

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4年1月26日(水)
15:00～16:50
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、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、ご参加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。本日の進め方ですが、まず、行政、研究機関、食品関係事業者、それぞれの立場から講演を行います。その後10分間の休憩をはさみまして、参加者の皆さまからの質問にお答えします。ご質問はZoomのQ&A機能を用いて受け付けいたしますので、質問者の方はご所属名を記入の上、送信いただきますようお願い申し上げます。閉会は16時50分を予定しております。プログラムの円滑な進行にご協力いただきますようお願い申し上げます。

それでは、まず開催にあたりまして、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長の蟹江誠より挨拶いたします。

○厚生労働省（蟹江） 厚生労働省輸入食品安全対策室の蟹江でございます。まず、日頃から輸入食品の安全確保対策の推進にご理解、ご協力をいただき、感謝申し上げます。また、コロナ禍の大変厳しい状況の中、非常に多くの方に本日参加を頂いております。改めて御礼申し上げます。輸入食品の安全確保につきましては、厚生労働省におきまして、毎年度、監視指導計画を作成し、重点的、効果的、効率的な監視指導に取り組んでいるところでございます。

本日は前半で来年度の監視指導計画(案)、それから海外の食品安全情報の活用を含め現状の取り組みにつきまして私どものほうから説明をさせていただき、その後に、国立医薬品食品衛生研究所の窪田室長より海外の食品安全情報の収集と提供について、それから味の素株式会社の関様より事業者の取り組みにつきまして講演を頂く予定としております。後半では日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の蒲生様にコーディネーターをお願いいたしまして、本日参加いただいている皆さま方からご質問やご意見をお伺いし、それらにつきまして、今後の施策に生かしていければと考えております。どうぞよ

ろしくお願いいたします。

○司会（濃野） それでは初めに、「輸入食品の安全性確保対策について(令和4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松井保喜より説明いたします。皆さま、資料1をご準備ください。

○厚生労働省（松井） 厚生労働省輸入食品安全対策室の松井と申します。本日はお忙しい中、ご参加いただき、ありがとうございます。私からは、まず輸入食品の現状、監視の体制、近年力を入れている海外情報への対応、また、来年度の監視指導計画(案)についてご説明をさせていただきます。どうぞ、よろしくお願いいたします。それでは早速、進めさせていただきます。

まず、食品の輸入状況の現状です。左が日本の総合食料自給率の推移を示しているものです。こちらは農林水産省の「食料需給表」(令和2年度)をグラフにしたものです。見ていただければ分かる通り、年々下がり続けていて、40%ぐらいでとどまるかというお話もあったのですが、近年、更に下がってきていて、現在37%です。このグラフはカロリーベースの表になっております。日本の場合、穀物や牛肉、そういったものの輸入が非常に多くなっておりますので、下げ止まりがなかなか起きていない、現在も徐々に下がっている現状です。

右側が、輸入食品の届出の状況、届出件数と重量を示したグラフです。右側の縦軸が輸入の重量(100万トン単位)、左側が届出の件数を示したものです。ピンク色が届出の件数、青色が輸入の重量を示しています。輸入の届出の件数は、近年、ずっと右肩上がりです。上昇を続けていたわけですが、令和2年度については、恐らくコロナ禍の影響かと思いますが、大きく落ち込んでいます。ただ、輸入の重量(青色)のグラフを見ていただくと、こちらについても若干、落ちてはいるのですが、4、5年前の状況と同じ程度に戻ったぐらいのもので、輸入の量としては誤差の範囲内と考えています。

令和3年度については、年度の途中で中間発表を行っていますが、その状況を見ると、令和2年度よりは若干盛り返しつつあるのかと考えていましたが、ご存じのとおり、年末から今年に入りまして、新たな新型コロナウイルス感染症の拡大を含め、今後の状況が見えなくなってきましたので、私たちとしても、こういった輸入の状況の変化には注視していきたいと考えております。

私たちの輸入食品の監視対策の概要です。輸入食品の監視については、輸出国対策、輸入時対策、国内対策、大きく3つ部分に分かれております。昔から行っていたものは真ん中の輸入時対策で、実際に貨物を輸入しようとした段階で、各港や空港にあります厚生労働省の検疫所に食品の輸入届出をして、審査を受けて、それで問題がなければ輸入をする、必要に応じて検査を実施して、その内容によって輸入ができるかできないかの確認を行ってまいりました。後ほど説明させていただきますが、近年では、輸出国の対策として、実際に輸入する前に、その食品がどうなのかという以前に、輸出国政府に対して、日本の制度がこうなっていますという説明をしたり、場合によっては私どものほうから輸出国に出向

きまして、食品を製造して輸出している事業者の工場の査察、点検や指導を行ったり、輸出国の事業者を集めたセミナーを行ったりという形で、輸入食品の安全性を確保しています。

また、一番最後になりますが、国内対策として、実際に食品を輸入した後に国内に流通することになりますが、国内流通段階の監視については、各都道府県等、自治体に行っていると考えておりますので、そちらとも連携をしまして、自治体において違反が発見された場合には、速やかに私どもに違反の情報をフィードバックしていただき、それをもとに輸入時の監視の強化等を行っています。

一方、それだけではなく、今回のような場を作らせていただきまして、消費者の皆さま方とのリスクコミュニケーション等も行っております。ここについても後ほど述べますが、海外における食品安全情報の収集を積極的に行っております。

令和2年度の輸入食品の状況を具体的な数字で示したものがこちらです。届出件数は240万件弱の届出がなされています。輸入重量は3,106万トンと、こちらも先ほどのグラフにあるとおり、若干、落ち込んではいませんが、大きな変化とは言えないのではないかと考えています。違反の件数は691件となっておりますが、違反の割合としては0.03%であり、近年、ほぼこの割合で推移してきていますので、こちらについても大きな変動はなかったと考えています。

私どもで実際に輸入食品の検査も行っています。モニタリング検査の実施状況ですが、計画数が9万9,730件、こちらに対して10万2,070件を実施しておりまして、実施率は102%であり、令和2年度の監視指導計画に従って着実な検査ができていると考えております。

また、モニタリング検査などで違反が繰り返し見つかった食品や、人の健康に影響の大きな違反については、検査命令として輸入ごとの検査を行っています。この検査命令、厳しい検査に移行したものが、令和2年度中においては8か国14品目で、中国産のトリアジメノール、ベトナム産青とうがらしのプロピコナゾール、こういったものについて輸入時ごとに毎回検査を行っています。

一方、検査命令に移行して、一定数の検査を実施して、その結果、一切、違反となるものが出ていない場合や、私どもでも輸出国に対して違反が出る度に改善をするよう働き掛けを行っておりまして、その輸出国における安全性の確保対策が十分取れたと確認ができた場合には、検査命令を解除しております。解除を行ったのが10か国の11品目となっております。具体的に言いますと、スペイン産うるち米のテブコナゾール、ベトナム産イカのクロラムフェニコール、こういったものについて解除を行っています。解除を行ったものについても、引き続きモニタリング検査の対象としておりまして、解除した後の監視も随時行っております。

次に、先ほどお話しさせていただいた海外情報への対応をご紹介させていただきます。まず、私どもの対応で重点を置いている理由として、ここに挙げたものがあります。海外に

おける健康被害に直結する食品のリコールなどの情報については、輸入食品の安全性を確保する上で非常に重要であると考えておりまして、迅速かつ的確に対応することが極めて重要であると考えております。

また、厚生労働省では、海外の政府機関等が公表している情報の収集や分析を行いまし、その結果を輸入食品の監視に反映することも行っており、今後、それをどのように取り扱っていくのかを含めて、対応を取らせていただいております。

具体的にどのような形で情報の収集をしていくかです。まず、厚生労働省では、海外の政府機関からの情報や、国立医薬品食品衛生研究所で収集している海外の情報、また、内閣府の食品安全委員会などでも同じように情報の収集を行っていますので、そういった所からの情報提供をお願いしています。

