

食品に関するリスクコミュニケーション  
「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」  
(東京会場)

日時 令和5年1月31日(火)  
13:30～16:20  
場所 CIVI 研修センター日本橋 N6HALL

○司会(扇屋) 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・食品安全企画課の扇屋です。よろしくお願いたします。

それでは、はじめに本意見交換会の開催の趣旨について説明いたします。

本日の意見交換会は輸入食品の安全性確保のための取組や取組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、認識を共有し、疑問を解消していただければと思っております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において、食品衛生法第23条の規定に基づき毎年度食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。この機会に、令和5年度の輸入食品監視指導計画を定めるにあたりまして、皆様からの意見を頂戴したいと考えております。

お配りしてある資料は次第の裏面に記載してあるとおりです。足りない資料がありましたら近くの係の者にお伝えください。

本日は、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森田より、「輸入食品の安全性確保(令和5年度輸入食品監視指導計画(案))」について約40分、同室の白坂より、「輸入食品監視指導計画に基づく輸入時対応」について約20分説明いたします。その後、事業者代表として株式会社ニッスイの中井清典様より「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取組について」、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会を行います。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・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、御所属とお名前をおっしゃった上で御発言をお願いします。

なお、出席者の皆様から事前に頂きました御意見・御質問につきましては、御質問の多かった事項を中心にそれぞれのプレゼンテーションや意見交換の中で触れさせていただく予定ですが、時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、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ウェブサイト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・お名前を掲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。円滑な進行に御協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

本日の取材カメラによる冒頭のカメラ撮りは、ここまでとさせていただきます。なお、主催者による撮影は継続させていただきます。御了承ください。

それでは、はじめに「輸入食品の安全性確保について～令和5年度輸入食品監視指導計画(案)～」を厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の森田剛史より説明いたします。皆様、資料1を御準備ください。

○厚労省(森田) 皆さん、こんにちは。私は、ただいま御紹介いただきました輸入食品安全対策室の森田と申します。

今回の意見交換会は3年ぶりの実開催となります。多くの方に御参加を頂き、感謝を申し上げます。また、輸入食品の安全確保対策に関して、日頃から皆様には御理解、御協力を頂いておりますことを、この場を借りて御礼を申し上げます。

本日のテーマは輸入食品ということです。一昔前までは、輸入食品は輸入されているのは分かっているけれども、どこにあるのだろうということも言われたようなことがあったかと思います。原産地表示や原料表示がされるようになって、以前よりは、どこに使われているか、どういうものがあるかは分かりやすくなっているかなとは思っています。今日は、輸入食品が消費者の皆様が届くまでに、どのような安全確保対策が図られているかについて理解を深める一助になればと思っております。よろしくお願いいたします。

輸入食品が食卓に届くまでですが、輸入食品ですので海外で生産等されることが大前提になるわけです。そういう意味では輸出をする国があり、それから、輸出をされるので輸入する時点のチェックなどがあり、その後国内に流通するという形になりますので、我が国の流通時の対応があるという、大きくは3つの段階で対応がされています。この話については、後ほど詳しく説明いたします。

(最初のタイトルの)下のほうで、令和5年度輸入食品監視指導計画(案)と書いています。これは食品衛生法の中で、毎年度、次年度の輸入食品の監視指導の実施に関する計画を定めることになっております。また、この中に書いてあるものとは別の規定ですが、こういった監視指導計画を定めようとするときには、国民等の意見の聴取をすることも定められております。そのため、パブリックコメントもこの計画を作ろうとするときには行っています。1月16日～2月14日が、パブリックコメントの期間となっております。そして、その期間中に輸入食品に関する意見交換会を開催しております。案の詳細、概要については、本日お集まりの皆様には資料4-1、4-2を配布しておりますので、本日の意見交換会を通じて何か案に対する御意見が出てきましたら、是非ともお寄せいただければと思っております。

本日のお話は、まず輸入食品の現状等、その後に輸入食品の安全対策、それから令和5年度の輸入食品監視指導計画(案)という流れで説明いたします。それぞれに重複するような形になっておりますので少し混乱するかもしれませんが、こういった流れで説明をした後で、4番として輸入食品監視指導計画に基づく輸入時対応ということで、現場の具体例などを交えた状況について説明いたします。4番は私ではなく演者を代えて説明いたします。

1つ目は「輸入届出の現状等」です。

これも皆さん見慣れている図かもしれませんが、左側が日本の食料自給率の推移です。これは、農林水産省の「食料需給表」を基に作った資料です。青色の所がカロリーベースの自給率、赤色が生産額ベースの自給率です。カロリーベースで言われることが多いわけですが、カロリーベースの自給率が年々低下してきており、近年は横ばいですが、その状況は40%を切るぐらいで推移しております。

右側は厚生労働省の検疫所に、輸入食品は届け出しなければならないということで届け出されてきておりますので、その状況をまとめたグラフです。ピンク色が届出の件数で、青いラインが輸入重量ベースの状況です。輸入届出の件数については、傾向とすればほぼ右肩上がりになっており、この状況は近年まで変わっておりません。一方、重量ベースで見えていきますと、近年、デコボコはありますが横ばいとなっております。当然、人の口に入る量はそれほど増減するわけではありませんので、人口がそんなに変わらなければ全体的な重量もそうそう変わるものではないと思っております。

これは、令和3年度の輸入食品監視指導計画に基づいた監視指導結果の概要をまとめたものです。先ほど届出は右肩上がりと言いましたが、令和3年では245万件強、重量は3,163万トンでした。その中で検査をしている件数としては、合計20万件強の検査をしております。検査割合は8.3%、届出の中で違反が見つかったのは809件で、違反割合は0.03%でした。

下はモニタリング検査です。国が行っているモニタリング検査については、検査計画としては約10万件に対して10万1,000件ということで、実施率としては目標を上回った状況です。モニタリングをしている中で違反が見つかったときには、モニタリングの検査強化、あるいはそれが繰り返された場合には検査命令移行といったことも行っております。このような状況で、ここに示した例のように農薬関係がここで挙げられているわけですが、こういった形で検査強化なり検査命令への移行を行いました。

これは、輸入時の検査・違反件数の推移を表したグラフです。青い所がモニタリング検査、オレンジの所が検査命令、灰色の所が指導検査です。指導検査とは、貨物を初めて日本に持ってくる、あるいは継続的に持ってきているのだけれども、定期的にその内容が大丈夫なものか確認してくださいという指導をして検査してもらうことがあります。そういったものを言っております。その件数ですが、検査命令に関しては平成20年当初は多かったのですが、近年は少し落ち着いて、ほぼ横ばいの状態です。指導検査、モニタリング検

査は、若干アップダウンはありますが、ほぼ横ばいで推移をしております。一方、違反件数に関しては、平成 20 年当初は比較的高い所から、近年は少し横ばいになりつつありますが、減少傾向で推移している状況です。輸入届出は先ほど図を見ていただきましたが、右肩上がりで増えている中で、こういう傾向です。そういう意味では、全体的に見れば遵守されている割合が相対的に高くなっているのではないかとは思われます。

次は、国別にどういうものを検査命令しているのかを示したものです。昨年度末時点、今年度当初時点でのものになります。内容としては、全輸出国を対象としているものは 15 品目あります。フグですと魚種を鑑別することになります。フグによっては皮に毒があるもの、肝臓はそもそも毒があるものとして食用不可なのですが、肉にも毒があるようなフグの種類もありますので、そうした魚種鑑別をすることになっております。

すじこに関しては、亜硝酸根と言っておりますが、これは添加物で使われる発色剤の残存量が基準で決められていますので、その量を超えないかどうかの検査をします。キャッサバについては、青梅もそうなのですが、シアン化合物を天然に含んでおり、それが多量に含まれていないかを見ることになります。ほかに個別に国ごと、それから横に書いてあるような対象食品及びその加工品ごとに個別に、この項目と。農薬や貝毒といったようなものが指定されています。クドア・セプテンクタータというのは寄生虫で、魚の寄生虫はアニサキスというのは皆さんよく御承知だと思うのですが、あれは目に見えている大きさのものです。クドア・セプテンクタータは非常に小さいので目では見えません。ですので、もし感染しているものをたくさん摂取すれば、一過性の下痢を起こすものになります。このように検査命令の項目を示して、来たら必ず検査をして、問題ないことを確認した上で輸入されております。

これは、主な食品衛生法の違反の状況です。左側の数字は、食品衛生法の根拠条文の条項になります。内容が右側に書かれています。具体的には、違反内容から見ていったほうが理解しやすいかなと思います。

6 条で違反するものはナッツ類のアフラトキシンの汚染があるもの。あるいは、貝毒の汚染、それから事故で腐敗・変敗をしているようなものがここに入っています。10 条に入ってくるものは、牛肉などの食肉等は衛生証明書の添付を義務付けております。誤混載などが特に典型的な例ですが、本来輸出する予定になかったもの、衛生証明書としてはあるのだけれども、別のものが入ってきているときには衛生証明書の不添付という形になりますので、そうしたものが違反として挙げられております。

12 条は添加物の観点です。添加物というのは指定をされる、リストに載らないといけないというのが前提にあります。ですので、そのリストに載っていないような添加物が含まれている場合には、この条文の違反になります。13 条は、食品や添加物などの規格基準が定められていますので、その規格基準に違反している場合にはこれに当たります。ですので、農薬や動物用医薬品、大腸菌群のような、それぞれ定められている規格基準に対してそれを超えているものが当たります。それから 18 条の器具又は容器包装に関しては、

その材質別規格違反があります。全体的には、件数の所を見ていただければ分かるのですが、多いのは6条と13条の違反が主要なところになっております。

以上が、令和3年度の輸入の状況です。ここから先は、「輸入食品の安全対策」がどのように取られているかという視点で説明をいたします。

最初に、全体像になります。最初に少し説明した3つの段階。輸出国の段階、輸入時の段階、国内の段階です。まず、輸入をする人が我が国に食品を持ってこようとするときには、厚生労働大臣に届出をすることが義務付けられております。個人向けは、届出は必要ありませんが、販売用という形で持ってくるものに対しては届出を義務付けております。

届出を受けると、届出の内容を確認して、必要に応じて検査等を行い、問題がなければ合格として国内流通を認めていくと。問題があれば不合格ということで、廃棄・積戻し又は食用以外の用途に転用するという形で対応します。

輸入時に合格として国内流通が認められたとしても、都道府県、あるいは保健所政令市の中で食品衛生の監視をする部署が国内の監視をしており、輸入食品と同様、国内の食品に対しても監視指導計画を都道府県等が作り、それをもって収去検査等を行っています。これは国内に流通している食品に対して適用されますので、輸入であれ国産品であれ、計画を立ててやっています。そうした中で、輸入時には見つからなかったものが見つかることもあります。

それから、モニタリング検査は国でしますが、その検査をしている間で貨物を留め置くことは特にしておりません。そうした形で、検査をしながら国内流通をしていきます。その後、結果的には不合格であることが分かることがあります。そうしたものについても、国内に入ったものについては自治体等が事業者に対して廃棄・積戻し、回収、食用外転用等の対応をします。それから、国内で見つかったものに対しては、こういった違反の状況を厚生労働省に上げていただくという仕組みで動いております。

こういった情報で、生産地に対応を促すようなこともしております。厚生労働省が在京大使館を通じた二国間協議等をして、問題が生じないように対応していく流れで、輸出国段階、輸入時段階、国内段階の3つの段階で対策をしています。これが大きな流れになります。

次に、輸出国対策について詳しく説明いたします。まずは輸出国に対して、輸入者も含めて我が国の規制を知ってもらうと。そういう意味で、英語版の情報を提供しています。違反の情報などは在京大使館や輸入者に対して、こういったことがあったということを情報提供していきます。あるいは、内容によりますが、輸出国の担当官や事業者を対象とした説明会等を開催して、制度を知ってもらうようなこともしています。

次の二国間協議、現地調査です。何か問題が生じたときには、相手国とこの問題を解決するための協議を行います。その中では、原因究明や再発防止策といったものもお願いをするような形になります。そうした中で、いろいろな協議の結果でこれまで止めていたものを輸入再開するようなこともあります。次は、特に食肉などがこのパターンに当たりま

