食用のかきについて、輸出国政府が発行する衛生証明書が輸入時に必要ということになっております。この証明書の様式については、厚生労働省のホームページに掲載をしておりますので、必要であれば御覧いただければと思います。順次、輸出国政府側からの要請に応じて協議をし、合意できたものについて追加をするという作業を続けていく予定にしています。

こちらのスライドは、令和3年度の輸入食品監視指導計画（案）の内容のポイントです。特に、重点的に監視指導を実施すべき事項として、先ほども説明いたしましたが、食中毒の事例や病原微生物、それからヨーロッパでも回収事例がありましたアフラトキシン関係について、検査をすることにしております。それから、食品衛生法改正事項について、着実な施行をするということを、令和3年度の監視指導計画（案）に記載をして、現在パブリックコメントを行っている最中です。

具体的な検査の計画数です。トータルは、令和3年度の案は10万件にしております。

特に先ほど説明したとおり、病原微生物、それからアフラトキシンなどのカビ毒について、検査計画数を増やしております。

最後のスライドです。私どもも、リスクコミュニケーションは非常に重要だと考えております。まずは、厚生労働省のホームページで様々な情報をなるべく早く提供できるように、体制を整備しております。今回のような意見交換会も実施をしたり、講演会への講師の派遣や、一番下にありますが、パンフレットやポスター、動画の作成、これは日本語だけではなくて英語でも作成しているものもありますけれども、こういったものを通じて、輸入食品の監視体制あるいは監視の結果などについて、情報を簡単に入手できるように引き続き対応をしていきたいと考えております。私からの説明は以上です。

○司会（濃野） 続いて、「検疫所における輸入手続きについて」、東京検疫所食品監視課輸入食品監督官の三輪俊樹より説明いたします。皆さま、資料2を御準備ください。

○東京検疫所（三輪） 東京検疫所食品監視課の三輪と申します。本日は検疫所における輸入手続きについて御説明させていただきます。どうぞよろしく願いいたします。検疫所は、厚生労働省が所管する機関です。その業務は、検疫法と食品衛生法の2つの法律に基づいて実施しています。私たちのように、輸入食品等の監視指導業務を行う職員は、食品衛生法に基づき、輸入前相談とか届出書の審査などの監視指導業務を行っています。また、モニタリング検査のような試験検査業務も併せて行っております。

こちらのスライドは、全国に配置されている検疫所の輸入食品監視部門と検査部門を示しております。現在、全国には食品等輸入届出窓口が32か所配置されています。そのうち、検査課を有している検疫所は6か所です。また、事前の輸入相談を行っている食品等輸入相談室は、13か所配置されています。

それでは、届出の流れから法違反の対応について御説明させていただきます。日本国内で販売等の営業を目的に、食品や添加物、器具・容器包装、乳幼児用のおもちゃを輸入する場合、輸入者は食品衛生法に基づいて、輸入の都度検疫所へ食品等輸入届出を提出しなければなりません。検疫所では、これらの全ての届出を対象に審査を行っています。審査では、原材料や使用されている添加物、製造方法など記載事項を確認し、検査強化となる通知等と照らし合わせながら、規格基準を含む食品衛生法への適合性について審査を行っています。また、初回の輸入の貨物とか、審査において特に確認が必要だと判断された場合においては、届出の記載内容と貨物の同一性を確認するため、検疫所の食品衛生監視員が保税倉庫に赴いて、実際に貨物の確認を行っています。

指導検査の必要性の判断については、届出された食品等における規格基準の有無や添加物の使用状況、現場検査を実施した際に別途検査が必要と判断される場合や、同類の食品の過去の違反事例情報等を参考にして、輸入者の自主的な衛生管理の一環として法の適合性を確認することを目的に、検疫所から輸入者に対して検査の実施を指導しています。モニタリング検査については、多種多様な輸入食品等を対象に、国が策定した計画に沿って全国の検疫所が年間を通じて計画的に実施し、食品衛生法上の状況を幅広く監視し、必要

に応じて輸入時の検査強化を図るなど、対策を講じることを目的としています。検査命令については、指導検査やモニタリング検査、国内での指導検査等において、法違反が認められるなど違反の可能性が高いと判断される食品について、輸入者に対し輸入の都度検査の実施を命じる検査を言います。

これら指導検査等の結果から法違反が疑われる結果が認められた場合、検疫所では改めて原材料や製造方法、貿易関連の書類を確認し、届出の記載内容に誤りがないか、輸入されている貨物と届出している貨物の同一性を確認しています。また、指導検査や検査命令については、結果が判明し、問題がないことが確認できるまで国内へ流通させることはできませんが、モニタリング検査については、法違反の可能性が低い食品等を対象に検査を実施していますので、検査結果を待たずに国内に流通することが可能です。したがって、法違反が疑われる時点でモニタリング検査の場合は国内に流通している可能性があります。その場合においては、検疫所から輸入者に対して一旦流通をストップするようお願いするとともに、販売先や保管場所の流通状況について速やかに検疫所へ報告するようお願いしています。

こうした点を整理した上で、届出書の内容と実際の貨物の同一性を確認するために、検疫所の食品衛生監視員が保管倉庫へ赴き、貨物の確認をするための現場検査を実施します。現場検査において確認する主なポイントですが、製品には原材料や製造方法等の違いで製品ロットを区別していることがあります。検疫所では提出された届出書1届出に対して1ロットという整理をしています。これを踏まえて、現場では製造者、製造所等の名称・住所や、品名、原材料、保管温度などを確認しながら、届出書の内容との整合性を確認しています。また、指導検査や検査命令においては、登録検査機関における検体採取が適切に行われているかどうか、外観の破損や、その他食品衛生上の問題がないのかも併せて確認しています。

こちらのスライドは、外装に記載されている表示を写真で写したものです。こうした表示には、品名とか原材料、保存温度や原産国、輸入者の名称、住所等が記載されています。製造者の名称や住所が記載されているケースもありますので、こういう外装に記載されている内容から届出の内容等を確認することも行っております。また、こういった外装を開けて、中の製品の包装形態とか加工度合を確認したり、保管温度等も確認しつつ同一性を確認しています。