一方、こういった海外の政府機関や国立医薬品食品衛生研究所、食品安全委員会からの情報を待つだけではなく、積極的な収集という形で、定期的に各国の厚生労働省に当たる機関のホームページを検索して、内容のチェックを行っております。ここでは「定期的に確認」としておりますが、実際は、毎日、365日、インターネットを経由して情報の収集を行っていきまして、速やかな対応が取れるような体制の構築を行っております。

このような情報収集の結果、関連製品の輸入実績があったり、関連する製品が輸入されている疑いがある場合には、流通品の回収の指示を行わせていただいたり、輸入時の監視の強化を行ったりしております。情報がすぐに出たとしても、飛行機で貨物を輸入する場合は、速やかに、次の日、その次の日ぐらいで貨物は到着するのですが、船舶の場合は、欧米諸国からだと数週間、1か月ぐらい掛かったりしますので、実際に貨物が届くのと情報の間にタイムラグが生じる場合がありますので、そういった点にも注意を払いつつ対応をさせていただいている状況です。

次のスライドが、どのような所を見ているかですが、リコール対象食品等の公表情報に関する主な政府関係機関のホームページです。これは実際に私たちが見ている所の一部ですが、私どものほうで情報収集の難しいところが一つありまして、日本の場合は厚生労働省単独の省庁であり、同様にオーストラリアやニュージーランドも単独であるため、関係する省庁のホームページを確認すれば問題ないのですが、米国やカナダのように、食品によって管轄している部署が違ったり、発生している状況、食中毒が発生したときに情報を発信する部署が違ったりします。米国を例に取りますと、日本で言う厚生労働省に当たる食品医薬局(FDA)を確認したり、農林水産省に当たる農務省食品安全検査局(USDA, FSIS)を確認したり、疾病予防管理センター(CDC)で食中毒やパンデミックが発生している等を確認する、1つの国であっても1つの機関を見るのではなく、複数のインターネット上の情報を収集して確認をするということになっております。

1つ、面白い所がありまして、EU域内では、RASFFというものがあり、こちらはEU加盟国がばらばらに情報を発信しているわけではなく、もちろん各国でばらばらに出しているものもあるのですが、EUの場合、各加盟国のリコールの情報というものを取りまとめ

て即座に発表する RASFF というシステムがあります。こちらのほうからも情報提供があり、情報がプッシュ式というか、EU から私どものほうに情報が積極的に送付されます。逆に、日本から海外に輸出したものでも、同じように情報収集がされるものがありますので、そういったところは輸出国と連携を取って対応をしていくことにしております。

実際に、令和 2 年度に確認を行った海外情報の概要です。一番多いのは、これは食品の衛生とは若干違ってくるのですが、食物アレルギーに関するものです。内容としては表示の欠除やそういったものになります。こういった得られた情報については、厚生労働省の食品安全とは違う部分もあるのかもしれませんが、せっかく得られた情報ですので、アレルギーや表示の関係を担当しております消費者庁とも連携を取り、必要に応じて消費者庁へ情報提供をするなどしております。

次に多いのが、一番上にあります、微生物汚染に関するものです。腸管出血性大腸菌、チーズに付く食中毒菌のリステリア、そういったものが多かったです。また、多々あるのが、下から 4 番目の異物混入に関するもので、ワインのボトルが一部欠けていたとかでガラス片が混入していたなどの情報も公表されますので、そういった情報についても速やかに対応を取ることとしています。

こういった得られた海外情報に基づき監視強化を行った具体的な事例として、令和 3 年度のものですが、先ほど申しましたとおり、ナチュラルチーズに含まれている場合がある食中毒菌のリステリア、こういったものについて監視の強化を行ったり、スペイン産のドライソーセージでサルモネラ属菌が検出されたとして現地で自主回収がされているとの情報がありましたので、日本に輸出されているものにも影響がないかの確認を行ったり、一番最後にありますように、これは昨年末にあったものですが、オーストラリアにおいて、生食用のカキで食中毒が現地で発生しているとの情報を入手しまして、オーストラリアからは日本に生食用のカキが輸出されていますので、現地に問合せを行って、どこの海域で取れたものなのか、いつ生産され、いつ輸出されたものなのかを調べたりしています。これに関しては幸いにして、オーストラリアで食中毒の原因となったカキについては日本に輸出されていないことが判明しましたので、日本での食中毒の発生は起きておりません。こういった情報を入手しますと、私どもで速やかに対応させていただいております。

一方、先般行われました食品衛生法の改正に伴いまして、食品等のリコール情報の報告制度が作られております。実際に食品を輸入する事業者も含めて、食品衛生法に違反するおそれがあるような場合には、こちらの情報の届出をしなければならないことになっておりまして、今は電子システムでの届出もできることになっております。従前どおりの紙での届出も大丈夫なのですが、基本的にはインターネットを介した電算処理ができる形になっております。実際の報告対象がスライド左上にあります。1 つは、食品衛生法に違反する食品が見つかった場合、もう 1 つが食品衛生法違反のおそれがある食品で、そのものが食品衛生法に違反するわけではなくても、製造方法、製造ラインが同じである場合には、営業者で回収する場合がありますので、こちらに関しては、同じように登録をして報告をし

ていただくこととなります。

一方、スライド左下にありますように、適用除外もあります。輸入食品の場合、こちらが結構多いのですが、実際、輸入をして、食品衛生法に違反するかどうか確認を行っている段階で、例えば指定外の添加物が見付かった場合に、事業者が一般に流通させることなく倉庫に保管して、要するに流通の準備をしているような場合がありますが、そのような場合は消費者の手に渡ることはあり得ません。一般に流通していないことが明らかな場合、容易に回収できることが明らかな場合は、特に報告を求めている形になっておりますので、この点についてもご承知おきいただければと思います。

次に、先ほども出ておりました、輸出国における安全対策に関する協議です。具体的な例として、牛海綿状脳症（BSE）の対策として行っているものです。輸入牛肉については、二国間協議を実施していきまして、相手国の牛の処理の状況が日本の法律と同じ状況であるか、また、その水準が日本と同じであることを確認するための協議を常に1か国ずつ行っています。ですので、まとめて複数の国の点検を行うというよりも、その国の状況に合わせて1か国ずつ点検をすることになっております。食品安全委員会によるリスク評価結果に基づく輸入条件を設定して、輸出国当局や施設など現地の管理状況の確認を行っております。

実際、今、コロナ禍ということもありまして、現地に行くことができない状況がありますので、どのようにして確認をするかをご紹介させていただくのがこちらになります。各国、インターネットの状況が非常によくなっていますので、オンラインによって、現地の職員の方にカメラを持っていただいて、現地の工場の中のラインを見て、私どものほうで、「その右を見せてください、左を見せてください」と指示をしつつやっているところでして、具体的には現地職員の方に指示を出して、そこを撮ってくれとか、そういった形で対応をしております。実際の現地の情報を補完することを行って、オンラインによる点検を実施しております。このようなことを通して、安全性の確保等に努めているところです。

令和4年度の輸入食品の監視指導の計画の状況としましては、これはホームページに掲載しておりますが、今、コメント等を求めているところですので、お時間があるときに見ていただければと思います。基本的な令和4年度の輸入食品の監視指導の方向性として、今までお話をさせていただいたとおり、輸出国、輸入時、国内各段階での対策を継続して実施していくこととしております。また、コロナ禍などでいろいろ物流に影響なども出てきていますので、より効果的なモニタリング検査の実施に努め、必要な体制整備を検討することとしております。また、今までお話をいただきましたとおり、輸入時検査を中心とした監視体制に加えまして、輸出国での生産段階での安全性を確保する取り組みを継続する。このように考えているところです。

最後になりますが、今お話した監視指導計画については、厚生労働省のホームページに掲載されています。厚生労働省で情報提供するとともに、いろいろな国内監視のQ&Aも

ありますし、先ほど申しましたリコールの情報の Q&A なども掲載しております。また、食品安全の取り組みに関するパンフレットやポスター、併せて動画の作成も行っておりますので、お時間があるときで結構ですので、一度、ご確認いただき、皆さま方の業務に反映させていただけると有り難いと考えております。非常に駆け足になってまいりまして誠に申し訳ございませんが、私からのご説明はこれで終了とさせていただきたいと思っております。ご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、「海外の食品安全情報の収集と提供」について、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長の窪田邦宏様より、ご講演いただきます。皆さま、資料 2 をご準備ください。