すが、現地に行って生産等をされている現場を見て、適切に対応されているかを確認する現地調査も行っております。それ以外にも、食品衛生の状況について計画的に情報収集をしております。

輸出国への技術協力です。これは JICA のプロジェクトを通じた技術協力が主になるかと思えます。現在はパラグアイに対して行っていますが、ここに書いてあるように日本の試験検査状況等をお伝えして取り入れていってもらうと。そうしたことを通じて、日本の基準に合うような食品を輸出してもらうことにつながる取組になります。

輸出国との安全対策の協議例ということで、二国間協議等でどういったものを行っていたのかという例です。1つ目はデンマーク産の牛肉です。これは BSE の関連で輸入を最初に止めて、平成 28 年に一定月齢以下に限って輸入を再開し、令和 3 年度になって、この月齢の制限を撤廃しました。これは、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえた上で協議を行い、再開をしたという流れになります。

2つ目はフィリピン産のパパイヤです。これは輸入時のモニタリング検査の中で、フィリピン産のパパイヤの加工品の中で未承認、安全性未審査の遺伝子組換えパパイヤが検出されました。そうした結果を受けて、輸入の都度、検査を実施することをまずは行いました。そうした対応をした結果、フィリピン政府から申し出があり、この安全性未審査の遺伝子組換えパパイヤは、生鮮品(ソロ種)に関しては加工品とは別の品種のパパイヤで、区分管理ができて生鮮品に関しては問題がないのだという説明がありました。そうしたことから、生鮮品に関しては通常どおり、これまでと同じような形で対応するという見直しを行いました。

3つ目は、南アフリカのぶどう酒です。これはガラス片の異物混入の事案を受けて、平成 27 年頃に自主回収があったものです。そのときに、対象となるような製品があったら積戻し等の対応をお願いすることと、回収対象品との関連性について、もし、その事業者のワインなどが輸入されたときには、関連性について確認するように指示をしたということです。これについては、アフリカ政府からの報告により、回収が終了して改善措置がとられたということがありましたので、通常の状態に戻したというものです。

これは最近の取組として行っているもので、現地査察です。これは今年度行ったもので令和 3 年度ではありませんが、スペイン、オーストラリア、米国、それぞれ対象は牛肉、あるいは牛肉製品となりますが、こういった形で現地の管理状況を確認しています。

次に、「輸入時対策」です。

食品の輸入届出は検疫所で行っていますが、その窓口については 32 の検疫所で行っております。こういった輸入届出されたものに対して検査をする検査センター、精密な検査もできるセンターを置いております。それから検疫所の中でも、比較的簡単な検査については検疫所の中でやっており、検査課も 6 か所置いてあります。食品等輸入相談室を 13 検疫所に置いて、事前の相談にも応じています。届出の確認を行う食品衛生監視員は、昨年 4 月 1 日現在で 422 名という体制で行っております。事務所は北海道から沖縄まで、全国

にあります。

輸入時における検査制度です。先ほど、検査の種類として指導検査、モニタリング検査、検査命令があるというお話をいたしました。指導検査に関しては先ほど説明いたしました、定期的あるいは初回時に実施を指導するような検査と申し上げました。

モニタリング検査については、これは国が計画に基づいて実施する検査です。これは結果が判明するまで貨物を留め置くというのではなく、流通を認めながら検査をするタイプになります。

検査命令に関しては、こういった自主検査やモニタリング検査の中で法違反が判明するなど、違反の可能性が高いと見込まれる食品について、輸入の都度、貨物を留め置いて実施を命じる検査になります。こういう形で検査の種類があると思っただけだと思います。

この検査体制ですが、違反の可能性が低いものから高いもの、下から上に上がっていく形で図を書いております。同様に検査率についても、低いものから高いものという形になっております。ですので、モニタリング検査で違反があった場合には、強化をして、それでも違反があったものに対しては検査命令に移行していくという段階的なステップを経ていくと。当然上がるだけでなく、違反がないと確認された場合には、このランクを下げていくことも行っています。こういった上げ下げをしております。

(一番上の) 包括輸入禁止です。こうした通常の検査等、通常の体制だけでは対応できないような事態もあり得ると。そうした場合には、包括の輸入禁止で地域や食品などを限定して、一律に輸入を禁止することも食品衛生法上できることになっております。

次に、輸入者の営業の禁停止処分です。法違反を繰り返す輸入者に対して、原因の改善や再発防止策といった衛生上の措置を講じてもらうために行うようなものになります。検討開始の要件等を書いておりますが、輸入届の中で、法違反があったから、あるいは一定の要件が5%以上あったからというだけで自動的に発動されるものではありませんが、状況に応じた改善が図られない、どうしても駄目だといった場合には、こういった措置も取り得ることになっております。

次に、輸入者に対する輸入前相談です。輸入前相談を行う検疫所は13か所と申し上げました。これについては個別の相談に応じているわけです。下のグラフは、輸入前相談をしたもので違反に該当するもの、それから通常の届出がきていて違反に該当するものの割合をグラフで視覚的に示したものです。輸入前相談の時点で違反に該当するというものが、かなり高い割合で確認されます。

具体的な件数は右側に書いてありますが、245万件の中の809件が先ほど言いました違反の状況です。輸入前相談については2万3,000件ぐらいで、500件ぐらいの違反の状況です。これらを見る限り、輸入前相談をして、きちんと適法かどうかを確認して、問題がありそうなら輸入をしないという形にすれば、輸入時に「あっ」となることはあまりなく、これを活用することによって問題が生じる前に事前に防止することができるということで、

この仕組みについては特に重要ではないかと思っております。

次に、輸入時が終わって「国内対策」になります。

先ほど申したように、国内に入ると都道府県等において監視指導計画が定められており、それに基づいて対応されております。そうした形で行われますので、厚生労働省と都道府県等との関係性で、特に連携を取ってやることが重要になってまいります。具体的にどういった連携をしているかですが、先ほども少しお話をしましたが、こういった違反があったときなどは回収のお願いをすることもあります。都道府県等から、違反が確認された場合には厚労省に伝えてもらい、それを踏まえて違反の状況も公表いたしますし、輸入監視の強化なども必要に応じて行っていきます。場合によっては、二国間協議に入っていくこともあるということです。

次は、食品等のリコール情報の報告制度です。基本は国内の食品の話ですが、国内に流通している食品に対しての制度ですので、輸入食品で国内に流通しているものに対しても、もしリコールをするようなことがありましたら、この制度にかかってきます。自主回収をするものが輸入食品でしたら、その情報を見て対応していくものだと理解を頂ければと思います。

もう1つ我々が見ているのは、海外の情報です。海外も日本と同じように、リコールの制度をもっています。そうしたリコールの情報やアウトブレイク、食中毒が起こっているといった情報は、海外の政府機関が公表することもありますし、そうしたものを国立の医薬品食品衛生研究所や食品安全委員会、あるいは国際的な INFOSAN という組織の中で見られていて、その情報が我々のほうにもたらされます。それから、海外の政府機関の情報はホームページなどで見ることができますので、我々も定期的にそういったものを見ていきます。そうした中で、いろいろな情報がありますが、我が国の輸入食品と関連しそうなものがあった場合には、実際の輸入実績があるのかどうかを見て、関連しそうなら、その流通品に対しての回収などをお願いしたり、あるいは輸入時の監視強化をしたり、検疫所でそうしたものが輸入されないようにするといった対応をしていきます。

具体的にどういうことをしたかです。リステリア・モノサイトゲネスといった微生物汚染、あるいは動物用医薬品、農薬、それ以外の添加物など、いろいろなものがあります。多いのは微生物に汚染された情報です。あとは、我々の所管ではありませんが、表示に関連したものもここに書いております。これはアレルギーを含むような物質に関する情報があったときに、輸入届の情報は厚労省が持っていますので、その情報を見て、輸入されていそうなものがありましたら、担当する消費者庁にお知らせをすることも行っています。

海外情報に基づき監視強化を行った主な事例です。A型肝炎やリステリア・モノサイトゲネスといったものを、海外情報に基づいて監視指導の強化を行いました。

最後の項目は、「令和5年度輸入食品監視指導計画(案)について」です。

これは令和5年度の監視指導の基本的方向で、輸出国、輸入時、国内各段階での対策を継続して実施すること等を書いております。基本的には、この方向は令和4年度と変わら



ず継続するような形になっております。

モニタリング検査計画数です。この計画については、まず 171 の食品群に分けて、それから残留農薬等の項目ごとに分けて、それぞれ輸入件数や重量、過去の違反率や違反内容の危険度などを勘案しながら検査件数を割り振っています。結果的に積み上げたものがこの表になります。10 万件ということで、令和 4 年度と同様の件数という形の計画としております。

令和 5 年度の監視指導の具体的内容です。基本的には令和 4 年度の内容を継続するような形になっております。

最後になりますが、輸入食品の監視指導計画に関する情報提供です。ホームページに輸入食品のページがあります。その中で、多くの情報を出しておりますので、こちらを見ていただければ大体のことは分かります。それから意見交換会や説明会なども行っております。また、講演会等にお呼びいただければ、必要に応じて講師を派遣したりもしております。パンフレットも各種パンフレットを準備しております。動画もありますので、こうしたものを活用いただければと思っております。私からは以上です。

○司会(扇屋) 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について～輸入食品監視指導計画に基づく輸入時対応～」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白坂信和より説明いたします。皆さま、資料 2 を御覧ください。

○厚労省(白坂) 皆さま、こんにちは。ただいま御紹介にあずかりました厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の白坂と申します。本日は輸入時に関わる行政検査のことについて、少し御説明させていただきたいと思っております。

まず、輸入時の行政検査、つまり現物確認検査についてですけれども、今回はこちらの 2 つについて紹介させていただきたいと思っております。「輸入時の監視指導の実際について」と「問題事案とその対策について」をお話いたします。

最初に、輸入時の監視指導について御紹介します。先ほど森田からも輸入食品の監視指導計画について説明がありましたが、監視指導の概要としましては、輸出国対策、それから輸入時対策、国内対策の 3 段階において実施しております。その中で、輸入時の対策として、検疫所での監視指導を行っております。こちらに示してありますように、輸入者は食品を輸入する場合、輸入の都度、厚生労働大臣への届出を提出しなければなりません。この場合、港や空港にある検疫所の食品監視窓口へ提出することになります。ここで審査①と書かれている所ですが、全ての輸入される食品の届出の内容をチェックしまして、規格基準、それから添加物の使用などについて適合しているか確認をします。

次に、この届出の内容により必要に応じて検査を実施し確認をしております。検査の種類につきましては、先ほど森田がお伝えしていますように、検査命令、それから指導検査、行政検査、モニタリング検査などがあります。検査に合格した食品は国内に流通することになりますが、不合格になった場合には積戻しや廃棄という形になります。

検疫所のほうで審査をする際の内容について、少し紹介したいと思います。こちらに挙げられている内容を審査していくのですが、基本的に内容が幾つかあります。まず、輸出国において発行される証明書の内容です。例えば、食肉とか乳及び乳製品、それから生食用のかき、あとは魚種鑑別が必要になってくるようなフグ、このようなものについては、輸出国から発行される証明書があります。こちらの内容について問題がないか確認をします。

次に、食品衛生法に定められている規格基準、例えば、製法や検査結果、それから保存方法、添加物や農薬の使用、それから残留基準を確認します。食品に関する情報ですけれども、国内における食品衛生法の違反事例とか輸出国における食品の汚染、それから回収事例、リコール事例などの情報をもとに、今現在来ている貨物がそれに該当するかどうかを確認していきます。それ以外にも、厚生労働省から通知等が発出されているようなもの、検査が必要なものとか緊急に対応が必要になってくるようなもの、それから、過去の輸入時に検査をして違反事例があったようなもの、こういうものの確認をします。なので、検疫所の食品監視窓口においては、全ての届出において審査を行っております。

次に、先ほど審査するときこういうポイントでやっていますということをお伝えしたのですが、行政検査ですけれども、審査をした中で現物の確認をしていきます。その中で、幾つかポイントとなる場所があります。行政検査のときには生産国、それから製造所・製造者、それから商品や原材料、添加物の使用の有無の確認をして、製造方法などを以下の内容で確認をしています。例えば商品名、届出されている内容と同じかどうか、ブランド、それから数量、重量、それから BL 番号が一致するかを確認しています。ここの中で BL 番号というのが出てくるのですが、BL 番号は貿易上必要になってくる記号みたいなもので、貨物を特定する一つになります。