現場検査を経て、法違反と確定した後の流れについて御説明いたします。法違反となった貨物は、国内での販売等を目的に流通させることができませんので、検疫所から輸入者に対して、2つの事項を並行してお伝えしています。1つは、スライドの右側の図でお示ししている違反貨物の措置についてです。措置方法としては、廃棄、積戻し、食用以外の用途に変更するという3つがあります。措置方法が決まり次第、速やかに計画書を提出するように輸入者にはお願いしています。特に、食用以外の用途に変更する場合とか、生産国以外の国に再輸出する場合については、その用途とスケジュールを速やかに報告するよ

うお願いしています。措置完了時には、法違反貨物が国内流通することなく適切に措置が行われたことを確認するため、輸入者からの報告書とともに、その措置が裏付けできるように関係書類の添付を求めています。

廃棄処分については、一旦国内へ通関し、廃棄業者に持ち込んで処分を行いますので、輸入者から税関に対して行う減却承認申請書の写しとか、産業廃棄物処理業者から出される産業廃棄物管理票や廃棄作業の写真を併せて提出するように指導しております。積戻しの場合は、再度輸出するに当たって税関から輸入者に対して交付される積戻し許可証の写し、輸出したことが裏付けられる貿易関連書類の写しも併せて確認しています。食用以外の用途に変更する場合には、事前に輸入者より提出された計画書に従って、適切に処理が行われていることが確認できる書類を求めて確認を行っております。

2 つ目は、スライドの左側ですが、違反原因を調査するに当たって検疫所から輸入者に対し、法違反貨物に関しての原材料の受入れとか、保管、加工工程、製品保管等の各工程において改めて確認していただき、イレギュラーな事象が発生していなかったかどうかを確認すること。併せて、厚生労働省のホームページに掲載されている輸入加工食品の自主管理に関する指針を紹介しながら、この指針のチェックリストを参考に調査をし、違反原因と再発防止のための対策として、製造者と輸入者の対策を報告するように指導しています。

輸入を再開するためには、違反原因が明確になり、対策が取られた製品からとなります。必要に応じて再度検査を実施するなどして、適切に対策が取られていることを確認することをお伝えしています。また、法違反を繰り返す場合、食品衛生法第 55 条第 2 項に基づいて営業禁止、停止処分を受けることもあるということを認識してもらいながら、適切な対応を講じるよう併せて指導しています。

こちらの写真では、違反原因として報告された事例を御紹介させていただきます。衛生管理のポイントの参考にしていただきたいと思います。スライドの左側の写真は、中国産のひまわりの種の加工品から、自主検査の結果、指定外添加物のサイクラミン酸が検出された事例です。中国ではサイクラミン酸の使用が認められていますが、製造ラインの洗浄不足により洗い残されたサイクラミン酸が日本向けの製品に混入したという事例です。右側の写真はインド産のスナック菓子ですが、外装表示に指定外添加物のヨウ素化塩の記載がされています。届出当時は、届出の原材料にヨウ素化塩の記載は当然ありませんでしたが、現場検査を実施した結果判明したもので、メーカーに使用状況を確認した結果、当該製品に使用していることが判明したため違反となった事例です。

写真の下に主な違反原因を挙げておりますが、インド産スナック菓子のように、輸入者における原材料の確認不足や、添加物の使用基準の理解不足による事例は多く見られておりますが、こういった事例は、事前に十分確認することで法違反を防げるものです。また、一般的衛生管理の不足について挙げておりますが、製造ラインの洗浄不足による汚染を原因とする事例も多く見られております。メーカー側では、原材料の受入れから加工、製品の

保管、出荷と各工程において管理基準を設定していることが多いですので、輸入者においてもこうした管理が適切に行われていることを、輸入の都度確認できる体制を構築しておくことが重要ではないかと思えます。

輸出時検査に対する認識不足について御紹介させていただきます。多くの輸入者の方々は、輸出時にメーカー等で製品の検査を実施して、検査結果に問題のない貨物を輸出しておりますが、その検査について注意していただきたい事項があります。まず、サンプリング方法については、微生物や残留農薬のように製品中に不均一的に存在するものを検査する際に報告として聞く内容としては、1 か所から採取して検査を実施して結果を見ているということで、製品中のばらつきを検出できていないのではないかとと思われる事例がよく見られます。また、検出下限値の設定についても、メーカーで行っている検査と日本側で行う検査での設定の方法が異なっており、メーカー側が日本と比べて検出下限値を高く設定していることによって、輸出時には検出されなかったものが輸入時に検査したことによって検出されてしまったという話も聞きます。

判定方法は、これは大腸菌群とか E. coli の判定になるわけですが、日本の公定法では定性試験で行っておりますので、検出されたことによって陽性という判定になるわけですが、メーカー側で行う輸出時の検査の中には、判定方法がグラム当たり3個未満とか10個未満のものを陰性と判定する結果が見受けられます。そうすることによって、実際には少しは出ていたけれども、結果的に陰性となっていた可能性があるという事例です。こういったことを踏まえながら、輸出時に単に検査結果を見て判断するというだけでなく、検査方法の違いによって輸出時と輸入時に差が生じる可能性がないかという点についても事前に確認しておくことが重要なのかなと思っております。

続いて、食品衛生法の改正に伴う新しい制度の手続きについて、スライド中の指定成分等含有食品と合成樹脂製器具・容器包装のポジティブリストについて御説明させていただきます。特別の注意を必要とする成分等を含む食品の取扱いについてです。健康食品における健康被害情報の収集等の制度化に伴い、特別の注意を必要とする成分については、食品衛生法第8条第1項の規定に基づき、厚生労働大臣によって指定されています。現在は、スライドにお示ししている4種類が指定されています。検疫所における審査の流れについては、指定成分等含有食品の成分又は加工は、厚生労働大臣が定める基準に適合する方法で行わなければならないとされておりますので、こうした指定成分等含有食品の届出がなされた際は、関係法令について輸入者に周知しながら、届出の都度、製造基準告示への適合性に関する資料を輸入者に求め、製造又は加工の基準に関する留意事項の確認を行い、厚生労働省へ照会するというようになっております。