○国立医薬品食品衛生研究所（窪田氏） ただいまご紹介に与りました、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長の窪田邦宏と申します。本日は我が部の業務の一部を紹介させていただく貴重な機会を頂き、ありがとうございます。本日は、海外の食品安全情報に関する情報収集と提供に関する業務について説明させていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

まず、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の成り立ちについて、簡単に説明いたします。1990 年代後半から 2000 年代前半に、腸管出血性大腸菌 0157 の集団感染や BSE に関する問題、ダイオキシンやそれに関する問題、アクリルアミドの生成等に関する問題等、食の安全に係る問題が相次ぎました。食の安全確保のための国の対策として、2003 年に食品安全基本法の制定や食品衛生法の改正があり、食品安全委員会が設立され、厚生労働省も医薬品食品局食品安全部への組織改編が行われました。

国立医薬品食品衛生研究所でも、2003 年 4 月に化学物質情報部を再編し、安全情報部が発足いたしました。発足時は、第一室は医薬品、第二室が食品微生物、第三室が食品化学物質、第四室が化学物質、第五室はネットワークとして情報関連を全て集約する部でしたが、その後、業務の見直しにより、現在は食品を中心とする情報を集める部となっております。

今は 3 室になっており、第一室は食品規格の国際整合に係る情報収集や、厚生労働省の CODEX 対応支援等を行っております。私の所属しております第二室は、食品安全情報(微生物)の部分で隔週で発行しており、厚生労働省依頼の情報収集作業、肉の生食の危害分析や食品への異物混入調査等を行っております。また、緊急時の情報収集提供も行っております。海外アウトブレイク発生時、回収情報等も提供しております。第三室は食品の化学物質を担当しており、同じく食品安全情報(化学物質)を担当し、厚生労働省依頼の収集作業や、緊急時の情報収集として、例えばヒスタミンやメラミン等の情報を収集しております。

続きまして、「食品安全情報」についてご紹介いたします。2003 年 4 月発足時より、隔週で発行しております。食品の安全に係る国際機関や各国規制機関・評価機関の最新情報・アラート情報・リスク評価情報及び関連文献を情報収集し、英文内容を日本語へ要約

翻訳して提供しております。そして、それらを Web ページに掲載して紹介しています。

本日は、その中で食品微生物関連海外情報の収集の方法と提供の方法についてご紹介いたします。どのような情報を収集しているかと申しますと、まず緊急性の高い情報、必要性の高い情報、信頼性の高い情報、継続的に収集すべき情報を念頭に置き、情報の収集を行っております。

緊急性の高い情報とはどういうものかと申しますと、短時間で被害が世界の広範囲に拡大する可能性が考えられる事例、該当食品が日本へ輸入されている、若しくはその可能性が考えられる事例、日本においても類似被害が存在する事例です。

次に、必要性の高い情報とは、将来的に日本に輸入される可能性がある食品等、日本においても類似被害の可能性が考えられる事例、日本の食品においても応用が可能である研究報告や安全規格基準等を中心に考えております。

信頼性の高い情報については、現在、インターネットで各種いろいろな情報がたくさん得られるようになってきておりますが、その情報発信源は大変重要であると思います。信頼性の高い情報としては、国際機関や各国政府機関を中心に集めております。国際機関としては、世界保健機関(WHO)や、国連食料農業機関(FAO)等です。各国政府機関は、米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド等、さらに研究機関としまして、国立研究機関や大学等からも情報収集を行っております。

また、4番目の継続的に収集すべき情報は、今後も長期にわたり継続する可能性がある事例や、治療法、疾患原因物質の制御法、衛生確保対策などが確立されていない、若しくは更なる改善の必要性がある事例、各国における各種サーベイランスデータ、食中毒の発生状況や汚染状況等のデータを随時収集しております。

具体的な情報収集方法についてご紹介いたします。Web 上の公的機関発表情報の閲覧、情報提供サイトの閲覧、Web 上の主要学術雑誌の閲覧、メーリングリスト等の利用、論文検索サービスの利用、ニュースサイトの閲覧・検索、検索サービス利用による Web 検索、さらに各国関係者からの直接の情報提供等により、情報収集を行っております。それぞれ具体的に説明いたします。

Web 上の公的機関発表情報、先ほど申し上げた信頼性の高い機関からの情報を主に収集しております。国際機関に関しては、世界保健機関、国連食料農業機関、国際獣疫事務局、欧州委員会、欧州疾病予防管理センター、欧州食品安全機関から情報収集を行っております。北米に関しましては、米国食品医薬品局(US FDA)、米国農務省、農務省食品安全検査局、農務省動植物検疫局、またアウトブレイク情報に関しましては、米国疾病予防管理センター(US CDC)、あとはカナダ保健省、カナダ公衆衛生局、カナダ食品検査庁等を毎日見しております。

ヨーロッパに関しましては、EU 及び欧州食品安全機関(EFSA)、欧州疾病予防管理センター(ECDC)、あと英国ですが、去年4月に組織改編が行われ、英国健康保護庁(UK HPA)だったものが英国保健安全保障局(UK HAS)に変わっていますが、そちらのサイトを見ておりま

す。特に、その伝染病報告週報(CDR Weekly)等でアウトブレイク等の早期探知を試みております。英国食品基準庁(UK FSA)、スコットランド保健保護局(HPS)、スコットランド食品基準庁(FSS)、アイルランド保健省(FSAI)、フィンランド食品安全局(Evira)等を見ております。

我々は英語しかできないので、英語で情報提供をしているサイトに情報収集が限られてしまいますので、どうしても英語圏のところが多くなりますが、オセアニアでは、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局、オーストラリア保健・高齢者担当省、ニュージーランド食品安全局、ニュージーランド一次産業省などを見ております。

また研究機関としましては、米国農務省の農業研究局(USDA-ARS)、米国農務省の経済調査局(USDA-ERS)、こちらは食中毒等の被害による経済損失等の情報もたくさん得られるので見ております。オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所、フランス国立公衆衛生監視研究所、デンマーク国立血清学研究所、ロベルト・コッホ研究所等を見ております。先ほども(松井様から)RASFFの話が出ましたが、こちらも我々としても非常に重要なソースだと思っております。こちらは、EUの加盟国の各国担当者が直接入力できるシステムになっておりますので、非常に迅速に情報が入力されます。ただ、その弊害としまして、担当者が不慣れな方だったりすると間違えた表記のものが入っていたりするので、そこは読み解く必要がありますが、非常に重要な情報となります。特にアジア等の国で、情報が少ない国の情報、輸入した国からこの国から輸入したものでこういう汚染があったとか、あとは中継局、この国から輸入して次の国へ輸出する際に見つけた汚染等も報告されますので、それらの情報を収集するのに非常に重要に考えております。こちらの情報を集約して、毎年、汚染食品の傾向や汚染菌の傾向を集約して輸入食品安全対策室に報告しており、検疫所におけるモニタリング調査の目的とする菌や食品の判断に活用していただいているとお伺いしております。

次に、情報提供サイトの閲覧です。CIDRAP、ミネソタ大学が行っている情報収集サイトです。また、ProMED-mail(International Society for Infectious Diseases)という組織があるのですが、先ほどのRASFFは政府関係者でしたが、こちらのProMED-mailに関しては普通のお医者さんでも情報提供ができるようで、情報の少ないアフリカの国や、公的機関からの情報の発信が少ない国の情報も得られることが多いです。ただし、その分、信頼性が低いものや、つじつまが合わない英語の文章が入っていたりすることが多いので、これもやはり情報を選別し、読み解く必要があるサイトです。最後にFoods Safety Newsです。

まず、CIDRAPはこのようなサイトになっており、大学がやっている特定の部門ですが、かなり昔から食品に限らず感染症全般を情報提供しています。ただ現在ですと、COVID-19の話ばかり出てしまい、余り食品のことが出ていません。