次に、食品衛生に規定されている製造基準に適合しているか。食品衛生法の中に書かれている保存方法とか、加熱方法に適合しているかどうか。次に、原材料、添加物の内容と合致するか。それから通知等により規制のある食品ではないか。例えば、シアン化合物が含まれているような原材料は含んでいないか。こういうものについて確認をします。また、衛生証明書が添付されているものについては、その内容と合致するかどうかについても現場で確認をしております。さらに、上記以外でも商品の特定ができるような品番とか生産年月日、それからロット番号、こういうものについても確認をしております。

写真を御覧ください。現物検査の確認ですが、まず、倉庫とか空港とか、そういう所で確認をしていく中で、まずは入庫明細とか貿易書類、こういうものと一致するか、届出と一致するかを最初に確認します。その中で、1つ目に貨物の状態です。貨物の数、それから重量の確認、その状態、保存温度とかを確認します。次に、商品名です。原材料、添加物というものが書かれていますので、その辺の内容の表示が届出の内容と合致するかどうかを確認します。それが確認できた段階で初めて開封をする形になります。決められた数を開封、開梱しまして、最後に異物とか腐敗、変敗、解凍とかそういうことがないかどうかを確認します。検査が必要な場合には、この中から必要な量を採取する形になります。

こちらから写真を幾つか見ていただこうと思います。こちらは加工食品の表示の確認の内容になっています。こちらは保税倉庫で表示を確認しているところで、右側の写真は原料用果汁、ジュースです。こちらは国内で清涼飲料になったり、あと果実のペーストになったりするものになります。ここではブランドとか表示を確認しています。下のほうの写真は、冷凍食肉製品、いわゆる唐揚げみたいなものになりますが、現物確認をしている状況になります。届出書類と添加物、原材料に齟齬がないかを確認しております。それ以外にも保存温度とか現物の状態も併せて確認をしております。加工食品ですけれども、今ここに示していますように、蒲焼き鰻とかロールキャベツ、それから鱈のフライとかチンゲン菜煮浸しなどをここに示していますけれども、日本へはありとあらゆる加工食品が輸入されていますので、各検疫所の監視窓口で確認をしております。

次に、魚種の鑑別についてお話したいと思います。こちらは魚種鑑別をしている様子になります。特にハタ類とかについては毒を持っているものがあり、食品衛生法ではシガテラ毒魚について通知によって規制されております。ここで写っているのはハタ、右上にハタが写っていますけれども、魚種鑑別をしている様子になります。このときに輸入時に問題がないかを食品衛生監視員がチェックをしております。ポイントとしては、この中に、例えばエラの位置とか形、それから体表の模様とか、あと、とげがあるものもあるのですが、とげの位置、それから紋様、魚の大きさなどを見て魚種の鑑別をしております。

同じように、こちらはフグになります。左下にトラックが写っていますが、荷台の上のほうを上から写した写真が右側の上の写真になります。こういうトラックの状態でも輸入されてくるものもあります。こちらに写っているのはトラフグですけれども、フグに関しては魚種鑑別が必要になってくるものになります。先ほど、フグには魚種鑑別が必要になるという説明をしたところですが、食品衛生法に基づく輸出国の衛生証明書が必要になってきます。その衛生証明書に記載されている内容と合致するかも含めて魚種の鑑別を行っているところです。こちらの場所は海のほうになってきますけれども、こういうところにも輸入貨物が入ってきます。

次に、食肉の現物確認についてです。食肉については食品衛生法に基づき、輸出国の衛生証明書が必要になります。輸入時には、輸入者より届出書と衛生証明書についても提出されますので、必要に応じて現物確認の検査を実施しております。特に、衛生証明書に書かれている部位とかロットナンバー、それから解体日とか、そういうものの確認をしまして、適正なカットをしているか、そういうものも確認をしております。こちらが確認をしている様子になります。それ以外にも、食肉については多数の国から日本に輸出されていますので、こちらのような焼き鳥とか冷蔵の牛肉、こういうものについても現物の確認をしております。このようなものについても現場の食品衛生監視員が確認をして、問題ないかをチェックしております。

次に、生鮮食品について現場の確認をしている様子を御覧いただきたいと思います。生鮮野菜や果物については、現物のブランドや包装者が外装に書かれていることがあります

ので、そういうものをまず確認します。それ以外に商品の状態、それから保管温度に問題がないか、この辺のところも確認をし、それ以外にロットも書かれてくることもありますので、ロット番号などについても確認をしております。通知によって証明書を添付されてくるような生鮮食品もありますので、証明書と一致しているかどうかについても、この現場検査で確認をしております。

これが、現場検査の様子の中で幾つか生鮮食品を取り上げたものです。ブロッコリーやキャベツ、それからバナナ、エビとか出てくるのですが、例えば、ブロッコリーが氷詰めになってやってきます。花が咲いてしまうと商品価値が落ちてしまうので、花が咲かないように氷詰めになってきます。あと、バナナは日本には青い状態でやってきます。こういうものも、ロットとか中の状態に問題がないかを確認しております。

次に、穀類や豆類の確認をする様子になります。こちらは後ろに紙袋とかビニールの袋が見えていると思います。左下に細長い棒があると思いますけれども、穀刺といった道具を使って確認をしています。こちらは、なたねの現場検査になりますけれども、特に穀類については、袋にブランド名とか商品名が書かれているのと、あとタグが付いていたりもしますので、そこにロット番号やクropp、クroppというのは生産された年ですが、こういうものが記載されていますので、その内容を確認しております。穀類、豆類に関しては、渡航中に事故があつたりして水濡れをすることもあるので、水濡れがないか、カビの発生がないかについても確認をしております。

こちらの場所は、コンテナターミナルという港のほうのターミナルですが、大豆がここに写っています。右上の写真のコンテナの左の、この辺ですが、コンテナナンバーが書かれています。それとこの辺にシールが付いています。貿易書類の中で、この大豆を特定するために、コンテナナンバーとシールと、商品がどれだけあるのかを確認した上で開封をしていきます。今、大豆がコンテナの中にばらで入っているのですが、右下にいる食品衛生監視員が、こういう大きな棒を刺している様子が分かると思います。こういうものを刺して中身の状態を確認して、問題がないかというものも確認をしております。

次に、こちらは小麦の様子です。船に大きな空洞みたいなものがあり、その中に一気に小麦がドサッと入ってくるような状態になっています。そこから、小麦を真ん中にある細長い棒みたいなもので吸い上げてサイロの中に入れていきます。サイロに入れる途中で、サンプリングをして現物に問題がないかの確認をしていきます。

今、現場検査の様子を御覧になっていただいたのですが、年間 200 万件以上の届出がある中では、問題事案も当然起こってくることもありまして、そのときの対策と、どのような指導をしたのかを御紹介したいと思います。

まず、こちらの事例は、検疫所に提出された書類を審査したところ、指定外添加物が記載されていたと。そういうものがあつたので現物確認をしにいったところ、やはり表示のほうにも指定外添加物が書かれていたことが確認されました。そういうことになったので、輸入者に対し、現地の工場に連絡を取っていただき、事実関係を確認したところ、やはり

当該貨物に指定外添加物を使用していることが分かりました。どうしてこういうことになったのかですけれども、輸入者自身が食品衛生の知識がなかったため、指定外添加物の認識がなかったのです。なので、事前に輸入者自らが安全性の確保を行うように指導しています。併せて、全国 13 か所に輸入食品の相談指導室がありますので、そちらのほうで事前相談を利用させていただくのも一つの対策になるかと思ひ、指導しております。

次の事例ですが、書類審査の段階では特に問題はなかったのですが、検疫所において現場検査を実施したところ、届出書と異なるブランド、品番、商品名が確認されたということだったので、輸入者に、輸出者に確認してもらったところ、発注した商品と異なるものがきていたことが分かりました。原因ですが、輸入者と輸出者の情報共有ができていなくて、その商品のロット管理に齟齬があったと。そういうことがあったので、輸入者にはロット管理の取決めをしていただき、事前に情報共有できるように指導しております。

それ以外にも問題事例が幾つかあるので、上から順番に紹介したいと思います。まず、提出された書類と製造工程の不一致。提出された書類には加熱していると書いてあるのですが、現場に行ったら、どうも加熱している様子がないという事例や、書類の中の原材料、添加物が外装と違った。それから提出された書類の中に写真が付いていることあるのですが、写真と異なる形状のものが実際はきていた。それ以外にも、次の器具・容器包装、おもちゃ等については、成績書の不備と書かれていますけれども、例えば、おもちゃの場合には、着色料の検査や材質の検査が必要になるものがあります。その中で、現場に行ったら違う着色の検査のものがあるという場合もあります。こういうものの不備があったりすることもあります。

次に、対象の届出の商品と外装と中身が異なることがあります。例えば、私も 1 回経験したことがありますけれども、ブラックペッパーを確認しにいきまして、外装も全部ブラックペッパーになっているのですが、中身を開けたらホワイトペッパーだったということもあります。実際に箱詰めをするときに間違えて入れたということが分かったのですが、そういうものの内容についても確認をしております。

あと、届出書類とアイテムナンバーやロットナンバーが異なることがあったりします。それが実際、当該商品のものかということについても確認をしております。また、サンプリング中に届出内容と異なる原材料が確認される場合があります。届出書類の内容と、現場で、外装の表示は一致するのですが、中身を開けたら、着色料を使っていないのに着色している様子があるということが確認されることもあります。そういう場合には、改めて輸入者に、原材料について間違いがないかを確認しております。

それ以外にも、保管温度の不備やダメージ品の有無というものも確認しております。特に、ダメージ品が多くなってくると、食品衛生法上、食中毒の問題につながることもあります。例えば、微生物の問題もあります。ダメージ品については、中に入っている袋の強度が悪くて、全体の半分ぐらいがダメージ品になっていることもあります。そういう場合には、食品の保存の袋の問題も出てくるので、併せて指導しているところです。

フードチェーンの図がありますけれども、現在の食品の流通においては、様々な形態で広範囲に流通しております。輸入者には、行政検査を通じてフードチェーンの各段階を理解していただき、食品の安全を考えることがとても重要になってくると思っております。

そして、食品衛生法の中に輸入者の責務が書かれています。輸入者は自らの自覚と責任感を持って、安全な食品の供給に努めなければならない。その責務が食品衛生法第3条及び食品安全基本法第8条に規定されています。食品の輸入については、輸入者がその責務を全て負うことになってくるので、そのような指導もしております。

最後になりますけれども、食品の安全を守るためには、この3つが重要になってくると思っております。輸入者はそのルールを守って、消費者の皆さんに安全な食品を提供すること。それから、我々のような行政が食品の安全のためのルールを作り、安全な食品が作られるように監視をすること。消費者の皆さまには、正しい知識を持っていただき、食品を適切に扱っていただく。それから、安全性について意見を述べるのが大切になってきます。輸入時の検査については、残留農薬や微生物の検査も実施しているところですが、今回御紹介したような行政検査、いわゆる現物確認検査についても、食品の安全性を保つためにも重要なこととなっております。輸入者に対しては適正な指導をしていくことが大切になってくると思っております。

以上になります。本日は輸入食品の行政検査について御紹介させていただきました。御清聴、どうもありがとうございました。

○司会(扇屋) ありがとうございます。続きまして、株式会社ニッスイ品質保証部部長の中井清典様より御講演いただきます。中井様は、1991年に日本水産株式会社中央研究所に入社されました。1994年から約10年にわたり、同社品質保証部において、国内外工場の品質管理指導などに従事された後、2005年より数々の生産工場の工場長や、食品生産推進部長などを歴任されました。2021年より、現職の品質保証部の部長に就かれ、現在はこれまでの現場での御経験をいかし、品質保証の仕組みの構築、品質保証力を高めるための人材教育などに取り組まれておられます。

本日は「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取組について」と題しまして、輸入食品に対する事業者の取組について御講演いただきます。皆様、資料3を御覧ください。それでは、中井様、よろしく願いいたします。