照会后、検疫所では現場検査を実施し、輸入者からの報告書の内容と貨物に齟齬がないか整合性の確認を行っています。特段の問題が認められなかった場合は、検疫所から輸入者に対し、報告書に従った製造管理を徹底するよう指導書を交付しつつ、食品等輸入届出書済証を発行しております。製造基準適合性に関する確認事項としては、製品を製造する

上での管理責任者の設定とか、原料や製品の管理方法などを条文ごとに示されておりますが、今まで届出された事例を見ると、提出された資料は製造基準告示の各条文の内容を網羅していないものが多く見られ、審査に時間を要するケースが見受けられております。提出資料については、各条文、各項について輸入前に十分御理解いただきたいと思っております。また、メーカーからの資料を併せて整備するようにお願いいたします。

続いて、食品用器具・容器包装におけるポジティブリスト制度ですが、食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性のために、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみを使用できるようにした制度です。今回の法改正によって、対象製品を輸入する場合は、使用している原材料がポジティブリストに掲載されているかどうかをサプライチェーン上の製造事業者とか、販売事業者を確認していただく必要があります。日頃、事業者の方々からは、適合性を確認するための方法としてフォーマットの有無とか、検査実施の必要性について御質問を受けますが、まず確認の方法については特段定めておりませんので、具体的なフォーマットについてもお示ししておりません。ただ、事後的にも確認できる方法で確認いただくようお願いしております。

なお、事業者の方々加盟する協議会等では、ポジティブリスト適合に関する情報伝達のフォーマットを独自にお示ししていると聞いておりますので、協議会等に加盟しているの方々については個別に御確認いただければと思っております。また、検査の必要性については、現時点ではポジティブリスト適合を確認するための検査法は示されておきませんので、使用を認められた物質を用い、適切に製造や供給されたものであることを情報伝達によって確認していただきたいと思っております。従来材質別規格基準のように、輸入時の検査によって適合性を確認するものではないというところを御理解いただきたいと思っております。なお、従来からの材質別規格基準における検査については、製造者が意図しない成分や不純物を確認するための検査として継続されております。

最後ですが、国民及び民間事業者等の押印及び署名の見直しに係る通知が令和 2 年 12 月 25 日に出されております。スライドの(1)から(3)に示している通知については様式が定められ、今まで代表者等の捺印を頂いていたところですが、本通知をもって今後は省略することが可能となっておりますので、よろしくお願いたします。私からの説明は以上です。

○司会（濃野） ありがとうございます。続きまして「事業者によるナッツ類の衛生管理対策について」、正栄食品工業株式会社果実商品部部長の真木裕司様より御講演いただきます。皆さま、資料 3 を御準備ください。

○正栄食品工業（真木氏） ただいま御紹介いただきました正栄食品工業株式会社の真木と申します。本日は、産地側のサプライヤーも含めまして、事業者としてのナッツ類の衛生管理対策(アフラトキシン汚染対策)について御説明させていただきます。本日は、よろしくお願いたします。

本日の御説明の内容になります。まず、始めに、私ども正栄食品工業株式会社の概要について、簡単に御紹介させていただき、それから、本題となりますナッツ類の衛生管理対策について説明させていただきます。

まず、私ども正栄食品工業株式会社は、1904年創業の牛乳や乳製品を取り扱う成光舎牛乳店、こちらが前身になりまして、1947年に設立された食品専門の商社になります。現在の取扱い品目は、乳製品・油脂類、製菓材料、乾燥果実・ナッツ類、缶詰類、菓子、リテール商品類でして、それらの輸入仕入、国内仕入、それから、加工、販売を行っております。

弊社の事業内容について説明させていただきます。まず、農園経営です。私どもはアメリカのカリフォルニア州で、プルーンとクルミの農園を経営しておりまして、プルーンは協力工場、それからクルミは自社工場で加工を行っております。

次に、私どもの機能としては、商社機能というのを持っておりまして、海外33か国のサプライヤーから農産物や加工食品の供給を受け、輸入を行っております。また、中国の自社工場で、一次加工した松の実やパンプキンシード、アメリカのクルミを日本や海外へ輸出しております。

生産加工ですが、日本、国内に6工場、海外は、今、申し上げましたアメリカのクルミ工場の他、中国にナッツ主体の選別工場や、フルーツ主体の工場と、海外で3か所の工場を持っております。

最後に販売機能です。海外や国内で調達しました業務用のバルク原料のほか、御家庭用のリテール商品というものを販売しております。国内の販売拠点は、東京の本社のほか、全国7か所に支店があります。

生産の拠点は、関係会社として4社、6工場を持ち、業務用の菓子・パン原料や、ナッツやドライフルーツのリテール商品、それからリテール菓子を製造しております。また、筑波乳業では、アーモンドの皮剥きから自社で行いまして、アーモンドミルクを製造しております。

こちらは先ほどお話ししましたカリフォルニアのクルミ工場の写真になります。下は中国ですけれども、販売の拠点が4か所ありまして、また、青島の工場でフルーツ類、それから、延吉の工場でナッツ類の製造を行っております。

それでは、ナッツ類の衛生管理対策の取り組みについて、これから御説明させていただきます。まず、こちらの資料ですが、日本における、ナッツ、ドライフルーツ輸入時の主な食品衛生法違反の例となります。農薬の残留基準値超過ですとか、ドライフルーツ類では、二酸化硫黄の基準値超過、ソルビン酸の基準値超過などが見られますけれども、ナッツ類としてはアフラトキシン規制値の超過が多く見られます。