先ほど申しましたProMED-mailですが、文字ベースのメールで送ってくるものが多いので、読み解くのが非常に大変な部分があります。ただし、その代わりに、情報の少ない地域の情

報を得られるメリットもあります。我々の部署ではコレラや下痢症等の発生動向を中心に、アフリカやアジアの国でどのような下痢症や食中毒が起きているかの早期探知に使っております。

最後に、Food Safety News です。こちらはアメリカの弁護士事務所がやっているサイトです。米国に限らず全世界の情報を発信していますので、かなり迅速な情報提供もできており、参考になるサイトです。

Web上の主要学術雑誌の閲覧も行っております。Journal of Food Protection、Foodborne Pathogens 等、食中毒の雑誌だけではなく、Nature、Lancet 等の最新の情報も閲覧しております。Eurosurveillance というヨーロッパの ECDC が出している論文も閲覧しております。Emerging Infectious Diseases や Morbidity and Mortality Weekly Report は CDC が出している論文で、こちらも食中毒の調査結果等がまとまっており、非常に参考になるサイトです。

メーリングリスト等の活用もしております。今まで紹介したサイトは大抵メーリングリストを持っており、それらによって情報を向こうから送ってきることが多いです。ただ、登録し過ぎるとメールに埋もれることになるので、そこは注意が必要です。

また論文検索サービスにより、何かアウトブレイクが起きたときに、キーワードによって、サルモネラならサルモネラ関連の情報収集と学術論文の収集も行っております。そして、一般ニュースサイトによる閲覧や、検索サービス利用による Web 検索により、現在起きているアウトブレイク等の情報収集を行っております。

最後に、各国関係者からの情報提供です。仕事柄、ほかの国に研究者がおり、また CDC や US FDA に関係者がおりますので、そちらから、実はまだ情報が出ていないがこのようなアウトブレイクが起きているからという情報を得られた際には、その後の情報収集に迅速に対応できることが多いです。

これらの集めた食品微生物情報発信に関しましては、隔週で食品安全情報を pdf ファイルとして発信しております。pdf ファイルとしてダウンロード可能なだけでなく、当初 Web サイトの検索ウィンドウから全ての号の内容の全文検索が可能ですので、ご活用いただければと思います。こちらのサイトになります。

次に緊急時における情報提供に関してです。緊急性の高いものに関しては、当研究所に特設 Web ページやリンク集を作成して掲載しております。例えば、新型コロナウイルスに関する食品安全情報や、欧米で発生している A 型肝炎ウイルスのアウトブレイク等です。また化学物質のチームも、メタミドホスのときに特設 Web サイトを作っておりましたし、中国産粉ミルクのメラミン汚染による健康被害のときも情報提供ページを作成しておりました。

現在、新型コロナウイルス感染症がまだまん延しておりますが、当初それに関しては食品関連の情報が全く出てきませんでした。ただし、一般消費者の方を含め、食品を経由して感染が起きるのかどうかの問合せは多々あり、各国政府ともはっきりした情報が出せな

い状況が続きました。ですので、少しでも出た情報というのを日本語に翻訳し、特設ページで紹介することで、ご活用いただけたと聞いております。特に公的機関として出しているのは ICMSF、これは微生物の国際基準を作る団体ですが、そちらから現時点で食品を経由した感染が成立する科学的情報は得られていないという公的見解が出ましたので、その重要部分を迅速に日本語に翻訳し、ホームページから提供いたしました。この後に、全文を翻訳したものが ILSI Japan から発行され、今もホームページに載っておりますが、そちらの翻訳にも協力させていただきました。

欧米で発生している A 型肝炎ウイルスが最近多いのですが、輸入の冷凍ベリー類やザクロに関して、かなりヨーロッパで起きておりましたので、それに関する情報も特設ページから情報提供しております。また、新型インフルエンザに関する食品関連情報が出たときには、食品を経由し食べることにより感染が起きるのではないかという質問が多かったので、そのような情報はない、加熱すれば大丈夫だという WHO 等の情報を提供いたしました。同じように、鳥インフルエンザのときも、同様の情報を提供いたしました。

情報収集において一番大事なものは、継続した情報収集です。なぜなら、単発的な調査ではその後の経過をフォローすることが不十分となります。また、日常的に情報を継続してモニターすることにより、はじめて最新情報に対応した迅速な対応が可能となります。継続した情報収集が最も重要です。

そして、海外の大規模食中毒アウトブレイクや製品回収情報等を探知したときには、国立感染症研究所、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の輸入食品安全対策室・食中毒被害情報管理室と連携し、海外の患者情報の共有、関連製品情報の共有、国内における同様の被害報告の有無、関連製品の日本への輸入実績、WHO INFOSAN からの情報がないか、それらの情報を共有して、迅速な対応に当たっております。

1 つの実例として、かなり古い事例ですが、大規模な事例ですのでご紹介いたします。ピーナッツバターを原料とするところで汚染が起き、ピーナッツバター及びピーナッツバター含有製品によるサルモネラアウトブレイクがアメリカで起きました。患者 700 人以上、死亡が 9 名です。ピーナッツバター製品を更に加工して他のお菓子を作ったりして海外にも輸出をしていたものですから、200 社以上の企業が 2,100 種類以上の製品の自主回収を行いました。その一部が日本にも輸入されており、迅速に輸入食品安全対策室から回収措置が取られたと聞いております。

国立医薬品食品衛生研究所の食品関連情報は、Web ページから各種提供しておりますので、ご活用いただければと思います。本日は、ご静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・安心にかかる事業者の取り組みについて」、味の素株式会社コーポレートサービス本部品質保証部品質保証推進グループシニアマネージャー、関宏道様よりご講演いただきます。皆さま、資料 3 をご準備ください。

○味の素株式会社（関氏） ただいまご紹介いただきました、味の素株式会社品質保証部

品質保証推進グループの関と申します。本日はどうぞよろしく申し上げます。

それでは早速始めさせていただきます。本日は、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」というタイトルで準備してまいりました。本日の説明内容ですが、最初に味の素グループの概要について簡単に触れさせていただき、次に私どもグループの品質保証システムのご説明、続きまして製品の安全・安心を確保するための取り組みということで、本日は特に輸入食品の安全・安心確保に関わる幾つか具体的な事例を紹介させていただきます。

まず、味の素グループの概要です。ここにお示しした数字は 2021 年 3 月現在のものになります。創業が 1909 年ということで、従業員数がグループで 3 万 3,461 人、味の素単体では 3,000 人強というところです。生産工場、製品の展開エリア、国といったところもこちらのとおりで。

創業は 1909 年と申しましたが、当時、東京帝国大学の池田菊苗博士が、昆布だしからうま味成分としてアミノ酸の一種、グルタミン酸を発見したのが 1908 年です。その翌年、創業者である鈴木三郎助氏が「味の素」、グルタミン酸ナトリウムとして製品化したことからこの歴史が始まっております。

当時、うま味を通じて日本人の栄養状態を改善したいという強い思いが、この発見と事業化を支えていたということで、創業時の食を通じた社会への貢献という志が、その後も受け継がれております。現在は事業を通じた社会課題の解決による社会貢献と経済価値の創出、ASV(Ajinomoto Group Shared Value)ということで、我々の考え方の中核に位置付けられているものです。

事業としては、「味の素」(グルタミン酸ナトリウム)から始まりまして、その後、社会の変化やニーズの多様化に対応して、風味調味料やスープ、冷凍食品などの加工食品への領域拡大、海外でもその地域の食生活や食文化に応じたカテゴリー展開を進めてまいりました。また、食品事業のみならず、アミノ酸の機能を活用したヘルスケア事業や電子材料などの化成品事業のほうにも展開をしております。

現在、日本がそうであるように、今後、新興国を含めて多くの国々で医療や食の充実もあって平均寿命が長くなる一方で、食と健康の課題が増大してくると考えられております。味の素グループは、アミノ酸の働きを主に、食べ物をおいしくするとか、成長、発育を促す、消耗を回復する、体調を整えるといった機能で、食習慣や高齢化に伴う食と健康の課題解決に貢献して、世界の健康寿命を延ばすことに貢献するということを目指しております。