○ニッスイ(中井氏) ただいま御紹介にあずかりました、株式会社ニッスイの中井と申します。本日は、このようにたくさんの皆様の前で、私どもの輸入食品の安全の取組を御紹介することができまして、大変ありがとうございます。少しでも皆様のお役に立てるようなお話ができればと思っております。よろしく願いいたします。

最初に少し、当社の事業の概要をお話いたします。私ども株式会社ニッスイは、水産事業を柱にして、水産物を世界の皆様にお届けをしたいという思いで創業した会社です。昨年12月に、社名とブランドロゴマークを変更いたしました。これは、これまで事業の中心に置いてきた水産物、水産事業だけにとどまらず、「人々により良い食をお届けしたい」

という志のもと。海で培ったものづくりの心と未知を切り拓く力で、健やかな生活とサステナブルな未来を実現したい。そのための新しい“食”をもっと創造していきたいというミッションの下に、株式会社ニッスイと社名を変更し、ロゴマークも新たなものにしております。

こちらは、当社が取り扱っている商品の御紹介なのですが、事業の約半分、50%は食品事業、40%ぐらいが水産事業、残りの部分で EPA や DHA の魚油を精製して、医薬品の原料や健康食品を作る事業を行っています。当社がグループでやっているこの事業は、日本だけではなく、世界各地にグループ会社がありまして、おおよそ売上げの 36%が海外事業の売上げになっています。

その中でニッスイブランドを付けて、日本に輸入している食品は、水産物、水産缶詰、冷凍食品でいうと冷凍野菜、あるいはその調理加工品、鶏肉の加工品などです。輸入国としては、海外でニッスイブランドを付けて生産する工場の約 8 割弱が中国とタイにあります。今日のお話も、生産拠点がたくさんあるタイ、中国の食品安全と品質をどのように担保するのかということが中心になります。

こちらの資料は、私どもがニッスイブランドの商品を日本に輸入するとき、どのように安全・安心を担保する仕組みを作っているか、考えているかを表にしたものです。我々が今考えている輸入食品の安全で、やはり一番大事なのは、その食品を生産する生産工場のリスク管理だと考えています。生産工場については、我々は生産工場を認定する基準を作っています。この認定基準は、海外品だけではなく国内品も同じですが、ニッスイブランドをつけて生産をする場合は、全てこの認定基準で合格した工場で生産をするというのが条件です。なので、例えば海外で作られている商品をそのままニッスイブランドを付けて日本に輸入することはできないという社内ルールになっています。この認定基準に合格した場合は、3年ごとに監査をしています。監査をする中で、生産工場に対して、リスクに応じて品質管理の指導をしています。特に中国、タイは生産拠点多いので、現地に我々の管理部署を置いて、そこが直接現地で品質管理を指導するという対応になっています。

生産工場のリスクとして一番大きいのは、やはり微生物リスクです。生産工場自身も、自ら作った商品の検査をするわけですが、その検査室の精度管理がきちんとできているかというのが非常に大事になります。我々は特に自社工場や OEM 工場でも当社ブランド商品をたくさん作っていただいている会社様については、検査室の検査レベルを認定するという仕組みを運用しています。エクセレントラボと呼んでいます。このエクセレントラボの認証を受けた工場の商品については、基本的には日本の公定法と同じ検査方法で検査をして、規格に合っていることの確認をしています。海外の場合は特に、日本と違う検査方法をしている場合がありますので、そこは日本と同じ検査方法をしっかり学んでいただいで検査をしていただきます。エクセレントラボ認定を受けた検査室をもつ工場で生産した商品については、本当に衛生レベルが正しいレベルにあるのかということ、タイ、中国の現地の検査機関でモニタリング的に検査をして、その維持ができているかどうかの確認

をします。

エクセレントラボの認証を受けていない工場、こちらのほうが多いのですが、この工場については輸出前検査と輸入後検査を行います。これは先ほど厚生労働省様でお話されていた検査以外に、自主的に我々がやっている検査です。中国については製造日ごと、タイについてもリスクに応じて輸出前に輸出商品の検査を事前に実施します。更に輸入後も、その商品の苦情の実績等のリスク評価に応じて、頻度を決めて、細菌検査等の輸入後の検査検証をおこなう体制になっています。

商品のリスクを考えたときに、取り扱う製品の中でも、特に主原料あるいは半製品で、農産物あるいはその調理加工品については、生産段階で化学的リスクとなる残留農薬や動物用医薬品の残留等のリスクが非常に懸念されます。そういったリスクについても、例えば中国については、品種ごと、農地ごと、凍結日ごとに事前に中国の検査部署で検査を行い、合格したもののみを出荷させる。あるいはタイについては、半製品を農地ごと、凍結日ごとに、日本に事前にサンプルを送って、合格したものだけを包装・出荷させる管理を行っています。当然リスクに応じて体制や頻度は異なってきます。

原材料の安全確保は、原則ニッスイブランドをつけている製品は、ニッスイが指定した配合と原材料を使って生産をしていただいています。生産商品の原材料がどのような規格のものを使っているかという確認は、各工場が原材料規格保証書を手に入れて行っています。これはニッスイが指定したフォームのものを使っています。規格保証書はその後、継続的に変化がないことを3年ごとに更新確認をしています。また、その内容については、工場だけではなく、ニッスイの本社の品質保証部、私がいる部署ですが、全ての原材料の内容の確認をして、確認した内容を専用のデータベースに入れて管理をする形で行っています。この仕組みは後ほどもう少し御紹介します。

最終的に商品に表示される一括表示や商品パッケージの管理についても確認した原材料情報をもとに、ニッスイ本社の品質保証部で一括表示を作成して、最終製品のデザイン等の部分も確認して、そのデータをもとに海外商品についても包材を作るという管理をしておりますので、現地の判断で表示が作られたり包材が作られたりということは基本的にはないということになっております。

本日お話する前半は、輸入食品の安全・安心の担保の仕組み、後半は、輸入食品だけではなく、当社の安全・安心の取組について少し御紹介をさせていただきたいと思います。最初に、工場を中心とした品質保証の体制、仕組みについてです。生産工場は、先ほどお話したようにニッスイ工場認定基準というのがあり、これに合格しないとニッスイブランドの商品は作れないわけですが、その他にも、工場を管理する上で必要な管理事項、例えば防虫ですとか使用水、工場内持ち込み禁止物、あるいは金属検知器、X線の管理であったり、フードディフェンスであったり、薬剤管理、微生物管理など、それぞれ基準化、ルール化しています。それ以外にも工場に新商品を導入する場合の基準であったり、原材料・包材の管理基準等、商品を輸入する場合の基準をそれぞれ決めています。



工場認定基準は、先ほどお話したとおり、この基準に合格しないとニッスイブランドの商品は作れないのですが、食品業界で 2000 年に起きた大規模な黄色ブドウ球菌による集団食中毒の事故をきっかけに、HACCP の仕組みが生産工場になれば、やはり安心・安全な商品は作れないという考えから、工場認定基準の中に HACCP の考えを入れて、HACCP 相当基準という形で始めたのが当社の認定基準のスタートになります。

その後、いろいろな事故や環境の変化に応じて、基準は見直しています。一番大きな基準の見直しは 2016 年です。グローバル化する食品マネジメントシステムに対応するために FSSC22000 の要求事項等も取り込み、認定基準の改定を行って今に至っています。

先ほどお話したエクセレントラボという、当社の工場の微生物検査室の認定制度ですが、食品分析部が運用しています。ニッスイ認定工場の微生物検査技術の信頼性と透明性を担保しようという仕組みです。直営工場や、先ほど言ったようにニッスイ品を多く作っていただいている OEM 工場さんをお願いをして、協力していただいています。海外の場合は、日本の検査方法をやっていただくために、例えば中国語であるとか、英語に検査方法を翻訳して、現地で検査方法を指導しながら、直接各工場に食品分析部の職員が行って、指導、認定をするというような取組をしています。

先ほどお話したように、輸入食品を生産する工場の約 8 割弱が中国とタイにございますので、中国とタイには我々の管理部署である青島ニッスイとタイ品質管理課を設置しています。ここでは、原料、あるいは製品の輸出前検査、エクセレントラボの支援、工場の品質管理指導、先ほど言った工場の監査、あるいは苦情対応等の業務を行っています。現地はこの部署があるというのが、実は今回のコロナのような状況になったときにも、非常に臨機応変で細かな対応ができ、随分助かったというところがあります。

輸入食品の基準は、先ほど大枠で御説明いたしました。いろいろなリスクや工場検査室の認定の有無等に応じて、輸出前検査、輸入後検査、モニタリング検査を組み合わせるリスク管理をして、商品を輸入するという形にしています。

原材料の管理についてですが、こちらは製品の安全を担保するために、使用する原材料について、配合、産地、添加物、微生物規格、アレルゲン情報、遺伝子組換え等の情報を確認するための基準を定めたものになっています。特に、国内と海外の法律の基準に違いがありますので、そのことが要因になって事故が起きないようにするために、かなり細かな確認をするようになっていきます。先ほどもお話したように、ニッスイブランドをつける商品については、自分で確認した原材料情報をもとに、輸入品も全て、表示は我々の部署で作っていますので、それをもとに、中身と商品が違うということが起きないように管理をしていくということになります。

こちらは、当社が指定している原材料規格保証書のフォームの事例です。左側は配合表です。基本的には 1 次原材料だけではなくて、A という原料があればその A という原料に含まれる 2 次原材料、3 次原材料まで配合明細を書いていただいて、その内容、産地、アレルゲン、遺伝子組換えの有無、あるいは添加物の情報を確認する形です。それ以外にも、

配合だけではなくて、衛生規格、あるいは残留薬物、工程情報もそれぞれのシートに書いていただいて確認をします。これは結構大変な作業になります。我々の部署には、一生懸命この確認をしてデータベースに登録するメンバーが何人もいて、それを日々やっています。

ただ、そういった紙ベースの情報確認だけではなくて、先ほどお話ししたように、中国とタイは現地に管理部署がありますので、そこで、実際には農地の管理等を指導したりなどもしています。

我々は、実際に安全・安心な食品を輸入するために、原材料規格保証書に基づいた現物確認をするわけですが、海外の場合は法律や基準が違ったりします。実際に、例えば中国で塩を使った場合に、その塩の原料袋に書いてある写真も全部送ってもらいます。この中国語で書いてある文字が何と書いてあるかというのを、登録する人が丁寧に調べて、確認すると実はヨウ素化塩が書かれていたりするのです。ヨウ素化塩は基本的には日本では使用できない添加物なのですが、それは規格保証書には書かれていません。これは違うじゃないかということで、この塩は使えないということを発見したり、あるいは使用基準が決まっているものについては、日本の基準をオーバーしていないかなどを確認するようにしています。

ここからは、少し当社の安全・安心の取組を御紹介します。私ども、お客様から日々いろいろなお申し出やお声を頂くのですが、それを定期的に議論する場を持っています。社長を委員長にして、品質保証委員会を毎月開催しています。お客様の声の中で、ロット性、重篤性、あるいは苦情につながるものがないかなどを毎月議論しています。特徴的なところは、2009年からはなりますが、私どもだけではなくて、外部の有識者の方に2名参加いただいて、社外の目を見て、我々の取組に偏りとかリスクがないかどうか、あるいは消費者目線で見てもおかしくないかなど、いろいろ御意見を頂きながら審議をしています。

それから、毎日たくさん頂くお客様の声は、データシステムに入れていきます。毎日インプットした情報は、その翌日には生産工場や関連部署に発信し、その中で、同一案件、あるいはリスクの高そうな案件があれば、アラームを上げてすぐに対応するようにします。そして、その対応の中で、本当に不備はないか、あるいはもっと横展開したほうがいいのではないかということは、先ほどの毎月の品質保証委員会の中で議論をするという形になっています。

最後に当社の食品安全に対する取組を御紹介いたします。これは来年度の私ども品質保証部の方針ですが、『安全・安心でお客様から支持される商品をお届けするために、一人ひとりが食品安全を考え・行動する文化の構築に取り組む』。そのために自立してリスク管理できる人財を育成するとしています。