アフラトキシンとは、こちらに記載しておりますとおり、Aspergillus 属のカビが産生するカビ毒の総称となっております。このうちアフラトキシン B1、B2、G1、G2 の4種類は「総アフラトキシン」と定義されており、食品衛生法において、規制値は10ppb以下

とされております。ナッツ類では、アーモンド、ピスタチオ、クルミ、ブラジルナッツといったものが検査命令の対象となっておりまして、規制値を超過した場合は、積戻し又は廃棄という流れになります。

続きまして、過去 10 年間の日本のナッツの輸入量推移と品目の内訳になります。ここでいうナッツ類とは、木の上に生る、いわゆるツリーナッツに絞らせていただいております。地中に生る落花生は除いた数字で算出させていただいております。上段の棒グラフですが、左側の数字が輸入数量、右の数字が輸入金額となっております。2010 年は、輸入数量が 4 万 8,961 トンでしたけれども、2019 年には 7 万 5,158 トンということで、約 1.5 倍になっております。

品目別では、数量が多いのはアーモンド、クルミ、カシューナッツの順番となっております。特にアーモンドの輸入量は、この過去 10 年間で 1 万トン増加しているという状況です。

本日は時間の関係もありますので、アーモンドについてアフラトキシン対策を御説明させていただきます。まず、アーモンドの生産地に関する情報です。その前に、2019 年度に日本に輸入されたアーモンドの内訳を見ますと、97%がアメリカ産ということになります。世界の生産量を見ましても、アメリカ産が約 80%を占めているという状況です。

アメリカでの生産地域は、西海岸のカリフォルニア州になりまして、アーモンドの農家の軒数としては約 7,600 軒。それから、加工業者、パッカーという言い方をしますが、パッカーの数は 102 社登録があります。

アーモンドにおけるアフラトキシン対策ですけれども、まず、始めに、汚染原因として考えられているのは土壌からの汚染、それから傷んだ実ですとか、欠損した実といった実にも汚染が集中する傾向にあると言われております。

また、土壌に生息するアフラトキシンを運ぶ原因として、現地では Navel Orange Worm という害虫によってアフラトキシンが運ばれていると言われております。この資料の右側の写真が Navel Orange Worm の幼虫で、これが成虫になると蛾になります。

これらの原因に対する対策として、産地側ですが、生産者（農家）のほうと、それから加工業者（パッカー）、私ども輸入者のほうの取り組みが、まず 1 つあります。対策の 2 番目としては、水際での対策になっておりますけれども、これは行政の検査命令のことを示しております。対策の 3 番目、これは輸入後になりますけれども、輸入者ですとか、取扱いの事業者による対策というのが組まれております。これらについて、これから御説明させていただきます。

まず、産地における対策です。その前に、アーモンドのライフサイクルについて、それから製造工程について御説明させていただきます。収穫が終わった後、11 月から 1 月（冬季）、この時期は休息期になりまして、気温が非常に下がる時期になりますけれども、下があれば下がるほどアーモンドの木が休むことができ、木のストレスが減少すると言われております。それから、2 月から 3 月になりますと、開花の時期になります。桜に似た花が咲

きまして、蜜蜂による受粉活動が行われて、実が成っていくという流れになります。4月から7月は実の生育時期となります。この写真は、外皮である果皮にアーモンドが包まれた状態のものです。この果皮の中に殻が入っておりまして、その中にアーモンドの実が入っています。7月の後半になってきますと、果皮の部分が乾燥して割れてきまして、中の殻が見える状態となり、収穫の時期を迎えます。8月から10月は機械を使っての収穫が行われます。黄色い機械はシェーカーと呼ばれる機械で木の幹を挟みまして、ゆさぶって、成っている実を地面に落とします。地面に落ちたアーモンドは、3日から1週間、そのまま天日乾燥されまして、水分値が下がったところで、赤いハーベスターという機械で吸引しながらアーモンドを拾い集めていきます。

次に、アーモンドの一般的な製造工程について御説明します。まず、始めに、原料の受入れになりますけれども、農園から工場へ運ぶと、一旦屋外に積み上げられます。この段階では写真にありますとおり、アーモンドは果皮と殻に包まれた状態になります。その後、半屋外でふるいですとか、石取機、吸引機といった機械を利用しまして、木の枝ですとか、石とか砂、ちりといったものを除去した上で工場内に搬送されます。

工場内では、ベルトコンベヤーとロールの間を通して、まず、果皮をむきまして、その右側の下の脱殻機の、ロールとロールの間を殻が付いたアーモンドが通りまして、そこで殻が割れる仕組みになっております。

脱殻が終わりますと、今度はふるいや、吸引機で割れた殻を取り除きまして、振動スクリーンで剥き身のサイズ選別を行いまして、サイズ選別を終えた剥き身は、写真にありますレーザー選別機ですとか、これ以外にもカラーソーターですとか、カメラソーターといった、あと、X線もそうですけれども、機械をかけまして、その後、人員による目視選別を行いまして、異物、夾雑物、不良品といったものを除去しております。その後、金属検出器に通した上で、製品化という流れになります。

製品は倉庫で保管されますけれども、こちらは基本的には常温の倉庫がほとんどです。一部のパッカーでは冷蔵倉庫を持っている所もありますけれども、業界全体としては常温保管のほうが非常に多いという状況です。製品の検査を終えまして、合格したものが輸出される流れになっております。以上が、産地側での製造工程となります。

産地での対策ですけれども、まず、農家での対策として、1つ、適切な時期に適正量の農薬を使用して虫害をできるだけ抑えるということ。それから、冬季の農園のサニテーションとしては、マミーナッツを除去するということが重要となります。マミーナッツ、マミーとは、英語で干からびたとか、ミイラとかそういった意味になりまして、ナッツが収穫されずにそのまま放置されたもののことを言います。資料の真ん中に黒ずんだ実と、緑の新鮮な実が木に成っている写真がありますけれども、黒いほうが前の年からそのまま残ってしまったマミーナッツと言われるものでして、先ほど申し上げました害虫であるNavel Orange Worm、こういったものの温床となります。従いまして、この資料の右の写真のように、冬季に棒で突ついたりして、マミーナッツを木から落として、農園から排