続きまして、味の素グループの品質保証システムに関するお話に移りたいと思います。味の素グループは、独自の品質保証システムを「ASQUA(アスカ)」と呼んでおりますが、これを運用しております。ASQUA は、品質マネジメントシステムの国際規格である ISO-9001 を骨格に、HACCP や GMP 等の製造の管理基準と、味の素グループの独自の考え方や基準を取り入れて構成されたものになります。その構造はこの右の三角形のようになってお

ります。品質及び食品安全に関するグループポリシーの下、社規である品質保証規程や、ISOを主体とした要求事項を網羅した品質保証規則、及び各種のASQUA品質基準と呼ばれているもの、これらがグループ共通に適用されるルールとなっております。これに基づいて個々のグループ会社や部門、組織、工場等が、その業務内容に合わせて各種手順書やルールを定めて運用しているという全体構造になります。

ASQUAの品質基準類というのは、開発や原材料調達から、お客様とのコミュニケーションに至るまでの各プロセスに対して定められており、また社内外の動向に合わせて随時見直しを行っています。今申し上げたように、品質基準がグローバルに適用されていくものですので、海外の法人から見ても理解しやすい納得性のある内容となるように、引き続き今後とも継続的に見直しを行っていく予定です。

品質保証の推進体制については、味の素グループでは経営会議の下に品質保証会議を設けて、ここでお客様からのご指摘やご要望をもとにグループ全体の品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議承認の下、これを国内外のグループ会社に展開し、各単位組織やグループ会社は、このグループ目標に沿ってそれぞれの目標を設定し、その遂行状況を半年ごとにレビューしていくという取り組みで回しております。

こちらが当社のガバナンスの仕組みに対応した品質保証体制を示すものです。品質保証部は、この階層2となっている食品やアミノサイエンスの事業本部に属する単位組織、つまり事業部ですが、それと地域本部に対して、品質保証に関する活動状況のモニタリング、例えば品質目標の進捗状況等、必要な指導・支援を行っています。また、階層2は、階層3となっている国内外の関係会社、海外法人に対して同様の役割を担っております。一方で、階層3から階層2へ、階層2から品質保証部に、それぞれ品質保証関係のレポートを行うといった仕組みで回しております。

ここからは製品の安全・安心を確保するための取り組みとして、幾つか具体的な事例を含めてご紹介いたします。味の素グループでは、開発からお客様とのコミュニケーションに至るまでのサプライチェーンの全ての段階で、ASQUAをグローバルに適用しているということは、先ほど申し上げたとおりです。本日は、その中から特に輸入食品の安全・安心確保の観点から、品質アセスメント、原材料の品質管理、品質監査、この3つについて具体的にご紹介いたします。

まず、品質アセスメントの取り組みです。味の素グループでは、お客様に安全で高品質な製品をお届けするために、ASQUAで定めた「品質アセスメント基準」に従って、製品開発の段階ごとに品質アセスメントを設定し評価をしています。このアセスメントを全てクリアした製品が初めてお客様のお手元に届くという仕組みになっております。これはやはり品質保証上、必要な適法性や安全性、及び社会的受容性に関する事項並びに適切な品質管理を実施するために必要な事項を事前にチェックし、リスクの洗い出し、洗い出されたリスクに対する解決策が妥当であるかを確認する場となっております。製品の開発からお客様に手に取って使っていただくまでの間には、様々なリスクが想定されます。例えば、

商品の企画設計段階での設計ミスによる品質トラブルや、表示ミスによる法律違反などのリスクなどが考えられるかと思っておりますので、こうしたリスクを事前に洗い出して、適切な対応ができていくかを確認していく場となっております。

こちらはいつ実施するのかということですが、ASQUA の品質基準では、各開発ステージの中でⅠ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳというものが設けられています。このⅠやⅡは、例えば当社において全く新しい事業領域のものについて実施されるもので、通常の製品開発ではⅢから始まることとなります。設定したコンセプトに基づき、レシピ、フローを決めて、ベンチプラントでのテストを経て、工業化検討に移行する段階のアセスメントⅢ、さらに商業プラントでのテストを経て、生産開始、発売の判断を行うのがアセスメントⅣということとなります。

この品質アセスメントはどのような形で行われているかということですが、先にお話したように、多方面から抜け漏れないチェックを行うということで、必要な部署から評価者、アセサー(assessor)と呼ばれる人を組み入れてもらう必要があります。こちらに示したのは最も一般的なケースですが、開発担当者の報告を事業部やお客相談センター、研究開発部門、生産部門、原材料調達部門や品質保証部の担当が評価をして、想定されるリスクに対する対策が妥当であるか、そもそも抜け漏れがないかなどのチェックを行っております。

チェックの際は、原料から製造・包装工程、製品、包材、表示に関して、遵法性や安全性並びに社会性及び品質保証の視点からチェック項目がリスト化されておりますので、これを用いて抜け漏れのない確認をするようにしております。

こちらは昨年度に行われたものですが、ある製品を海外法人から輸入して日本で販売する際に、事前に実施したアセスメントの事例となります。輸入側、つまり日本側は、原材料、包材、製法、製品、表示の適法性を確認できるように必要な情報をリクエストして、輸出側の法人のほうは、製品の品質情報の最新版を管理しつつ、正しい情報を提供するというので、これをアセスメントの場で、この右に書かれている項目、原材料、包材、製法、製品の日本の法規適合、製造・包装工程の品質管理対応、それらを踏まえて作成した表示の妥当性を重点的に確認してきました。また、輸出入開始後も、この適法性確保を維持すべく、輸入側は日本における関連法規のモニタリングを行い、また輸出側も製品の品質情報の変更管理を継続して行っていくことで、変更が生じる場合は、その都度、コミュニケーションを取り、対応をしていくということとなります。

続きまして、事例の2つ目です。原材料の品質管理の取り組みです。味の素グループでは、ASQUA で定めた原材料の品質管理基準に従って、サプライヤーを選定し、原材料の品質管理に努めております。ここには味の素の食品事業領域での事例をご紹介します。新規原料を採用する場合は、左に記載しているような手順で進められております。すなわち、所定の品質保証書を入手し、サプライヤーさんの監査を経て、新規原料採用検討会を設けておまして、その中で検討を行った後、その内容を品質アセスメントⅢの段階で

提示をして、これをまた確認するというダブルチェックの体制を取っております。この検討会の中では、右に書かれているような、サプライヤーさんの安全・安心や、原料自体の安全・安心、また供給安定性といったような項目についてチェックを行っております。

例えば、残留農薬といったような化学的なハザードについては、分析結果のみでよしとするのではなく、輸入違反事例実績に基づいて、農水畜産物のリスクの程度でカテゴリー分類をしております。リスクの高い原料については、生産(圃場)段階での農薬等の管理情報を入手したり、検査結果を入手したり、原料の加工工程での除去可能性評価等も行った中で、リスクに応じて必要な改善指導を行うといったような対策を講じます。また、なかなか原料のトレースが難しいような場合などは、分析による遵法性の確認をしております。その後も、行政が発表される輸入違反事例のトレンドを参考にして、定期的にリスクある原料についてはピックアップして、モニタリング分析を自主的に継続しております。

また、原材料サプライヤー様に関しては、年1回の定期的な評価を行って、クレームの頻度や対応状況、個々の監査結果などに基づいて、翌年の監査計画を策定しております。品質監査は基本1～5年に1回の頻度で計画されております。例えばリスクが大きかった場合などは頻度を上げたり、あと品質強化のための共同取り組みをさせていただいたり、リスクが小さい場合は頻度を下げたり、書面監査で代替するなど、こういったことを考慮しながら計画立てをしております。

最後に3つ目です。品質監査の取り組みです。味の素グループでは、ASQUAの「品質保証規程」や「品質監査基準」に基づいて、自グループ内の組織や関係会社並びに委託先、サプライヤーさんの品質監査を行って、品質保証管理の実施状況を定期的に確認するようにしております。第一者監査と呼ばれている内部監査、自組織に対して、または担当する組織、関係会社に対してという場合と、第三者監査(外部監査)、原料サプライヤー様や製造委託先様に対する監査ということになります。