我々が今考えている食品安全を担保する仕組みは、このような絵のイメージになっています。車の両輪の片側は仕組みの部分、例えば FSSC の認証を取ったり、あるいは先ほど

ご説明した工場認定基準、予防管理で苦情を起こさないような管理要件を決めて、仕組みでリスクを担保する。でも、実際にはそれだけではいろいろな事故は防げていなくて、現場でいろいろ起きる小さな事象とか変化点で、リスクを最小化するための人財が非常に大事だということで、現場にいる人、あるいは会社の中にいる我々のような職員などすべての役所員が、しっかりリスクを考えて行動できるようにしていきたいということで、今教育を行っています。

では、現場管理者を、どのようにリスク管理を考えて行動できるように教育しているかという仕組みですが、コロナで集合研修ができなかったので、今はオンラインでウェブ教育を現場の管理者に対して行っています。国内 27 工場 450 人ぐらい現場管理者がいるのですが、その再教育を HACCP 教育としてやっています。ただし、この HACCP を勉強しても、実際日々の仕事になかなか活用していただけないので、自分の学んだことを自分事化して日々の仕事でいかしてもらうために、教材は、全部私どもの工場で起きたトラブルや事例を題材にして、6 時間分ぐらいの動画を作って、それを 6 か月ぐらいにわたって、5 分から 10 分刻みで細かく見て学んでいただくという教育を行っています。それだけでは現場で学んだ知識を使っただけなので、併せて、各工場の工場長、品質管理責任者に品質教育者になっていただいて、学んだことを日々、業務の中で繰り返し言っただく。これは自分事化するために、日々、現場で起きるいろいろな変化点とか、あるいはコミュニケーションの場面で、学んだことを実際に言葉に出して使っただくような指導を、工場長に繰り返し行っただく。この自分事化のところが非常に教育の中で大事だと考えています。

教えている内容は非常に簡単で、HACCP の 7 原則で CCP の管理をする基本的な部分です。7 原則と言っても、現場の皆さんがいちいち思い出しながら仕事はできないので、簡単な思考パターンにしています。3 つあって、作業や工程にある危害を想定すると。物理的、化学的、微生物、品質もプラスして、この危害を想定した中で、それがどんな場面でリスクとなって発生するのか。それを、日々起きる事象の中で考えることができるようになっていく。それが考えられれば、それを防ぐための対策、あるいはチェック・管理に結びつくので、常にこの 3 つのパターンで、工場の中で管理者と現場の作業員が会話をしていく。今、そのような教育をやっていただいています。

最終的には、食品安全を会社の中でどのように醸成したいかというお話ですが、文化にするためには、風土にしないといけなくて、風土になるということは、みんながそういう考えで行動していただいているというのが風土になった状態なので、お客様起点で、食品安全と品質のリスクを考えて、みんなが行動する。その「みんな」は誰かという、現場だけではなく、工務や開発、品質管理、営業、社長も含めて、みんなが食品安全を考えて行動する状態。それを醸成するために、トップが自らリーダーシップとメッセージを発信して、食品安全の一貫性とコミュニケーションを取って醸成していくのだというのが、今、我々が取り組もうとしている食品安全の考え方になります。

すみません。ちょっと時間をオーバーしてしまいました。本日は私どもの取組を聞いていただき、ありがとうございます。

○司会(扇屋) ありがとうございます。ここで10分間の休憩を取ります。3時10分に再開しますので、それまでにお席にお戻りください。

この時間帯で、お時間のある方は、本日配布しているパンフレットにお目通しいただくとありがたいです。また、厚生労働省は食品安全情報をTwitterでも発信しております。こちらのチラシの右下にQRコードをつけておりますので、よろしければ御覧ください。

(休憩)

○司会(扇屋) では、時間になりましたので再開いたします。ここからは、参加者の皆様の御質問にお答えしていきたいと思っております。前方には先ほど御講演いただいた方に加え、公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会専門委員の蒲生恵美様を加えた合計4名に着席いただいております。ここからは、蒲生様にファシリテーターとして進めていただきたいと思います。

なお、冒頭にも申し上げましたが、議事録に御所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、御所属とお名前をおっしゃった上で御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頂きたいので、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、御理解いただけ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、時間がありましたら、2問目以降の質問もお受けさせていただきます。それでは蒲生様、よろしくをお願いいたします。

○NACS(蒲生氏) はい、それでは、ここからの時間は私がファシリテーターとしてお手伝いさせていただきます。改めまして御挨拶申し上げます。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・相談員協会の蒲生恵美です。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、たくさんの方にお越しいただき誠にありがとうございます。やはり対面のコミュニケーションはいいですね。厚労省のリスクコミュニケーションでファシリテーションの仕事を何回かさせていただいてますけれども、昨年、一昨年は、残念ながらコロナということでオンライン開催でした。オンラインでももちろん、どこからも参加できるというメリットがありますが、やはりこうやって皆さんの顔を見ながら進めさせていただくコミュニケーションは、いいなと改めて実感しております。

意見交換の時間は大きく3つのテーマで進めてまいります。意見交換を始める前に、まずは3件御講演いただきました内容についての質疑応答をしたいと思います。ただ、最後のニッスイ中井さんからの御講演の中の食品安全文化の醸成、特にリスク管理思考ですね。これは、この後の意見交換のテーマの1つに取り上げますので、それに関する御質問は意見交換会の中でお願ひするとして、それ以外のことについて、何か御講演について御質問がおありの方はいらっしゃいますか。ありがとうございます。どなたへの御質問か、それ

から、可能であれば御所属とお名前をお願いしたいと思います。マイクをお願いします。

○参加者A どうも御講演ありがとうございました。株式会社静環検査センターの山下と申します。厚労省の皆様方にお伺いしたいと思うのですが、食品衛生法の規格基準、これは違反品を判断する一番重要なところですが、この規格基準、厚生省告示第370号関係だと思うのですが、これが厚労省から消費者庁へ移管するということですが、そのタイムスケジュール、また、従来どおり、担当は都道府県の従来の保健所がやるかどうか、その辺を教えてくださいたいと思います。よろしくをお願いします。

○NACS(蒲生氏) それでは、これは森田さんにお問い合わせできますか。

○厚労省(森田) 御質問ありがとうございます。消費者庁への機能を移転すると言いますか、移管するというお話ですが、これは今国会に対して関連する法案を提出するという形で、我々は作業を今しているわけです。

基準が移管されることに対してのかなりの御不安というのがあるようなお話は聞いていますけれども、これは消費者庁と厚労省と、食品安全委員会もそうなのですから、食品の安全を巡る課題というのは、連携してやってきていますし、表示の基準は消費者庁で行っていて、表示の中にも食品安全に関連した表示もあって、結構その辺の関連もござい

ます。そういう意味で、これまでも連携をしながらやってきているということではありますけれども、この連携というものの形が少し変わるといふふうには思っております。移管をすることによって問題が生じないようにしなければいけないというのは、恐らくお互い、消費者庁であれ我々であれ思っていることですので、そういったことがないように検討していきたいと考えております。

スケジュールとしては、今検討中ということで、具体的には法案を出すべく作業をしていますけれども、今後のそこまでの話はちょっとまだ現時点では。

○参加者A 決定したわけではないのですか、現国会で。

○厚労省(森田) 移管に関連した法改正が必要になってまいりますので。

○参加者A そうですね。

○厚労省(森田) その法改正のための作業を今しているという状況です。

○参加者A そういうレベルですか。例えば、5月からとかそういう問題ではないですね。

○厚労省(森田) そういう話ではありません。

○参加者A 分かりました。

○NACS(蒲生氏) 令和6年からというのは決定ではないのですか。

○厚労省(森田) 法改正でございますので、国会で法律が成立しない限り有効にはなりませんから、なかなかそこは現時点で明言することは困難です。

○NACS(蒲生氏) 今後の推移次第ということですね。ありがとうございます。実はこのテーマは皆さん御関心がおありだろうと思ったので、意見交換会の中で是非お答えくださいねとお願いしておりました。初っ端に来ましたね。御質問をありがとうございます。それ

では他に御質問はありませんか。御講演内容について確認しておきたいこと、ここはどういうことだろうなどの御質問がおありの方はいらっしゃいませんか。いらしたら挙手でお知らせください。

よろしいでしょうか。それではこの後でも結構です。先ほど聞き忘れたのだけれど、ということで気軽に手を挙げていただければ結構ですので御質問がありましたらいつでもお声かけください。

それでは、意見交換のパートに入っていきたいと思います。今日は申込段階での取りまとめでは、約 53%の方が事業者の方、35%が行政及び検査機関関係の方、そして8%が消費者の方、残りは報道とその他の方で4%ということです。多様な属性の方々においていただいています。ありがとうございます。様々なお立場の方々と活発な意見交換ができればと思っておりますので、どうぞ御協力のほどお願いいたします。

意見交換の時間は大きく輸入食品の安全性確保、監視指導計画も入れた輸入食品の安全性確保についてが1つのテーマ。それから現場確認検査、今日の2つ目の御講演で白坂さんにお話をいただきましたが、この現場確認検査についてが2つ目のテーマ。そしてニッスイの中井さんからお話をいただきました食品安全文化が3つ目のテーマです。食品安全文化については、中井さんが会社内で作成された、従業員教育のビデオを御準備くださいました。5分ほどのビデオです。皆さんにじっくりご覧いただき、是非御感想を頂きたいと思っております。食品安全文化、リスク管理思考、従業員教育というところですね。それを3つ目のテーマとして進めていきたいと思っております。

事前質問もたくさん頂戴しております。その事前質問に御回答いただきながら皆さんと意見交換で深めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは早速1つ目、輸入食品の安全性確保の中で、多かった御質問が器具・容器包装のポジティブリストについてです。去年、一昨年もこのポジティブリストへの御質問がありましたけれども、今年もポジティブリストに関する御質問を頂いています。

輸入食品の包装材料、容器包装に関する取組状況や、輸入検査の状況を説明してほしいということです。特に改正食品衛生法施行後のポジティブリスト制度の適法確認について。要はポジティブリストの監視体制についてですね、これも森田さんですかね、よろしく申し上げます。

○厚労省(森田) では、ポジティブリストの関係について少しお話をさせていただきます。まず、容器包装のポジティブリスト制度ですけれども、これは令和2年6月1日から施行されているということですが、この施行日より前に製造又は輸入等されている器具又は容器包装と同様のものを、施行日から5年を経過するまでの間、販売の用に供するために製造又は輸入する場合は、当該器具又は容器包装の原材料は、別表第一、リストなのですけれども、それに掲載されているものとみなすという経過措置が設けられているという状況です。今そういうことで、5年間ということなので令和7年5月31日までということですので。その経過期間の中に今いるという状況です。

これが容器包装の中のポジティブリストの状況で、これを前提として、少し今の容器包装の状況ということですが、まず、輸入される器具・容器包装等に関しましては、定められている規格基準に合っているかどうかということでの監視指導等を実施しております。令和3年度におきましては、容器包装にかかる規格違反は42件という状況です。これはポジティブリストということではなくて、容器包装の一般的な基準ということも含めたことでの件数ということになりますので、そう理解いただければと思います。材質別につきましては、合成樹脂の規格に関するものが多いという状況ではあります。

ただ、このポジティブリスト制度、令和2年6月1日から施行されているわけですが、その後、薬事・食品衛生審議会の器具・容器包装の部会があったわけですが、その中でポジティブリストの再整理について指摘をされたということでもあります。そのため、再整理ということを経過期間中に行うということ、作業が行われているということ、直近では昨年12月26日には、再整理された基材のほうの再整理案がホームページで公表されています。

それから添加剤のリストについても、再整理ができ次第、整理案をホームページで公表したいということです。この最新の状況につきましては、厚生労働省のホームページにおける器具・容器包装のポジティブリスト制度についてというページがありますので、そこを御覧いただければいいのではないかと思います。

それから、ポジティブリスト制度への適合ということについてですが、これは容器包装の、製造される方の企業秘密と言ったらおかしいですが、どういう配合でどういう添加剤を使うかという、機微に渡るような情報といったものがあると聞いていますので、そもそもその物質名の明示をいただく、相手方に渡すみたいなことがなかなか難しいということも考えられるということです。メーカー等に物質名を確認しなくても、日本の食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に適合しているか適合していないかという観点で確認いただくということでも問題はないと考えています。そうした確認する方法が考えられるということです。