除するということが非常に重要なこととなります。また、剪定ですとか、雑草の除去なども行いまして、農園をできるだけ清潔に保つということもサニテーションとしては重要でして、こういったことはアメリカの現地、産地で、業界団体でありますカリフォルニアアーモンド協会という所が農家に推奨していることとなります。

今、最初に農薬の話をしましたけれども、農薬については、カリフォルニア州の場合は、使用農薬の登録は、米国の環境保護局が管理しております。また、農薬の使用状況については、月に1回各農家が郡の農政委員会を通じまして、カリフォルニア州の農業規制局に報告するということが義務付けられております。そういった形で現地のほうでは農薬は管理されております。

次に、加工業者（パッカー）としての産地でのアフラトキシン対策についてお話させていただきます。先ほど御説明しましたとおり、パッカーでは選別機器ですとか、目視選別によりまして虫害などの不良品を除去しております。不良品には、割れ、欠け、カビ、変形、変色、虫害といった複数の項目があり、各項目の基準というのが商品のグレードによって異なりまして、米国農務省(USDA)によって、細かく設定されております。

製品の検査は、農務省(USDA)の職員が行いまして、また、アフラトキシンに関しては、パッカーの自社の検査室又は第三者の分析機関にて検査がされまして、輸出先の基準に合格したものが輸出されるという流れになっております。

現地側に対する輸入者としての対策ですけれども、日本の場合は不良品の基準を、私どももそうですけれども、輸入者によって個別に厳しく設定するということが非常に多いです。特に日本向けの特別規格は、現地ではジャパンスペック(J-spec)というように呼ばれておりまして、世界で最も厳しい規格とされております。

次は水際対策になります。こちらのフローに関しましては、既に先ほど東京検疫所の三輪監督官から御説明がありましたので、細かいところは割愛させていただきますけれども、アーモンドのアフラトキシン検査については検査命令の対象ということになりますので、輸入時に必ず検査が行われまして、合格したもののみが輸入許可になります。

それから、こちらの表は細かいのですが、アーモンドのアフラトキシン検査における検体の採取方法に関する表になります。この資料のとおり、形状とか、荷姿によって細かく設定がされておまして、一般的に日本に入ってきているアーモンドは、荷姿として50ポンド、キロに直しますと22.68kgのカートンに入っていることが多いのですが、これが大体730ケース入って、20フィートフルコンテナ相当ということになります。その場合は、この表の(2)の缶入り又はカートン入りで、内容量4.5kg以上、501ケース以上ということで、サンプルの量としては6検体で15kg、2.5kg掛ける6検体を抜き取って、それぞれ2検体ずつミックスして、合計で3検体を検査して、全て合格とならないと輸入の許可が下りないという流れになっております。

最後に、輸入後の対策です。弊社といたしましては、自社の関係工場にて得意先様の要望に応じまして色沢選別機とか、レーザー選別機といったものでの選別を行いまして、品

質の向上ということを図っております。また、弊社では、皮付きのアーモンドを自社で脱皮し、スライスアーモンドやパウダーというものを製造しております。アフラトキシン対策が目的というわけではありませんけれども、この脱皮という工程もアフラトキシンを低減させることができるということが海外の文献でも紹介されておりますので、ここに挙げさせていただきました。

また、輸入者としての対策として、弊社としましては、パッカーでの産地での出荷前検査の検体採取量、採取数といったものを増やすということを現地側に要請しています。それから、検査については、アーモンドに関しては、厚生労働省が認定するアメリカの分析機関がありますので、そちらで検査をしてもらっているという形で対策を取っております。それから、イチジクですけれども、弊社では、産地から先行サンプルをロット別に事前に取り寄せまして、自社の検査室でアフラトキシン検査を実施しまして、基準値内であることを確認した上で、現地から出荷してもらっています。もちろん現地側は現地側で、別途、検査を実施しております。

この資料にはありませんが、日本の業界団体であります日本ナッツ協会、それから、日本乾果物輸入協会という業界団体に弊社も加盟しております。昨年、協会の中に新たに「輸入原料安全部会」というワーキンググループを発足しまして、業界としてもアフラトキシンの対策について、今後、取り組んでいきたいと考えております。

最後に、他のナッツ、ドライフルーツのアフラトキシン対策について、少し触れさせていただきます。アメリカのピスタチオですけれども、AF36 というアフラトキシンの非生産株を圃場の地面に散布しまして、アフラトキシンの生産株と拮抗させることで、バイオコントロールによるアフラトキシン汚染の防除を行うことが研究、実施されております。

AF36 の試料については、アーモンド業界、イチジク業界でもアメリカでは、今、検証が行われているところです。

それから、トルコのイチジクですけれども、アフラトキシンが紫外線の照射で青色や緑色に蛍光するというものを利用して、ブラックライトを使用して目視選別を行うこともやっております。以上で、私からの御説明となります。御清聴いただきまして、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。ここからは質疑応答に移ります。まず、本日の回答に当たり、事前に御質問をお送りいただき、ありがとうございます。当日の質問も受け付けますので、Zoom の Q&A 機能を用いて御質問をお寄せください。お時間が限られておりますので、今回のテーマである輸入食品の安全性確保や食品衛生法に関する御質問を中心に進めさせていただきます。また、類似の御質問につきましては、まとめて回答させていただくことがございますので、あらかじめ御了承ください。なお、Q&A の匿名機能は御利用いただけません。講演中に匿名でお送りいただいた方は、お手数ですが再度送付をお願いします。

なお、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の意見交換の内容と御質問の内

容について、後日、厚生労働省のホームページにて議事録を公表する予定としております。

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進行いただきたいと思っております。それでは、蒲生様よろしくお願いたします。