味の素の食品事業領域における品質監査をまとめたのがこの表です。特に海外工場の品質管理の確認という点では、この表の一番上にあるASQUA食品監査が該当します。監査者は、海外関係会社の監督責任のある地域本部や事業部、若しくはその事業部の委託を受けて、私たち品質保証部が実施する場合があります。ASQUAの品質保証規則や各種の基準類への適合性やQMSの有効性を確認する内部監査です。

実際にどういうことをチェックしているかをここに示しております。品質保証システムや品質アセスメントでは、実際の事例をサンプリングしての確認、あとサプライヤー管理では、定期的な評価や、それに基づく監査計画があるか。リコール、クレーム、トラブル対応では、対応手順や是正、再発防止策の策定の実施状況等を確認しております。

ちなみに健康危害や法律違反、もしくはそれにつながりかねないような重大なクレーム、トラブルの発生時には、必ず管理元の事業部や品質保証部に速やかに報告が上がるような仕組みになっております。例えば、仮に海外法人が製造して当社が輸入している製品に影響が及ぶようなリコールが現地で発生した場合などは、遅滞なく情報が得られて、日本国

内での対応に進むことができるものと考えております。

あと監査では、工場の GMP、HACCP 管理、フードディフェンスの取り組み状況も重要な確認項目です。GMP では建物、施設、設備保守、交差汚染の防止や工程管理、トレーサビリティ、不適合品の管理等々、フードディフェンスでも製造建屋、倉庫へのアクセス管理、薬剤管理といった項目を中心に確認をしております。

最後になりますが、トピックスとして、新型コロナウイルスの感染の影響を受けている状況下における品質監査として、遠隔品質監査の取り組みについて少しご紹介いたします。遠隔品質監査は、通常は訪問による対面での聞き取り調査、現場確認を行うということですが、それに代わって遠隔地から Web 会議システム、電話、電子メール等を利用して行うということです。メリットとしては、移動が要らないことや、監査記録を残しやすいといった点が挙げられます。実はコロナが始まる前から、このスタディは開始をしておりましたが、その後、コロナ禍となって、3つ目のメリット、COVID-19 の影響下でも監査を計画的に継続してできるというところがクローズアップされてきました。

ただ一方で、やはり提示書類や撮影対象の映像が限定的になってしまっていて、監査としては万能ではない、あと通信テストや情報セキュリティ対策等の事前準備も必要になってきますので、こういった課題があるという中では、やはり被監査側との相互協力と丁寧なコミュニケーションというものがとても大事になってまいります。

味の素の食品事業領域におきましてもこういった状況ですので、遠隔品質監査の実施をしてきております。ASQUA 食品監査や原料サプライヤー監査などでやっておりますが、状況としては、ここにあるように、チェックリストに準じた質問票への回答を頂いて、関連ドキュメント類や、可能であれば製造現場の写真や映像の提供をお願いする。実際、工場の現場に入りますと Wi-Fi がつながらないとか、携帯の電波が立たないといったようなことで、そういった通信機器を持って入ってもらって、リアルにここを見せてくださいといったことが難しいケースが多々ありますので、どうしてもこういった映像をお願いすることが多い状況です。また、こういったドキュメントや写真、映像などの事前の提供が難しい場合は、当日、オンライン会議の中で確認させていただいております。あと、いろいろ制約があって確認できなかった事項については、リスク監査目的とそのリスクを考慮しながら、状況収束後に改めて実地監査にて確認をするように申し送るという形で対応をしております。

併せて、基本的な手順や必要なツールなどの情報を共有する一方で、実際に行ってみたときにどんなツールを使ったのかとか、工夫、ノウハウ、反省点みたいなことも、蓄積、共有をするようにしております。試行錯誤ではありますが、こういった状況における一つの監査手法として、今後、有効性を高めていければと考えております。まとまりが若干ないお話になってしまいましたが、弊社の現在の取り組みについてということで、以上とさせていただきます。ご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。16時20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。休憩の間も当日の質問を受け付けますので、ZoomのQ&A機能を用いて、質問者の方のご所属名を記載の上、送信ください。なお、Q&A機能の匿名投稿はお控えくださいますようお願いいたします。

(休憩)

○司会（濃野） 再開させていただきます。ここからは質疑応答に移ります。ZoomのQ&A機能を用いて、ご質問をお寄せください。画面下のQ&Aボタンから、ご所属名とどなた宛ての質問かをご記載の上、質問事項を記入して送信ください。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ご質問を中心に進めさせていただきます。また、類似のご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、あらかじめご了承ください。また、Q&A機能の匿名投稿はお控えくださいますようお願いいたします。

なお、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の意見交換会の内容とご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開する予定としております。壇上には先ほどの講演者に加えまして、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長の蟹江誠を加えまして、合計4名にパネリストとして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進行いただきたいと思います。それでは蒲生様、よろしく願いいたします。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） ご紹介ありがとうございます。日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の蒲生と申します。今年も質疑応答部分の進行役としてお手伝いさせていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

早速、Q&Aに幾つか入ってきていますので、時間の許す限り、皆様のご質問に答えて、輸入食品の安全確保について、皆さんの疑問を解消する時間になればと思っております。

それでは早速、頂いている質問の1つ目なのですが、「残留農薬基準値の変更情報は海外へ情報発信されているのでしょうか」というご質問が来ています。これは厚労省の松井さんでしょうか、お答えをお願いします。

○厚生労働省（松井） 残留農薬の基準の改正についての情報提供なのですが、もちろん改正された段階で、私どものほうから各国の大使館を通じて情報提供を行っています。また、改正を行おうとする段階でも、各国の大使館を通じて情報提供をするようにしておりますので、段階としては、変えようとする段階、また、変わった段階での情報提供というものをやっているところです。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） また追加のご質問がありましたら、Q&Aのほうにお寄せください。

続いて頂いているご質問が、「品質基準の見直しは常時実施してください」ということ

と、「取引先の品質監査時のチェックは工場内をスマホを持たせて歩かせることで確認することができる。通信状況等の問題は、よほどのことがない限り動画による監査が可能だと思います。ご安全に」と。これは質問と言うかコメントでしょうか。関さんからご返答はありますか。

○味の素株式会社（関氏） ご意見、コメントありがとうございます。場内をスマホを持って、フェイスタイム等で動画を撮影することがよくやられたりする場合もございます。スマホを持って歩きますと、途中で躓いて転んだりといった危険もありますので、そういった安全性にも十分に配慮していただいで進めていくように心掛けておるところでございます。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） コロナ前のように、実際にそこに行ってみることができれば、気を付けなくてもよかったような配慮も出てきているのだらうと思います。そういうコロナ禍ならではの、現地に行けないことの問題点は、恐らく本日いらっしゃっている皆さんも抱えておられると思います。その点に関しては、この後に改めて取り上げたいと思います。

続けて、また味の素さんに質問が来ています。「海外の法規制への適合を確認されているとのことですが、どのようなツールを利用して管理されていますでしょうか。当社では、農水省の海外法令がまとめられたページ、JETRO のニュースなどを利用しております。ほかに参考になるものがあればご紹介していただくと助かります」ということです。

これはそうですね。海外の法規制についてどのように情報を収集していらっしゃるのか。法規制はずっと固定ではなくて、随時変更があるわけですよ。どのようにキャッチアップされていらっしゃいますか。

○味の素株式会社（関氏） 本日お示した事例は、日本への輸入ということですので、日本の法律は我々日本人が十分よく分かっているということになりますが、海外の場合は、輸出をする場合などにつきましては、おっしゃっていただいたような行政の情報ですとか、JETRO さんの情報などが非常に頼りになるところでありますし、あと、輸出先側の相手の法人がそういったレギュレーションを一番詳しい部分になりますので、そちらとのコミュニケーションといったことが中心になってくると思います。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 確かに、一義的には輸出のほうに関係するのかもしれませんが、輸入に関しても、国によるレギュレーションの違いによって、気が付かないうちに違反につながってしまうといった事例も多々あるのだらうと思います。そういったことを避けるためにも、どこが日本の法令と違っているのか、より海外での管理で気を付けなければいけないのかというところは苦労されていると思うのです。