ただ、ポジティブリスト制度は、日本だけではなくて海外にも導入されてはいるのですが、全く同じ制度というわけではありませぬので、添加物と同様、基準の違いというものは生じ得ますから、そういった日本の基準に合っているかどうかというところは、気をつけて確認していただければと思います。

こういったポジティブリスト制度については、英語版なども積極的に出されていますので、そうした情報を相手方に渡す、若しくはこれを見てくれという形でやっていただくのがいいのかなと思っています。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。まず、今はポジティブリスト制度の経過措置期間中で令和7年6月から本格的に始まります。事業者の皆さんにやっていただくことは、日本の法律に適合しているかどうかを取引先に確認していただくこと。それは具体的に何かと言うと、厚労省のホームページにある1表、2表を渡して適合しているかどうかを聞

いていただく。表は英語版もあるので、御活用くださいという整理でした。

実際の輸入検査、監視の状況についてちょっとお伺いしたいと思います。白坂さんは検疫所におられたのですよね。現在は移行期間中ではありますが、既に取り組を進めている事業者さんがおられますし、新制度に沿った届出もあると思います。検疫所さんでは具体的にどのような監視をしているのですか。

○厚労省(白坂) 基本的にそれぞれいろいろな材質があると思うのですがけれども、その材質ごとに輸入者様のほうに、どういう材質、原材料を使われているかというのを確認していただいて、現地の工場からポジティブリストに適合しているかどうかというのを、ホームページ上で確認していただく作業をしています。

その中で、確認できているというものについては、届出の中に記載していただいたりして、問題ないものを輸入しているということを確認しています。

○NACS(蒲生氏) 先ほどの森田さんのお話等を整理しますと、具体的にどういう添加剤を使っているかという、物質レベルまで確認する必要はないけれども、適合しているかどうかを確認してくださいということですね。

○厚労省(白坂) そういうことですね。

○NACS(蒲生氏) 届出の段階で具体的にどこまで事業者がすればいいのですか。

○厚労省(白坂) 基本的に現地のメーカーのほうに、この使われている材質について、日本の食品衛生法の中に書かれているポジティブリストの材質が含まれているかどうかというのを相手に確認していただいて、それについて問題がないということで、この商品についての問題がないというのを確認できるように、届出のほうに記載していただいている形になります。

○NACS(蒲生氏) では、適合していますということですね。検疫所でも、物質レベルまで具体的に出してくださいというお願いはせず、適合しているかどうかを確認しますよということですね、ありがとうございます。

このポジティブリストに関してはちょっと悩ましい質問も来ています。ポジティブリストに対応していることを確認したくても、なかなか輸出者さんから詳細な情報が出てこない。適合しているという証明書、輸出者から適合しているということを取りさえすれば、良いのか、適合しているかどうかを確認しなくても本当にいいのかと。でも、確認の仕方も分からないのですけれどねという、本当に生の声だなと思いました。中井さん、どうでしょう。ポジティブリストに関して輸出者からなかなか情報が出てこないとか、そういう御苦勞をされたことはありますか。

○ニッスイ(中井氏) ありがとうございます。私どもも、輸入食品については容器包装ポジティブリストに対応しているかどうかを、先ほどお話したように、OEM 工場、さらに、OEM 工場が調達している包材メーカーさん、という形で確認をしております。ただ、中国については、従来からポジティブリスト制度が中国の中で運用されていましたがタイはなかったりというように、それぞれ国によって背景が違いますので、日本のポジティブリス



トを丁寧に説明してあげるとというのが非常に大事で、その意味では先ほどお話したように、中国とタイについては現地に我々の部署があるので、彼らが現地のスタッフを通じてそのOEM工場に対して日本のポジティブリスト制度の仕組みを説明し、理解していただいた上で確認をしていただくというのが、非常に大事なかなと思っています。

ただ、やはり、それが本当にどこまで確認できるのかというのは、検査できるわけでもありませんし、配合を出していただけるわけでもないのが現状です。我々としては証明の方法は2つあって、1つは先ほどの原材料規格保証書の中に適合していることを記載していただくか、あるいはそれとは別に適合証明を出していただくか、そのどちらかですね。それを工場ごとに、アイテムごとに漏れがないように確認して、リスト化して管理していただくことをしています。

大事なことは、新しい包材とかトレーとかを使ったときに、新規包材、材質であれば新たにまたそれを追加して取っていただく。これを継続してやっていかないといけないので、OEM業者さんにしっかりお願いをしているというのが、今の我々の取組状況です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。そうですね、まずは日本のルールをきっちり御理解いただくこと。それから1回やって終わりではなくて、継続して確認を取っていかなければいけない。事業者さんにとっては本当に御負担だと思います。ポジティブリストに関しては、恐らく今後もテーマになってくるかと思っています。

では次に輸入食品の安全性確保に影響することとしてコロナ禍に関する御質問が幾つか来ていました。コロナ禍において輸入食品の安全性確保に何か影響は出たのでしょうか。例えば、中国国内で需要が増しているということもあります。監視状況に何か変化はありますかですとか、コロナ禍におけるトレンドですとか何か変化があったかどうか。この件を、また森田さんをお願いしていいですか。

○厚労省(森田) コロナ禍において輸入食品の変化等ということ。最初に資料1のほうで少し説明をした、輸入届出の件数・重量の表を見ていただくと分かるのですが、令和元年までは右肩上がりで伸びていたのですが、令和2年になってきゅっと下がったという状況になっています。そういったものは、恐らくコロナ禍の影響を受けたのではないかなと推察されます。

では、実際に届出を受ける側の検疫所等の対応としてどうだったのかということ。検疫所は食品もやっていれば、人のほうの検疫もやっています。その人のほうが相当大変になっていましたので、応援に人を派遣していくということもあったと聞いておりますし、そうした中で対応しなければいけなかったということ。ただ、そうは言っても食品の安全性をおびやかすようなことがあってはならないので、監視指導計画に沿った対応はしっかりやるということで、正に遣り繰りをしながら対応したということ。遣り繰りして何とかやれたかなと思っています。以上です。

結果的には、監視指導計画で示されているモニタリングの目標は達成できています。遣り繰りして何とかやれたかなと思っています。以上です。

○NACS(蒲生氏) そうですね、私も検疫所の方から伺っていました。同じ検疫所と言って

も、食品の検疫と人の検疫がある。人の検疫に職員がみんな応援に駆り出されて大変なのだ。本当に大変な中で対応されて、監視指導計画で予定したものは達成できたということでした。

確かに物量はちょっと落ち込んでいましたが、アイテム内容等トレンドに変化とかはないですか。

○厚労省(森田) これはむしろ事業者の方のほうに、感覚というのは聞いてもらったほうがいいと思いますけれども。ただ、食品分類別に件数を見ていきますと、器具の関連の届出自体は増えている感じになっていて、それ以外のところで少し抑えられているという状況のようです。なぜそうなっているかということについては、ちょっと我々としてもよく分かりません。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。そうですね、器具は多いですよ。中井さんいかがでしょう。コロナ禍で安全性確保、物量確保等で何か御苦労されたことはいかがでしょう。

○ニッスイ(中井氏) 先ほど、私どもの商品は全て当社の指定の配合と原材料で作っているという話をしましたけれども、基本的には新商品を立ち上げるときには、日本から開発の人間が行って、立ち会って生産をスタートするというのが普通のパターンなのですが、コロナの間は現地に行くことができなかったのも、それで新商品の開発がなかなか思うように進まない部分は、影響としてはありました。

その中でも、新商品の中でリスク評価をして、これは絶対に立ち合いが必要だというのは、やはり立ち会えないものについては発売を延期してもらったものも事実ございます。特に中国は、最後までゼロコロナをやっていましたので、入国はできても、一定期間の隔離も必要でしたし、現地の工場側が全く受け入れてくれない状況もありました。万が一そこでコロナが発生したら、工場を止められてしまうので、誰もそのリスクを負ってはくれませんから、怖くて誰もいけないという状態が直近まで続いていましたので、そういう意味では中国は最後まで影響があったかと。

それによって商品の輸入が途絶えて困るという状態まではなかったですが、それを回避するための遣り繰りはありましたね。

○NACS(蒲生氏) やはりいろいろ御苦労があったのですね。現地に行けない代わりにオンライン査察をするケースを聞きます。オンライン査察の難しさですとか、今後もオンライン査察は行われていくのかどうか。中国もまたビザを出してくれるようになったそうですが、オンライン査察は今後減っていくのでしょうか、いかがでしょうか。

○ニッスイ(中井氏) 事業者様も今日いらしているということなのですが、我々もオンラインでの工場査察は何回もトライはしてみましたけれども、やはり現地に行ってみることを確認するには、なかなかできないです。それから現地の通信環境もございますし、リアルで我々が見たいものを見せていただけるというわけにはいかないのも、工場監査については、基本的にはコロナ期間中のものは行けるようになるまで延期をしていました。

ただ我々は、先ほどお話ししたように、生産工場が多くある中国には、現地に我々の部署がありましたので、コロナも波がありますから、その波の間隙を縫って工場に行くようにしていました。受け入れてもらえる所は、できるだけ見て監査をやるということをやっていましたから、全くゼロというわけではなかったのです。ただ、やはり本来やるべき査察が遅れていますから、去年の下期ぐらいから監査は再開していますけれども、通常どおりの監査のスケジュールに戻るには 23 年度中はかかるかなと今考えています。基本的には今は行けるようになっていきますので、そういう形で、オンラインではなく、やはり実態を見てと考えています。

○NACS(蒲生氏) そうですね、本当にオンラインならではの良さもあるでしょうが、やはり難しい、査察をするには現地を見ないとというお話だったかと思えます。

厚労省さんもどうですか、白坂さん、森田さんからでも結構ですが、海外の査察についていかがでしょうか。

○厚労省(森田) オンライン査察に関しては、昨年牛肉の関係で実施したというのは御報告したと思います。オンラインはオンラインで、例えば、アメリカ等は場所から場所へ移動するのも結構時間がかかる。そういったものがキャンセルできるというのは相当いいところではあるのですが、時差があったり、あるいはカメラで現場を見せてもらうので、目で見て自由に見ていけるという形ではないという、そういう制約もありますので、一長一短というとおかしいですけれども、そういう状況かなと思っています。今はもう、現地に行ける状況になっていきますので、現地に行くというのを基本にしたいと思っています。

ただ、そうは言っても、軽微なもので、ちょっと確認したいということについては、オンラインを使って見せてもらうみたいな形も、場合によっては使えるかなと思っています。以上です。

○NACS(蒲生氏) そうですね、全部を元に戻すのではなくて、やはりオンラインの良さは残るでしょうね。白坂さんからも、輸出国査察専門官として何かコメントがありましたらお願いします。

○厚労省(白坂) 例えば、技術的な問題というのはやはりありまして、ミーティングぐらいの内容で済むのであればオンラインというのは有効だと思うのです。ただ、現物を見てとか製造ラインの状況という話になると、なかなか現実的ではない部分も出てくるので、その組合せというのは必要なかなとは思っています。

○NACS(蒲生氏) そのとおりですね。やはりその内容によってうまくリアルとオンラインを組み合わせしていく。1 つツールが増えたということかもしれないですね。

さあ、それでは輸入食品の安全性確保という 1 つ目のテーマに関連して、何か皆さんのほうからも御質問ですとか御意見のある方はいらっしゃらないですか。いらっしゃったら挙手でお知らせください。今までやり取りした内容の関連質問でも結構です。大丈夫ですか。やはり、急にどうですかと言ってもなかなか答えにくいですよ。この後でもいいですから、皆様からお声を聞かせていただけるとうれしいです。

それでは、2つ目のテーマに入っていきますでしょうか。現場確認検査ということで、白坂さんにお話を頂きました。この現場確認検査については数年前から監視指導計画の中でも大事だと厚労省はお話になっているという印象を持っていたのですが、今年は特にこのテーマをリスコミに取り上げられました。何かその辺の理由とございますか、背景ですか、お聞かせいただけますか。これは白坂さんですね、お願いします。