○NACS（蒲生氏） 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきまし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・相談員協会の蒲生と申します。今日は 30 分と時間が限られておりますので、通常ですと何かテーマを決めて、パネルディスカッションで議論を深めるというやり方もあるのですが、今日は御講演いただいた内容について、視聴者の皆さまの御疑問に 1 つでも多くお答えして皆さまの理解を深めていただく機会にしたいと思っております。

それでは、早速質疑応答に入ります。まず、ナッツの衛生管理ですので、真木さんにお願いたします。『海外の生産地でのアフラトキシン対策、例えば保管方法であるとか、選別方法であるとか、検査体制といったことについて、どのようなことを実施しているのか教えてください。』ご講演の中でも御説明がありましたので、何か補足がありましたらお願いたします。そして、『CODEX では加工用の木の実、直接食べる木の実では、総アフラトキシンの基準値が異なりますが、同じ木の実でも衛生管理方法に違いがあるのでしょうか』。先ほどの真木さんの御説明はアメリカの事例でしたが、アメリカの基準は 20ppb で日本への輸出は 10ppb ですよね。『同じ木でも、衛生管理に差を付け管理方法に違いがあるのか』という御質問です。

もう一つ関連してお伺いしますが、『日本で検査命令になっているナッツと、なっていないナッツがありますが、マカダミアナッツやカシューナッツなどの検査命令になっていないものに関して自主検査をしているのか』そして、『ナッツ以外の食品でも同様のリスクがあれば分析しているのでしょうか。』という御質問です。どういう食品を対象に分析しているのか、御回答いただけますでしょうか。

○正栄食品工業（真木氏） 御質問ありがとうございます。まず、生産地の対策に関しましては、先ほど資料の中でも触れさせていただいておりますが、その中で保管方法、選別の方法、検査体制といった質問がありました。

まず保管方法については、先ほどはアーモンドについて触れさせていただきましたが、一部のパッカーは冷蔵倉庫を持っておりますが、ほとんどパッカーは常温保管となっております。ただ、産地のカリフォルニアですが、年間を通して湿度が非常に低い地域でありまして、私どもの経験上、農園で水濡れがあったとか、そういったことがなければ保管中に現地でカビが発生することは少ないのではないかと思います。

それから、アメリカのクルミなどは、収穫後に機械で乾燥をさせます。アーモンドは天日乾燥です。クルミは収穫後に機械で乾燥させた後に、殻付きの状態です。常温保管をしております。殻を割った後は、剥き実を冷蔵で保管という所が結構多いです。剥き実を冷蔵で保管している理由としましては、アフラトキシン対策と言うよりも、どちらかと言うと、クルミは非常に酸化が早いので、冷蔵で保管するケースが多いということになります。そ

れ以外のナッツに関しては、保管方法は、アメリカのピスタチオ、オーストラリアのマカダミアは、殻付きのまま工場を受け入れて、サイロで乾燥して水分値を下げます。そして、そのままサイロで保管することが多いです。

それから、選別の方法ですが、基本的には先ほどアーモンドで御説明しましたが、基本的にはどのナッツも機械で一旦選別した後に、人員による目視選別を行っております。ナッツ業界でよく使用される機械は、カラーソーター、形状とか状態を見分けるカメラソーター、材質を見分けるレーザー選別機などがありまして、こうした機械を使って虫害品とかカビ豆などを除去しております。

検査体制については、先ほどお話ししましたとおり、USDA によって細かい項目を外観の検査はされまして、アフラトキシンに関しては各パッカーが自社の検査室又は外部の分析機関で検査を実施しまして、輸出先に合わせた品質のものを出荷しているという状況です。

次の質問で、CODEX の件がございました。まず、加工用と直接消費用ということですが、現地の加工の衛生管理方法自体には大きな違いはございません。ただ、規格の設定が例えばアーモンドですと、そのまま販売されるものはエクストラナンバーワンというグレードになりますが、こういったものは虫害とかをできるだけ除去した格好でということ、規格値も厳しく設定されております。加工用のほうは、出荷後にユーザーでまた加工されるということも含めて、更に目視をされるというところも含んだところで、規格の設定が別になっているのですが、基本的には衛生管理方法自体は違いはございません。

あと、他のナッツの状況ですが、弊社でいきますと、マカダミアナッツですが、こちらは殻が分厚くて、殻を覆う果皮も非常に分厚いということで、土壌、虫害によるアフラトキシンの汚染というのは非常に少ないものと思われまます。弊社では年に1回、外部分析機関にてアフラトキシンの検査を実施しておりますが、これまでに検出されたことはございません。

それから、トルコ産のヘーゼルナッツは、弊社の場合は現地でロットごとに検査を実施していただいております。今回は過去2年分の輸入ロットを確認してきましたが、不検出ということになっております。カシューナッツは弊社では自社で検査しておりますが、過去2年分で見たところ、一部微量が出ていましたが、全て基準値内でした。あと、ピーカンナッツもロットごとに弊社で検査しておりますが、カシューナッツと同じく基本的には出てこないのですが、ごくまれに出てきた場合もかなり微量で、基準値内であることは確認できております。

○NACS（蒲生氏） 検査命令になっているもの以外も、自主検査をされているというお話でした。今の御回答について追加の御質問があれば Q&A のほうからお願いします。

次に、検査方法についてです。この質問に関しては蟹江さん、お願いします。『蟹江さんのスライドによると検査割合は 8.5% ということで、90%以上は何もしていないというのは消費者から見ると、かなり少ないと思うのですが、いかがでしょうか。』あと、『輸入品の違反率は国産の違反率と比較して多いのか少ないのか。』この2点についてお願い

できますでしょうか。

○厚労省（蟹江） スライドでも御説明しましたが、令和元年度の検査の割合は 8.5% ということで、少ないのではないかと御指摘だと思います。輸入食品の安全性確保については、スライドでも御説明したとおり、輸入時の検査だけではなくて産地の対策、あるいは国内流通時の都道府県の監視も含めて、総合的に対応しているということですので、一概に検査率だけで安全性を判断する必要はないのではないかと考えております。