海外の情報ということで、国衛研の窪田さんからもコメントはありますか。海外のレギュレーションの情報をどのように取ればいいのか。窪田さんの所は、先ほどアウトブレイクの説明などもあったように、海外のリコール情報、安全情報をリアルタイムに出しておら

れるのですが、レギュレーションに関して、このご質問に関して、何かコメントはございますか。

○国立医薬品食品衛生研究所（窪田氏） 食品安全情報においては、化学物質のほうのチームが多くなるのですけれども、規格基準等の紹介をさせていただいております。微生物に関しても、規格基準等に海外で変更があった場合には、情報収集して、そちらを食品安全情報等で情報提供しております。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） ということだそうです。是非、食品安全情報、化学物質情報もご参考になさってください。

それから、「海外の情報収集に際して、英語表記の情報源にアクセスすることが多いとのことでしたが、それで十分な情報が得られているということではよろしかったでしょうか」というご質問がありました。重要なご質問だと思います。この後も、どういった海外情報がほしいかなどを聞きたいと思っていたのですが、まず、情報が十分かどうかということです。味の素の関さんに聞いてみましょう。海外情報については、国衛研の食品安全情報を利用していらっしゃると思いますし、それ以外にも、例えば厚労省の違反情報なども海外に関する情報ですよね。それ以外には、味の素さんではどのようなものを集めていらっしゃるのでしょうか。また、それらで十分だとお感じでしょうか。それとも、こういう情報があればいいなというものがあるようでしたら教えていただけますか。

○味の素株式会社（関氏） 特に、本日お話に出ていましたような、クレームやトラブル、リコール関連といったような情報に関しましては、先ほど私の話の中でも少し申し上げましたけれども、日常的には海外の法人さんとは、品質保証関連のコミュニケーションというのは取っておりまして、何かそういったリコール関係のような情報が発生した場合は、すぐに連絡が来るといったような状況ができておりますので、そういったところは遅滞なく入手できるかなというように考えております。

あと、中でも行政のホームページ等は、日常的に私どもも確認しておりまして、何か気になる情報があれば、我々も把握できるという状況にはございます。そういったホームページの情報のモニタリングも当方においてもやっております。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 先ほどのプレゼンの中でも、25 ページでしたでしょうか、海外のリコール情報に迅速に対処しているというお話がありました。

海外のリコール情報を基に、具体的に何かアクションにつながったようなケースというのはあるでしょうか。また、具体的なアクションにはつながらないとしても、こういう確認をするのだというような、何か具体事例などはありますか。

○味の素株式会社（関氏） 私どもでも、幸いにしてと申しますか、そういった事例はまだありません。ただ、万が一、今後そういったことが発生した場合は、今の品質緊急情報への対応のやり方に沿って、対応していくことになろうかと考えております。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 味の素さん独自

のステップに沿って判断をされているということでした。

海外情報を受けているという意味では、厚労省さんもそうだと思うのです。国衛研の食品安全情報もそうですし、それ以外の海外情報も利用して、例えば規制の強化であるとか、回収であるといった行政のアクションにつながっているというお話は先ほどありましたが、もうちょっと具体的にそこを教えていただければよろしいでしょうか。例えば国衛研からリコールの情報を得たとして、その対象の輸入品の有無というのは、すぐに分かるものなのではないでしょうか。厚労省さんのほうで、製造所等のコードの話も進めていらっしゃるんですよね。そういったことも絡めて、対象の輸入品が日本に入っているかどうかというのは、すぐに分かるものなのですか。

○厚生労働省（松井） まず、輸入される食品については、営業上使用しようとする場合には、全て厚生労働省の検疫所に届出をしていただく必要があります。この届出の中には、製造者、製造方法、原材料、添加物といったものの情報も全て記載することとなっております。実際に私どもは、これを電算処理、電気回線を通じて届出をするということとなっております。届出情報を常にデータベース化しております。なので、先ほどちょっとありましたけれども、製造者さんにコードを振っていくような形をしまして、例えばアメリカの何とかという工場はこういうコード番号だというようなことも進めていますし、逆に、コードがなくても、実際にコードがない場合には、工場名など全てを入力していただくこととなりますので、それをデータベースの中から全部検索しまして、対応するというようにしておりますので、情報についてはかなり迅速に対応できると考えています。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 製造所等コードがあると、その辺りもより確実、スピーディに進められるということですね。製造所等コードがない場合でも、一つ一つ、調べているということですね。

○厚生労働省（松井） そうですね。なので、今申し上げたとおり、コードの付与というのが非常に重要になってきますので、今回ご出席いただいている事業者さんのほうでも、そういったコードの付与の機会があれば、積極的に協力いただければ、実際に健康被害が出る前に、事前に対応するということが可能になってくるかと思っておりますので、是非ご協力いただきたいと思います。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 続いて松井さんに伺います。実は、これを最初に伺おうかなと思っていたのですが、今回のテーマは海外情報に関する対応ということなのですが、今、なぜこのテーマを選ばれたのでしょうか。

○厚生労働省（松井） 従前、先ほどのスライドの中でもお示ししてはいたけれども、私たちは届出を審査するという、水際での対応を念頭に置いてやっていたわけなのですが、最近物流の国際化が非常に広く、大きくなってきておりますし、また、スピードもどんどん上がってきています。ですから、できる限り前の段階、要するに輸出国の段階ですとか、日本に入る前の段階の情報を逸早く収集して、国民の健康被害が発生しないように、また、食品衛生法に違反する食品が輸入されないように、輸入されてしまって対応すると

いうより、その前の段階での対応を心掛けておりまして、積極的に進めていきたいということを考えておりまして、ご説明をさせていただいたという状況になります。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 早め早めに対応することが、問題を未然に防ぐということにもつながる。そういったことで、本当に海外情報は輸入食品の安全確保に重要不可欠なものです。ただ、情報というのはあるだけでは駄目で、それをいかに効率よく収集するか、いかに効率よく活用するかといったことが必要なのだらうと思います。

その活用方法についても、ヒントを、恐らく本日聞いていらっしゃる事業者さんも海外情報を収集するといっても、どこから収集したらいいのかなとか、収集の仕方のコツなどはないかなと思っていらっしゃると思うので、その辺を窪田さんにお伺いします。

その前に、対象食品の輸入の有無はすぐに分かるということをお伺いしましたが、輸入されていることが判明した場合に、どこまでのアクションを起こすかというのはその問題によって変わってくると思うのです。食中毒のアウトブレイクなのか、異物混入なのかということでも、対象の範囲の決め方というのは違ってくると思うのですが、厚労省さんが実際に港で止め置きをすとか、モニタリングの強化をすとか、回収をすとか、いろいろな行政措置を出していらっしゃるのですが、どういう情報のときに、どういうアクションにつながるのかということが気になるのです。どのようなタイミングで、どのように判断されるのか。何か情報を得たとき、実際に日本に入ってしまったときに、どこまで対象範囲を、どのレベルでやるのか。何か方針などはあるのでしょうか。

○厚生労働省（松井） なかなか難しいお話かと思うのですが、異物混入などの場合というのは、例えばAという会社があったら、その会社独自の問題ですので、実際に私どもも、先ほど申しましたデータベースを検索して、Aという会社がその製品、若しくはそれに類似した製品を輸入しているのかというのをチェックしていく形になるのですけれども、逆にアウトブレイクの場合は、状況にもよるのでしょうかけれども、その会社というよりも、例えばBという国で事件が起きているとなった場合には、その範囲がどこまでなのかということも重要になってきますから、その場合は、もちろん当該製品が輸入されているか輸入されていないかということも問題視しますし、併せて輸出国政府に速やかに連絡を取って、どのような事態が発生しているのか、現状はどうしているのか、併せて日本への影響はどのようになっているのかというのを、至急問合せを行って、時差の関係があったとしても、大至急確認をして対応することを心掛けております。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 分かりました。ありがとうございます。もっともっとお伺いしたいのですが、先ほど予告をしました窪田さんに、情報の取り方のコツについて教えていただきたいと思います。今日聞いていらっしゃる皆さんは国衛研の食品安全情報をいつも活用しておられると思うのですが、何かよい活用方法はないのでしょうか。検索キーワードはあるのですが、情報を点でなく線、変化で掴めないかなと思っています。先ほども、短期間で拡大するようなものは特設 Web サイ