○厚労省(白坂) 近年、多種多様な食品が輸入されてきております。その中で、当然、年間200万件以上の届出が出てくる中で、輸入食品の安全性の確保については、基本的に輸入者様の責務になってきます。輸入者様より適切な届出を実施することが必要になってきますし、食品衛生監視員が、現場で貨物を見て適正な確認を行った上で、問題がないかを指導していくことも必要な事項になってくることとなります。なので、そういうことについても、現場で確認したものを、輸入者の指導の1つにいかしていきたいというところでやっています。

○NACS(蒲生氏) そうですよ。いや、そのとおりでと思うのですが、何だろう。特に現場検査に力を入れなくてはいけない理由がピンと来ません。すみません、届出と現物が違うなどということが結構あったりするのですか。そのため実物を確認しなくてはいけなくなったとか、そういう話なのですか。

○厚労省(白坂) もちろん、基本的に大半は問題がない貨物なのですが、一部届出をされているものと、現場に行ったら少し違うものがあったりとか、違う商品であったりとか、先ほど御説明させていただいたことは、実際に事例としてあります。

○NACS(蒲生氏) 実際にそういうケースがあるのですか。整理ですが、検査命令、モニタリング検査、行政の指導検査がありますが、この現物確認検査は、行政指導検査の中に入るのですよね。

○厚労省(白坂) そうです。

○NACS(蒲生氏) そうすると、検査命令はもちろん対象が決まっていますし、モニタリングも考え方は示されているわけですが、現場確認検査はどういった届出に対して行われるのですか。

○厚労省(白坂) 基本的に全ての届出になります。

○NACS(蒲生氏) そうですね。全ての届出について書類確認は行われる。ただ、現物を全て見ているわけではないですよ。特に行政の指導検査ですと、初回のものとか、そういうリスクが高そうなところでしょうか。

○厚労省(白坂) はい、初回のものであったり、提出された書類が適合しているかどうかというところがあります。

○NACS(蒲生氏) なるほど。先ほど御説明があったように、必要性に応じて実施しているということですね。

○厚労省(白坂) そうです。

○NACS(蒲生氏) 分かりました。ありがとうございます。現場の確認ということですので、

実際の検疫所で具体的にどういうことをやっていらっしゃるかについて聞かせていただければと思うのです。先ほど白坂さんから現物確認検査の問題事例①と②を出していただいたのですが、それ以外に具体的にこういう問題があったとか、それがどういう原因だったとか、事業者としてどういうことをしていかななくてはいけないとか。いかがでしょう、今日、検疫所さんはいらっしゃっていますかね。何か現場の情報を聞かせていただけることはないでしょうか。ありがとうございます。では、マイクをお願いします。

○参加者B 横浜検疫所の高橋と申します。現場の確認検査についてですが、正について最近お話のような状況がありましたので、今ちょうどお話がありましたので、お伝えできたところです。実際に行った対応としては、現物の何かというのを見にいったわけではなくて、モニタリング検査中に起きた内容ではあるのですが、対象だったものが冷凍食品ということで、実際、我々が受けた届出が、凍結直前加熱ということで、直前に加熱している冷凍食品を受けて現行に行ったわけではあったのですが、表示を確認していたところ、今回、届出は、輸入者自身が直接届出をされている事例で、輸入者が実際にその貨物を分かっていて話を受けたものであったのですが、話を聞いて現場へ行ったところ、実際、表示があったのは、加熱はしておりませんということで、凍結直前加熱が未加熱の表示がされていて、そのまま現場で輸入者のほうに、これはお話しした届出と内容が食い違ってきますから、実際に届出が正しいのか、来ている貨物が正しいのかということで、確認を取ってもらったという事例がありました。

ここについては、結局、荷主にすぐ確認したところ、ラベルを誤って印刷してしまったということで、販売、流通前、訂正されることをあらかじめ言ってきましたので、一応それはその場で済んだという事例でありました。以上です。

○NACS(蒲生氏) 情報共有をありがとうございます。物は事業者が言っていたとおりのもので、ラベルが違っていたということなのですね。

○参加者B そうです。実際ラベルが違っただけで、物としては問題ないものであったことは確認が取れています。

○NACS(蒲生氏) そこですぐにメーカーと検疫所でやり取りできたのも、問題を拡散せず事前に抑えられたいい結果になったのだらうと思います。これに関して、ご参加の皆さんから御質問や御意見はありますか。

中井さんから何か現物確認検査についてコメントはありますか。

○ニッスイ(中井氏) 輸入したものが全く違ったというのは、さすがにないかと思うのですが、先ほど御説明したように、当社が単に海外で作られたものをブランドだけ付けて調達する、いわゆる商事調達みたいなことはしないというお話をしたのですが、それは裏を返すと、なかなか現物確認をすることが難しいし、それを担保することが非常に困難な部分もあって、我々がいちいちロットごとにそれを確認しながら輸入することもできないのが現実だと思います。そのことがニッスイブランドをつけるためには、決めた生産工場で作られたもの以外はニッスイブランドにしないと決めた理由かと、先ほどから御説明を聞

いていて改めて思ったところです。そういう意味では、我々、そういうことがないように、HACCP のリスク管理と同じように、全品確認しなくても、現物と届け出されているものが乖離することがないように、リスク管理をして、生産現場の中でそこを押さえていくというところをしっかりとやるのがポイントかと思っています。

○NACS(蒲生氏) そうですね。ありがとうございます。こういう御質問が来ています。ニッスイさんの場合は、ニッスイ認定工場でニッスイのブランド方針を守っていくとのことですが、全ての事業者でそれができるかという、なかなか難しいですね。そういったお悩みかと思うのですが、日本で使用できない指定外添加物が使用されていないか、使用基準が守られているか、先ほどの白坂さんの問題事例①でも、指定外添加物が堂々と記載されていたなどという事例がありました。いかに確実性を持って管理していくか。何か良い事例があれば教えてほしいという御質問が来ておりました。

ちゃんとした管理をするためにはいろいろなポイントがあると思います。指定外添加物は使ってはいけないみたいな、知識・教育レベルもありますし、輸入者と輸出者での情報共有も大事です。間違っていて違う荷物が行ってしまわないとか、先ほどの白坂さんのお話も、ロット管理に齟齬があったということでしたが、そういう情報共有の問題もあるでしょう。あと、これは、輸入食品あるあるなのですが、海外と日本では法規制が違いますので、海外の法規制の動きもキャッチアップしていかなくてはならないのが輸入の難しいところかと思っています。

先ほどの中井さんのプレゼンの中で、写真を送ってもらって、ヨウ素化塩の使用を見つけた事例がありましたね。あれはすごいと思いましたが、何か確実性を持った管理を実現するために、このような取組はうまくいったとか、こういう管理は難しいとか、何かコメントがあればお願いします。

○ニッスイ(中井氏) あの事例は中国語が分かる人が見れば分かるのですが、我々でチェックしているのは日本人の普通の女性なので、中国語が話せるわけでもありません。そのためにはこういう添加物は中国語で書くと、こういう言葉、文字になるというのをエクセルで翻訳される仕組みを作っています。そうすると、毎回辞書を調べなくても指定外添加物が分かるようになっていて、そういう工夫はやっています。でも、一番簡単なのは、我々が出す原材料規格保証書のフォームに初めから書いておくのです。よく違反が起きるものは、これは駄目だから絶対使わないでということが書いてあって、それを相手に渡して守っていただくのが一番簡単なので、そういうやり方が良いのかと思っています。

○NACS(蒲生氏) そうですね、TBHQ やサイクラミン酸など、海外との法律のずれによって起きやすい問題はある程度出揃ってますね。それをあらかじめ伝えておくということですね。厚労省さんからも何かありますか。

○厚労省(森田) 我々も輸入食品の違反事例は、今日も少し指定外添加物のお話のリストをお見せしましたが、そうした情報は、正にそういうことが起こっているというシグナルではありますので、そういうところも見ていただいて、何が自分の所に関連しそうなのか

を考えていただくのも重要かと思っております。

○NACS(蒲生氏) とても大事なサジェスションですね。本当にそのとおりです。検査命令違反は実際起きたことですから、自分が該当する地域から輸入しようとする場合は、そのリスクは相対的に高くなるわけですから既にある情報を積極的に活用していくことが大事ですね。重要なポイントをありがとうございました。

それでは最後のテーマの食品安全文化に入っていきたいと思います。ビデオの準備をお願いします。少しイントロさせていただきます。昨今、GFSI や CODEX で、「食品安全文化」という言葉を聞くようになってきました。それぞれの定義は多少違いますが、私なりの理解では、どちらも「人に焦点を当てた」考え方なのかと理解をしています。

食品安全において、ルールや基準を作り安全性を担保していくのはベーシックで大事な方法ではあるのですが、殊に複雑な世の中ですので、全てに対応するルールなどというのを作ったら、膨大な量になってしまいます。また、膨大になるとルールが形骸化するリスクも高まります。ルールだけで安全性を守るのでは、想定外のリスクに対応できない。そこで、想定外のリスク、想定しなかった問題の発生といった事態に対応できるような人材の育成が大事だということが、今、言われています。

その関連でニッスイの中井さんから、「リスク管理思考」のプレゼンがありました。ここで、リスク管理思考についてニッスイさんが作成した教育ビデオを御紹介くださるということです。5分ほどあります。皆さん、どうぞゆっくり御覧ください。中井さんから是非皆さんからの御感想を聞きたいと承っていますので、御感想を頂ければと思います。それでは、ビデオをよろしくお願いします。

(ビデオ上映)

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。では、中井さんから、このビデオを作られた目的や込められた思いなどについてご説明いただけますか。

○ニッスイ(中井氏) 私は、先ほど御紹介頂いたように、2021年に工場から品質保証部に来たときに、集合研修の代わりに実施するオンラインの「HACCP」教育教材を課員より見せていただきました。すごく良くできていたのですが、教科書をきれいに動画にした内容だったので、「これは絶対寝ちゃうよね、現場の人たちは、見てる間に」。だから、「寝ないようにするために、受講者に問い掛けるような内容に出来ないかな」と言ったら、こんなのができたのです。

蜂とニワトリの2人が出てきますが、彼らが掛け合いをすることによって、自分に問い掛けられているように考えながら見ていただける。5分ぐらいのビデオを週に1個見ていただき、毎週、その理解度を確認する小テストやっただき、それを繰り返して6か月ぐらいの研修になります。

最後に、クロージングミーティングと言いましたが、オンライン HACCP 研修は各工場の現場で参加するのですが、最後までずっと一人で参加になります。工場長、品管がサポートはするのですが、最後ぐらいはみんなで集まって、理解度確認とか共有する場があっ

たほうがいいので、クロージングミーティングは 80 人ぐらいの参加者全員でオンラインで参加して、自分事化するための共有のミーティングを行います。

最後に「自分事化」と出ていましたが、やはり、教育だけではなかなか学んだことを仕事に使っていただけません。研修の場では「うん、うん」と思いますが、仕事に行ったらみんな忘れちゃいますから、それを日々、仕事で使っていただくために、本人だけではなくて、現場の管理者も一緒に教育をして、日々のサポートをしていただく。この組合せが非常に大事なかなと思っています。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。それでは、先ほど申し上げましたとおり、どんなことでも結構です。このビデオについての御感想を、どなたかお話いただけませんか。事業者さんは従業員教育を皆さんそれぞれに工夫されているのではないかと思います。リスク管理思考というポイントで。はい、ありがとうございます、マイクをお願いします。

○参加者 A すみません。株式会社静環検査センターの山下です。2 問も申し訳なかったです。せっかくですから、中井さんにお伺いします。レジュメの最後のページの前のページに、「リスク対策の有効性を検証(再開後は大丈夫か検品等で検証)」と。これは HACCP の 7 を決定するに当たって大事なことなのです。

その前段のバリデーション、妥当性。この考え方は、今、妥当性と急に言ってもお答えしにくいでしょうが、言うならば、エビデンスとして検査成績書で判断するとか、あるいは業界の手引きでやるとか、学术论文に基づくとか、そういったことが考えられるのですが、バリデーション、いわゆる妥当性はどのようにして御判断なさり、かつ、またそれを有効に機能しているかどうかは検証できるわけですが、そのところで、バリデーションの考え方をちょっと教えていただければ有り難いと思います。