それから、国産との比較ですが、先ほど御説明した国内での流通の監視については、各都道府県で対応しております。これは国内製造品、輸入品は問わず、両方の監視をしております。例えば東京都ですと、平成 30 年度の違反の結果が公表されていまして、東京都では国産品と輸入品をそれぞれ分けて数字を公表しております。それを見てみますと、総数で違反率が 0.06%、国産と輸入品ともに 0.06%になっておりまして、国内で製造加工されている製品と輸入品で、大きな差はないのではないかと考えています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。輸入と国産であまり差はないということです。それから、検疫所における検査は最後の砦で、その前に生産国からずっと管理をしていくということ、また、日本に入ってきたものの検査は一部であっても、書類審査は全てに対して行われている、といったお話でした。

検疫所の検査についても御質問がきていますので、三輪さんをお願いいたします。『検疫所の分析の検査なのですが、輸入届出 1 つに対して 1 ロットの単位で行っているのでしょうか。複数の製造ロットがある場合はどのように処理していますか。複数をサンプリングして混合して 1 検体にするような場合は、違反件数は届出件数が反映されるという理解でいいのでしょうか。』

○東京検疫所（三輪） 検疫所のロットの整理としては、1 届出について 1 ロットという整理をしています。1 届出に対しては、全部で 7 つの製品まで届出をすることができるわけですが、その一つ一つが 1 ロットという管理をしておりますので、例えばモニタリング検査などでサンプリングを行う場合は、その製品ごとにサンプリングを行っています。複数の検体をサンプリングする場合も、それらを混ぜて検体にするということはありませんので、基本的には 1 ロットに対して検査を行って、それに対して結果が出るということになります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。あと、行政検査についてですが、『輸入時の行政検査の効果はどのくらいあるのでしょうか。費用対効果としてどうですか。』非常に鋭い御質問ですが、費用対効果、金額的な効果はちょっと回答が難しいかもしれませんが、行政検査によってこういったことを防ぐことができたとか、行政検査をしている効果についてご説明をお願いしますでしょうか。あと、同じ方から、『積戻しした貨物は再加工されることはありますか。』という御質問もきていますので、併せて蟹江さん、よろしいでしょうか。

○厚労省（蟹江） 行政検査の効果ですが、検査そのもので見るとは、私どもは輸入品

で国内で食中毒の発生がないような監視の仕方に力を入れていますので、実際に国内の食中毒の発生状況を見てみますと、輸入食品を原因とするものはほとんどないということでお考えいただければと思います。

それから、積戻品の加工については、積み戻されると積み戻された国の規制が掛かりますので、そちらの国の規制に従って、製造なり加工がなされるか、あるいは廃棄されるのかよく分かりませんが、その積み戻された国の規制に合わせて対応がなされているのではないかと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。時間が限られていますのでどんどんいきますが、視聴者の皆さん、まだ回答が不十分なので、もっと教えてほしいということがありましたら、Q&Aに入れてください。

そうしましたら、これもまた蟹江さんでしょうか。今回の大きなテーマの1つである微生物についてですが、『培地や培養の温度、時間、検査における条件が海外の試験法と異なることがよくありますが、日本国内の方法との同等性などが検討されたり、検討される予定はあるのでしょうか。』検査方法の違いということですが、いかがでしょうか。

○厚労省（蟹江） 微生物の検査方法ですが、国立医薬品食品衛生研究所のほうで、検査法について検討しておりまして、例えば ISO をベースにした検査法、既存のものを改良したりしておりまして、その検討会も立ち上げておりますので、そちらのサイトを見ていただくと現状がよく理解できるのではないかと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今日は真木さんから、ナッツ類のアフラトキシンの自主検査に関してのお話を頂いたのですが、それに関連しての御質問です。『ナッツ類のアフラトキシンに関しては検査命令の対象と認識しており、日本に入る際には検疫所で検査が行われ安全なものしか入らないと考えておりましたが、その後、輸入業者や事業者で改めて検査するというのが一般的なののでしょうか。業界が違うので、こういった検査命令があるものに関しても、行政だけの検査ではなくて事業者も検査するというのが一般的なのか、それはどこまでするべきなのか考えさせられましたので、アドバイスをお願いします』ということです。このご質問については蟹江さんから一言、真木さんから一言お願いできますか。

○厚労省（蟹江） 検査命令は法律に基づいて輸入時に実施している検査ですが、輸入者が自主管理の一環として様々な検査をするということはあると思いますし、実際にされていると思いますので、私どもとしては、基準に合わないものが輸入されないことが一番重要と考えています。

○NACS（蒲生氏） 真木さんから、国に任せるだけではなくて事業者としてのというところでいかがですか。

○正栄食品工業（真木氏） 私ども事業者としましても、検査命令のあるものに関しましては、輸入時の検査のみで終了していることが多いです。先ほど申し上げました、いろいろなナッツの検査をしていますという話ですが、検査命令の対象外であるナッツについて

は、自社で自主的に検査を実施していることもございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そこは棲み分けをしているということですね。検査命令のものは国でやって、それ以外のところを自主検査でカバーしているということですね。

○正栄食品工業（真木氏） はい、そうなります。

○NACS（蒲生氏） これも先ほどの質問の関連ですかね、『届出1つで7製品までOKということであれば、最大7ロットOKとカウントしているという理解でよろしいですか。』

○東京検疫所（三輪） 届出1に対して7製品というのは、いわゆる届出に対して欄を分けて届出をすることができるようになっていきます。それは、同じメーカーの届出という扱いになるわけですが、1届出に対して7アイテムまで届出が可能ですよという形になります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。これは最近の話題ですね、新型コロナウイルスの影響についてです。『昨日、ニュースでもやっていたのですが、新型コロナの影響で世界的に物流が混乱しているようです。食品の輸入量に変化はあったでしょうか。また、食品を輸入する際に、一部の国で新型コロナの検査をするということを聞きましたが、日本ではいかがでしょうか。』これは蟹江さん、お願いできますか。