トで特出ししているということなのですが、それ以外のものも、その情報が初発なのか続報なのか、類似のものはないのかとか、一点一点ではなくて、関連情報を知ることができるというのと拝見しながら思っているのですが、このように使うといいというヒントはありますか。

○国立医薬品食品衛生研究所（窪田） まず、情報収集に関してです。なかなかコツというのはなくて、やはり力技で、人手を掛けてやるのが一番という状況でございます。我々は実は2、3名で、情報収集及び日本語への翻訳をやっておりまして、ほかの業務もありますので、余裕がない状況であります。

その中で、先ほど別のご質問にも「情報収集は英語だけで良いのか」というものがございましたが、本来でしたら、アジアなどからの輸入食品が日本は多いと思いますので、皆さまはそちらの情報があつたらいいのではないかと思われる方は多いと思いますけれども、それらの国ではそもそも情報発信をしていない場合が多いですし、英語で出ていないので、収集はなかなか難しいです。そこを何とかできないかということで、先ほどから紹介させていただいていますRASFFのヨーロッパの輸入国側の汚染実態の情報とか、そういうものを集約することで、例えばアジアの国から輸入したどの食品にどんな汚染物質があつたというようなことから類推して、同様のものが日本にも入ってきているのではないかというようなことで考えております。

また、情報収集のコツの部分になりますが、やはり情報集約サイト、先ほどの「Food Safety News」とか、多くの人員でやっているようなのですが、ああいう所のサイトの情報をウォッチするとかで、多少なりともサーチの労力は減るかもしれません。

ただ、そちらで紹介されているサイトも、元の情報発信ソースにたどり着けないと、その信頼性が担保できないのですが、「Food Safety News」ではなかなか元ネタの場所を出していません。自分たちの独自調査として出しているようですので、それを食品安全情報などで紹介するわけにはいかず、その情報からはじめて、ほかの公的機関が出している情報を探すというような使い方をしております。コツという意味では難しいところではございます。

活用法に関してですが、以前の食品安全情報では記事タイトルに、アウトブレイクの情報が初発か継続しているものか、何日発表初発情報、何日発表継続情報というような形では記載しておらず、どれが初発か分かりにくいという部分がありましたが、記事の最後に「食品安全情報の何年何号で紹介しました」と記載がございましたので、初発か継続したものかというのは分かるようになっております。現在はより分かりやすいように、記事タイトルに「何月何日の初発情報、何月何日発表の継続情報」という形で紹介するようしておりますので、ご活用いただければと思います。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） ありがとうございます。大変なご苦労だと思います。頭が下がる思いです。

それでは後半です。コロナ禍で、場所に行けないゆえのご苦労についても聞きたいと思

っているのですが、その前にもう1つご質問が来ています。「残留農薬についてですが、輸出国の製造者は日本の基準をどのように確認するべきなのでしょう。ポジティブリスト制度を取っている中で、どのような確認をすれば日本の基準に適合していると判断することができるのでしょうか。ポジティブリスト制度という管理手法の中で、具体的な確認方法を教えていただけますと幸いです」ということです。松井さん、お願いできますか。

○厚生労働省（松井） まず、ポジティブリスト制度というのは、使える農薬をあらかじめ示しているものになりますので、厚生労働省のホームページなりを確認していただいて、まず具体的にどの農薬にどういった残留基準が定められているかを確認していただくのが1つです。

農薬の管理としましては、基本的には農薬を使わなければ出てくるものではありませんので、まず、生産段階でどのような農薬が使用されているのかをしっかりと確認していただくというのが、1つ大事なのだと思います。ただ、輸入食品の場合にたまに問題になってくるのが、いわゆるドリフトという問題も1つあります。ですから、自分の畑が例えばトウモロコシを作っていて、その隣でハウレンソウを作っていると、ハウレンソウの農薬が飛んできてトウモロコシにかかってしまうということもありますので、例えば周辺の農場でどのような作物を作っていて、どのような農薬を使用しているのかという情報も収集する必要がありますし、また、あり得るかどうかわかりませんが、トウモロコシの前にハウレンソウを作っていたということがあると、例えば残留性の高い農薬ですと、数年間にわたって土壌の中に残留する場合があります。ですから、ハウレンソウに使った農薬がトウモロコシにも出てきてしまう可能性というのがありますので、そういった点も考慮して、生産段階の管理、品質の管理というのはしていただく必要があると思います。

また、最終的には、結局のところ検査をしないと、という話にはなってくるのですが、実際には検査をして確認していただく。ただ、先ほど申しましたとおり、検査で全てが分かるわけではありませんので、やはり生産段階の管理、周りの状況といったものも含めて、情報収集をしていただく必要があるかなと考えております。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） 残り5分程度になってしまったのですが、コロナ禍ということで、もちろん国内であっても県境をまたぎづらいですとか、皆さん本当に苦労されていると思うのですが、輸入食品の場合は相手が海外であるということで、国内以上のご苦労を輸入事業者の方はされているのではないかと思います。

味の素の関さんから、先ほど、現地に行けない中での海外の安全性確保ということで、リモート監査についてのご紹介がありました。また、工場の中で動画を撮ってチェックをするというお話も頂きました。是非、聞いている皆さんの参考になるように、何か成功体験を教えてくださいたいのです。動画に関しても、あらかじめこういう所を撮ると指定するとうまくいったとか、細かいことでも結構です。先ほど「コミュニケーションが大事」というお話がありまして、そのとおりだろうと思うのです。リモートで非常に苦労されて

いると思うのですが、そのような中でも、こういうようにすると多少カバーできた、うまくいったという具体事例はあるでしょうか。

○味の素株式会社（関氏） 特に見ておきたい場所というのは、製造工程の中での異物の除去工程など、特に重要となるような工程などを中心に、映像をお願いしたりということがありますので、ポイントを絞って、その状況を頂くといったような、製造の流れを含めてというような形で、現状はやっているところです。

実際に現地に行っているいろいろ見て回るということに比べますと、やはり情報は限られてしまいますので、そういった中では、必要なものにより集中してということになるのかなと思っています。

ただ、実際には現場を見ながら、周辺の 5S ですとか、記録の帳票の不備などを見ながら気が付くということが実際の監査ではありますので、そういったところは難しいところにはなってきますので、先ほど申しましたように、100%カバーできることではありませので、そこは今後の課題という部分なのかと思います。

○日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（蒲生氏） ありがとうございます。本当に大変な中、日々安全性確保のためにご努力いただいているのだろうと思います。

あつと言う間の 30 分です。本日は、海外情報をメインテーマに、そしてまた、コロナ禍でなかなか現地に行けないという中で、いかにコミュニケーションを取りながら安全性を確保していくかについて具体事例やヒントを頂いてまいりました。

海外情報を活用することで、輸入食品が日本に着く前から早め早めに対応することができ、より積極的な安全確保につながるということ、参加の皆さんと共有できたのではないかと考えております。また、今後も輸入食品の安全確保に関する取り組みについて皆さんと一緒に検討していきたいと思っています。

駆け足になってしまいましたが、質疑応答の部分は以上とさせていただきます。コメントを頂いた方、ありがとうございます。登壇者の方にお伝えしますので、ご意見全てのご紹介はできなかった部分もあったかと思いますが、お許してください。ありがとうございます。マイクを司会の方に戻したいと思っています。

○司会（濃野） 皆さま、熱心なご議論ありがとうございました。頂いたご質問、ご意見など、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、ご発言いただけなかった方は大変申し訳ございませんでした。

厚生労働省では、2月10日(木)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ご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、是非ご協力をお願いいたします。

それでは、これ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。