○ニッスイ(中井氏) ありがとうございます。適切な御回答ができるか、ちょっと分からないのですが、我々が生産しているものは、多種多様なものがありますので、設定した管理基準の妥当性は、やはり、自分たちでバックデータを取って、その妥当性の評価をするというのがベースかなと考えています。そこにはやはり、学術的な論文等ではなかなか説明しきれない部分がありますので、そのところは、自らデータを取ってというところが基本だと私は考えています。

このリスク管理思考の中に書いてある有効性検証は、実はもっと簡単なことを言っていて、いろいろな現場でトラブルがあったときに、原因を究明して、対策を打って、生産を再開するのですが、その打った対策が本当に有効かどうかは検証せずに生産を再開して、そのままの場合があるのです。打ったはずの対策がずれていて、また何かの要因によって品質不良が起きているのに、それを見逃して、結局、不良品を製品として出荷してしまうことも事例としてあります。そういう、現場のいろいろなトラブルや事故があったときに、打った対策に対して、それが本当に有効なのか、きちんとその検証をなさいます。あるいは流れてくる商品をもう一度検品して、それが打った対策によって防げているかどうか確認することを絶対忘れないようにと、こういう意味で書いてあることになります。



なので、このリスク管理思考は、どちらかというところ、現場で実際に働く皆さんが、日々、起きていることの中で、失敗しないための基本的な思考パターンみたいなところを言葉にしています。

○参加者A ありがとうございます。よく分かりました。どうもすみません。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。失敗しないために予防的にいろいろ考えるというのは、事業者さんの工場の中だけではなくて、我々消費者にとっても、もちろん有効な考え方だと思いますが、消費者のお立場から、御感想を頂ける方はいらっしゃいませんか。はい、ありがとうございます。マイクをお願いします。

○参加者C ありがとうございます。全国消費者団体連絡会の浦郷と申します。今回、本当に、2、3年ぶりのリアル開催ということで、私も久々に足を運ばせていただきました。これまでのところで、いろいろお話を聞かせていただいて、また、いろいろ勉強になりました。ありがとうございます。今のニッスイさんのビデオを見せていただいたのですが、私のような消費者が見てもすごく分かりやすく、「あー、なるほどな」と、うなずいてしまう所がたくさんありました。

やはり、食品安全では、HACCP が義務化されて安全性はどんどん高まってきているのですが、ルールを決められても、それを運用するのは人というところでは、今回、蜂君とニワトリ君が出てきましたが、ニワトリ君だって、いろいろ考えながらやっていたと思うのですが、やはり、ちょっと考えるポイントが違っていたのかなということ。そこをリスク管理思考でやっていこうということを、きちんと伝えていると思います。蜂君はそういう思考でやっていたところで、工場のライン以外のところでも気付いたことがあると、「あ、これ、やっておこう」というところがあって、こういうのをを見せていただくと、本当に安全が確保されているなど、消費者としてもすごく安心するところがあります。

食品安全の文化は、組織全体で作っていくものかと思います。ニッスイさんは、やはり海外にも拠点があることで、そういう部分で、人を中心に組織全体がそういう文化を作っているところがすばらしいなと思います。これからも、この食品安全文化を進めていただきたいと思います。以上です。すみません、ただの感想になってしまいましたが、ありがとうございます。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。中井さん、一言、お願いします。

○ニッスイ(中井氏) すみません、浦郷さん、温かいお言葉をありがとうございます。私は、実は今日、このビデオを会場で皆さんに見てもらおうというのは、うちのスタッフに話してあったのですが、是非、今の言葉を作ったメンバーにも伝えたいと思います。やはり、食品安全を考えると非常に大事だと私が思っているのは、腹落ちするかどうかという部分だと思うのです。しかも、それが会社の中の組織の皆さん全員が、それに腹落ちをして、同じ行動、考えでやっている。それが風土なのだろうと思います。

ただ、食品安全は漠然としていて、やはり、抛り所がないと非常にアプローチしにくいので、たまたま我々は HACCP の取組の中で、このリスク管理思考というものをやり始めて

いたので、では、これを使ってやってみよう。途中で少しお話をしたように、あの考え方は、別に品質管理だけではなく、安全もそうだし、収支管理も実はみんな一緒なんですよね。なので、営業だって使えるし、間接部門の皆さんだって仕事の中で使えるはずなので、みんなが同じような考え方になっていけば、それが我が社の風土になるのではないかなど。これからの取組ですが、そんな思いでやっていければと思っています。ありがとうございます。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。厚労省さんもどうですか。リスク管理思考についてでもいいですし、食品安全文化の醸成は、事業者も消費者も、みんなで作っていかねければいけないことですよね。そういったことで、何かコメントがありましたらお願いいたします。

○厚労省(森田) ニッスイさんの発表していただいた内容は、HACCP に沿ったという形になっております。HACCP の話で、趣旨としては少し違うかもしれませんが、総合衛生管理製造過程というのが昔あって、それは HACCP の手順に従ってやっていただく工程管理の仕組みだったわけです。そのときに、私もそれに関わってやっていたのですが、CCP のところで逸脱が生じた場合に、改善措置を取る、そこは分かるのです。そのときに私たちが気にするのは、まず、食品に対してどうするかという判断。それから、エラーを起こした施設設備に対する措置をどうするかという判断。そこまでは行くのですが、従業員に対してどうするかというところまで改善措置の一部に含まれていて、そのところが結構抜けていることがあったりします。

あるいは、総合衛生管理製造過程の中でも、検証とありましたが、プランを立てて、プランは最初で完成したみたいに余り見直されないのですが、定期的な見直しが必要になってくる。そういうところも、なかなかできてないなということ、当時思ったことがありましたので、今、お話を聞いてきて、そういったところをうまく回していくためのツールとして、この従業員の教育をしっかりとやっていくといったことがあるのかと思いました。

先般の食品衛生法の改正の中で、HACCP 指針に沿った衛生管理というものを導入させていただきました。そうした息吹というのが食品衛生事業者の中に浸透していけばいいかなというのが1点です。

それから、自治体の食品衛生監視員が施設を監視しています。そういった中で、外から別の視点で、指摘をすることもあるかと思しますので、そういったものも活用いただければいいのではないかと思います。

それから、こういった優良事例の取組をされていることについて、日頃、いろいろな食品衛生に関する研修会等を我々もやっておりますが、そうした中で紹介していくことを通じて広めていくのも一つの方法かなと感じました。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。本当に時間はあっという間なのですが、事前質問の中で、これは、お答えいただきたいのですが、「登録検査機関の業務管理要領の改定はいつになりますか。どのような改定内容ですか。事前に検査機関が準備しておくことは

ありますか」という御質問を頂いています。これに関していかがでしょうか。これも森田さんですかね。

○厚労省(森田) 御質問いただき、ありがとうございます。「ありがとうございます」と言っておきながら、なのですが、担当に確認してみましたところ、改正の時期については、現時点では未定ということです。改正内容については、国際整合の観点から、ISO/IEC 17025 をベースとした内容に見直しを行う方向で考えております。機関によっては、もう既にその ISO を採用されている所もあるかと思いますが、そうしたところを見ていただいて、今は御検討いただければということです。以上です。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。今の御回答に関して、また、今日の全体を通じてでも結構です。何か御質問、御意見等がおありの方はいらっしゃらないでしょうか。せっかくの機会ですので、ここでは、どの件に関してでも結構です。はい、お手が挙がりました。マイクをお願いします。もし、御質問であれば、どなた宛てに、可能であれば御所属・お名前をお願いします。

○参加者D 名古屋市保健所からまいりました小川と申します。よろしく申し上げます。本日は、貴重な御講演をありがとうございました。先ほどのニッスイさんのビデオのことに関して、中井様にお尋ねできればと思います。御経験があれば、是非教えていただきたいと思います。

一応、自治体職員にはなるのですが、本当に、おっしゃったように一社会人として、自分自身や自分の職場でも、リスク管理思考は、食品衛生行政でなくても使えるなと思い拝見していました。先ほど森田様がおっしゃったように、実際、自治体は、直接飲食店さんや工場様などにお伺いして接触する機会はあるのですが、正にそのリスク管理思考は理想と現実があると思います。ビデオが終わった後に、中井様が、自分事化する上で、学んだことを、結局、仕事に落とし込まないと意味ないよね。使われないと意味ないよねとおっしゃったことを聞いていて、そこが本当に課題だし目標だということがあると思います。

少し言い方はくだけているのですが、全然関心がなかった従業員さんが、そのビデオを見てなのか、6か月の研修を受けてなのか、またさらにその後なのか、変わったなみたいな御経験がおありになり、かつ、そのきっかけ、例えばお声掛けですとか何か事象、ネガティブな話だと、何かがあったからやはり気付いたとか、そういったことでも結構ですので、もしそういったことがお聞きできたら、自分自身の仕事、さらに還元ということで活用させていただければと思うので、もしありましたら教えてください。

○ニッスイ(中井氏) ありがとうございます。オンライン HACCP 講座で各工場の参加メンバーをサポートをしているのは各工場の工場長、品管が研修の理解度テストを添削してコメントを書いてフォローをしています。最終的には、工場長、品管がフォローしてコメントした課題は品質保証部にも共有をしてもらっています。僕も担当を持っていて、10人ぐらいの参加者の課題を見ていて、「あー、この研修をやってよかったな」と思ったことがあります。それは、我々のグループ工場の課題コメントで「この研修をやることによ

って、はじめて理解することも多いので、日々、非常に仕事は忙しいのだけれども、その仕事を少しずつ削って、この5分間のビデオを見るために、一生懸命これを頑張ります」とコメントが書いてあるんですね。これは本当にうれしいなと思いました。

繰り返し行う小テストの課題も見ていると、答えが、だんだん精度が上がっていて、フォローする品管責任者の方のコメントも、すごく考えてコメントをしてくれています。

効果を実感する場面には2つあって、やはり、今まで現場の管理者の皆さんには、ほぼ、こういう教育の機会を実は与えてあげられなかったのです。それはなぜかということ、忙しくて現場から1日や2日も離れて、集合研修で東京まで出てくるのが難しい状況があります。そういう現場の皆さんに、やはり教育の機会をまず与えてあげるとというのが、非常に大事だったなと思います。

もう1つは、現場の管理者、工場長や品管の人たちが、参加者の課題にコメントを書いているのですが、実は、そのコメントを書く人が一番勉強になっているのです。参加者の皆さんが考えたことに思いを巡らせて答えを書いてあげる、あるいは何かコメントを書いてあげる。そこが一番勉強になる。多分、一番勉強になったのは我々品質保証部のスタッフで、そのコメントをみんなで見ても、また考えるので、僕らが一番勉強になります。そのサイクルが、一番いいなと、今は思っています。すみません。回答になったかどうか分かりませんが。

○NACS(蒲生氏) ありがとうございます。やはり、互いを知るということが大事なのだと思います。相手を知ること、その人にとって良いサジェスションを与えられるし、それが良いモチベーションにつながるのだと思いました。ありがとうございます。

本当にあつという間ですが、そろそろ、終わりの時間になってしまいました。今日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組について理解を深めていただく、それから、現場確認検査に関する理解促進を目的に進めてまいりました。今日のこの機会が、皆様のお役に立ったら幸いです。食品の安全確保に関しては、森田さんもおっしゃっていたとおり、全てのステークホルダー、消費者も、事業者も、行政も、みんなが連携していくことが必要です。このような場が今後も継続して行われることを願いつつ、今日、お忙しい中、皆さんに御参加いただきましたことに感謝を申し上げまして、マイクを司会の方に戻そうと思います。登壇者の皆様、ありがとうございました。ご参加の皆様、本当にありがとうございました。

○司会(扇屋) 皆様、活発な御議論をありがとうございました。本日頂いた御質問、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思います。

厚生労働省では、本日御紹介しました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。2月14日までを期日としまして、パブリックコメントは、電子政府の総合窓口、いわゆる「e-Gov」での意見提出法を用いる方法と、書面を郵送する方法の2つの方法で受け付けております。詳しいことは、先ほど御紹介しました食品安

全情報 Twitter にリンクを貼っておりますので、御確認いただければ幸いです。

それでは、これを持ちまして、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。