○厚労省（蟹江） まず、輸入量ですが、航空貨物が減っていることもありまして、輸入の届出ベースですと少し減っています。品目別に見てみますと、アルコール飲料、ナチュラルチーズ、豚肉、チョコレート類が減っておりまして、外食産業との関係があるのではないかと考えております。

それから、一部の国で冷蔵コンテナとか冷凍貨物の外装といったところの検査をして検出されたという報道もなされておりますが、新型コロナウイルスの感染経路は飛沫感染と接触感染となります。飛沫感染ですとマスクの着用、接触感染ですと手洗いと手指消毒を徹底していただくことで対応可能だと思います。

個別貨物の検査については、国際食品微生物規格委員会（ICMSF）という所が見解を発表しておりまして、少し御紹介しますと、「一部の国で食品の輸入制限、輸入製品の検査、コロナウイルス非汚染申告書証明書の提出要請などが行われておりますが、食品が新型コロナウイルスの重要な感染源であることを証明する正式な文献は存在しないため、ICMSFはこの措置を科学的に正当できないと判断している」ということを発表しておりまして、こういった情報については、国立医薬品食品衛生研究所で一部翻訳もして発信しておりますので、そういったものを御覧いただければと思います。

○NACS（蒲生氏） 私もカートンの上から消毒液を噴射している映像を見て驚きました。そのようなことよりも、我々が食事を作るときに、きちんと手を洗う、ちゃんと加熱するといったことで回避していく方が有効ではないかと思っています。

あと、新型コロナウイルス感染症による輸入食品の安全に関する業務への影響の有無について。真木さん、コロナの後、御社の安全確保の取り組みに関して、何かご苦労された

ことはありますか。

○正栄食品工業（真木氏） 輸入食品がどうこうというのはあまりないのかなと思います。我々がコロナ関係で苦労しているのは、海上輸送がかなり混乱してしまっていて、荷物が遅れたりということはありません。コロナ対策ということについては、一般の企業と同じく、事務所内のケアとか、そういったところにとどまります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。コロナに関してはもう一つありまして、『まだ国で認証を得ていない海外工場で製造された製品を輸入したい場合、事前に厚労省で現地の確認、認証が必要かと思いますが、コロナの状況下で現地の調査は可能なのでしょうか』。厚労省は海外での現地調査や協力活動をされていますが、コロナの影響はいかがでしょうか。

○厚労省（蟹江） 海外の現地調査は、現実としては今のところ実施できておりません。海外とのやり取りは Web 上の会議で対応しています。

輸入食品の関係ですと、事前に海外の施設を認定とか登録というのは、全てのものについて必要なわけではありませんので、基本的には輸入者が検疫所に届出をしていただいて、必要な検査、関係書類を提出していただければ輸入できますので、そこは誤解のないようにしていただければと思います。

○NACS（蒲生氏） そろそろお時間ですので、この2つの質問を最後にさせていただこうかと思います。

まず真木さん、『検査命令が出ていないものは自主検査をしているということでしたが、製品によって違いがあるかもしれません、頻度としてはどのぐらいされていますか』。それから、『アフラトキシンの検査について、農産物などの一次産物までなのでしょうか。加工食品はどうでしょうか。一次産物扱いは、カットや乾燥品までで、砂糖漬けとか、要は農産品だけでなく加工品までやっているのか。やっているとしたら、どの程度までできるのか』という御質問です。

○正栄食品工業（真木氏） アフラトキシンの検査に関して、頻度としては、マカダミアなどは殻が分厚いとか、そういった商品の特性などもありますので、年に1回の検査にとどめていますし、逆に殻が薄いナッツであっても、汚染のリスクが低いと判断しているものは、頻度を少なめにしています。カシューナッツとかピーカンナッツ、ヘーゼルナッツといったところは、現地若しくは弊社の自社検査室のいずれかでロットごとに検査を実施しているのですが、問題になったものは特にございません。加工品については、弊社はナッツ系の加工品は輸入しておりませんので、輸入自体がないということになります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうしましたら最後に三輪さん、アフラトキシンの加工品の検査は、どの程度まで対象にできるのかについて、何か補足はありますか。

○東京検疫所（三輪） アフラトキシンの対象品、例えば落花生ですとかアーモンドなどが加工品に含まれている場合、あまり高度な加工がされているものについては検査はしな

いと思いますが、例えばトッピングされているようなものについては、配合比を確認させていただきつつ、実施可能なものについてはモニタリング検査ですとか、命令対象のものは検査命令を受けてもらうという対応になります。

○NACS（蒲生氏） 通知の「簡易な加工に限る。」ですね。それはトッピングされていたり、30%以上とか、そういう基準があるものは、それに則ったものに関してと。やはりほとんど一次産品に近い形ですかね。

○東京検疫所（三輪） 多くは一次産品がメインになると思いますが、アーモンドなどは粒そのものが中詰めされていたりするケースもありますので、加工品であっても、それが分離できるものであれば検査は可能かなと思います。

○NACS（蒲生氏） 限られた時間でしたが、たくさんの御質問を頂きまして、本当にありがとうございました。特に、講演中に匿名で御質問頂いた方で再度、記名で御質問くださった方をお手数をおかけしました。御協力をありがとうございました。もしも取り上げることができなかった御意見や御質問がありましたら、2月16日まで厚労省でパブコメを実施しておりますので、是非そちらにお寄せいただければと思います。ちょうどお時間になりましたので、マイクを司会に戻したいと思います。パネリストの皆さん、視聴者の皆さん、どうもありがとうございました。

○司会（濃野） 皆さま、熱心な御議論をありがとうございました。頂いた御質問、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16日(火)まで、令和3年度輸入食品監視指導計画（案）について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、この後、画面にアンケートへのURLが表示されます。今後の参考にさせていただきたいと思いますので、是非御協力をお願いいたします。

これをもちまして、本日の意見交換会を終了いたします。本日は長時間にわたり、ありがとうございました。