

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

日時 令和5年2月3日(金)

13:30～16:20

場所 CIVI 北梅田研修センター 5階ホール

○司会（岩橋） お待たせしました。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・食品安全企画課の岩橋です。よろしくお願いいたします。

それでははじめに、本意見交換会の開催趣旨について説明させていただきます。

本日の意見交換会では、輸入食品の安全性確保のための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います。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当たりまして、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

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。足りない資料がございましたら、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松井より「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り組み」について、約20分御講演いただきます。その後、10分間の休憩を挟みまして、意見交換を行います。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、御意見がある方は御所属と御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いただきました御意見・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

ただ予定ですが、時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供をさせていただくことを目的に、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として厚生労働省の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をおっしゃってください。

閉会は16時20分を予定しています。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。

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松井保喜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（松井） 皆様、本日はお忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。私、厚生労働省輸入食品安全対策室の松井と申します。

本日は短い時間となりますが、私どもが行っております輸入食品の安全性確保について、お話をさせていただければと思います。また、先ほどもお話ありましたとおり、この後、意見交換の場もあると聞いておりますので、ぜひ活発なご意見をいただくと非常に助かると思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは早速ですが、説明の方に入らせていただきたいと思います。

まず、輸入食品が食卓に届くまで、ご覧のとおりではあるんですが、輸出国の段階、輸入時の段階、あと実際、皆様方が輸入食品を手にとられる段階、この大きく3つの段階に分かれるというふうに考えております。私ども、特にこの3つのうち、ここまでが私たちがメインの仕事になりますが、この2つのところについて、今日は中心にお話をさせていただきたいと思います。

まず、今回、輸入食品の監視を行うに当たって、その指針となるものということがございまして、輸入食品監視指導計画というものを毎年度つくって、これを公表して、この計画に則って、輸入食品の監視をしていくことになっております。この輸入食品の監視指導計画については、今も述べましたとおり、毎年度、翌年度の食品の監視計画を立てることが、法律の中で決められておりまして、毎年、この時期に計画案を発表して、来年度の輸入食品の監視はこういうふうな形でやっていきますよという様に、皆様方国民の方にご説明をさせていただく。その上で国民の方からご意見をいただいて、計画の中で修正が必要な場合には適宜修正をかけて、次年度のよりよい監視計画を立てていこうということで作っているものになります。

本日、お話させていただくことは、この4つになります。

1つ目が輸入届出の現状、2つ目が輸入食品の安全対策、3つ目が令和5年度の輸入食品監視指導計画の案について、4つ目が輸入食品監視指導計画に基づく輸入時対応ということになるのですが、私の方でお話しさせていただくのは1から3までで、4につきましては

ては、別の私と一緒に働いております白坂の方から、実際どのように輸入食品の監視を行っているのかということをご説明させていただければと思います。

それでは、まず1番目の輸入届出の現状ということで、ご説明をさせていただきたいと思います。

ここに示しておりますのが、日本の食料自給率と、輸入届出の状況と輸入される食品の重量を示したグラフになります。

まず、左のほうにありますのが、これは農林水産省さんが発表されている資料になるのですが、日本の総合食料自給率の推移というものになります。よく報道などで数字が出てきているのは、こちらの青い線の方のものになりますけれども、カロリーベースでの食料自給率になっておまして、平成に入ったぐらいからずっと40%前後を辿ってきていて、今、38%ということになっています。この食料自給率で、1点ご注意いただきたいのは、外国の場合、たまにこちらの生産額ベースで公表されている国がありますので、日本と外国の数字を比べようと思うときには、何をベースにしたものかを調べていただく必要があると思いますので、その点をご注意いただければと。

一方、日本の輸入の状況はどうなっているのかというと、輸入の重量、これは青い線が輸入の重量になるのですが、ずっと増えてきていたのが、近年は、若干の上下はありますがほぼ横ばいになってきている。

一方、届出の件数、これは食品を海外から輸入しようとする場合には、毎回、私ども厚生労働省の検疫所というところに届出をしなければならないのですが、届出件数どんどんどんどん伸びています。重量は伸びないのに件数が伸びている。これはどういうことかという、恐らくですけれども、1回の輸入量を減らして回数を多く。要するに、物流のスピードアップ、今までは倉庫に一度に大量に輸入して、倉庫に保管しておいて、少しずつ国内に流通をさせるというような状況だったものが、最近は物流のスピードが上がってきていたり、倉庫代の節減という意味で、1回の輸入量を減らしてきている結果なのかなというふうに考えています。これもあくまでも個人的な感想ですけれども、そのような状況が見られるのかなというふうに考えています。

令和3年度の状況ですけれども、輸入の届出件数が245万5,000件、輸入の重量が3,163万トンということで、届出の件数ですね、先ほどのグラフで示すとおり、傾向としては右肩上がりなのかと。ちょっとここ下がっていますけれども、これはまさにコロナの影響なのかなと思われそうですが、基本的にはまだ、右肩上がりの状況なのかなというふうに考えています。

実際、この届出に対して、どの程度検査をしたかというのがこちらになるのですが、モニタリング検査、これは後ほどご説明いたしますけれども、計画約10万件に対して、こちらもちょうと10万件できているという様になっております。モニタリング検査を強化し、さらに違反が発見されると、ここの検査命令というものに移行するのですが、検査命令は6万6,000件ということになっています。どのようなものが検査命令に移行し

たかという、赤とうがらしのプロピコナゾールですとか、ベトナム産ドリアンのプロシミドンという、これはいずれも残留農薬なのですが、こういったものが検査命令という形で、検査の強化を行ったものになります。

次に、輸入時の検査・違反の件数の推移がどのようになっているのかというのをお示しさせていただきます。先ほど申しました検査命令の実施件数というものがこのオレンジ色の線になるのですが、検査命令については若干減ってきている。

モニタリング検査については、近年、同様な件数を維持して、検査の実施をさせていただいている。

一方、違反件数、ここの黄色い折れ線ですけれども、これに関しては、若干変動はありますが、基本的にはここを上限として、徐々に徐々に下がってきている。輸入食品の安全性というのは確保できているというふうに考えても問題はないのではないかとは思っています。違反は、かなり減ってきているというような状況が見てとれるかなと思っております。

これも、ちょっと順番が逆になってしまうのですが、検査命令といたしまして、同じ国から輸入される同じ食品で違反が連続してあったようなものですとか、人が食べてすぐ健康に影響が出るようなものについての違反があった場合には、検査命令という形で、輸入するごとに検査をして、日本の基準等に適合していることを確認してからでなければ輸入させませんよという制度があります。この制度に当てはまっているのが、全輸出国からの15品目、これ全輸出国というのはどこの国から、ということではなくて、どこの国から輸入する場合であっても、検査命令になりますよというものなのですけれども、これが15品目あります。中身としては、フグですとか、すじこ、キャッサバ、これはシアン化合物等なのですが、そういった人体に有毒有害な物質が入っている可能性があるようなもの。

一方、特定の国から輸入されるもので、同じ内容の違反が繰り返されたということで、検査命令になっているのもありまして、それに関しましては、31の国・地域の84品目が対象になっています。これは一例を示したものになりますが、例えば、中国産のあさりですとか、ベトナム産のエビ、韓国産のひらめ、こういったものについて検査命令の対象となっております。輸入するごとに検査を行って、その安全性を確認していただくというような形になっているものとなります。

次に、このような検査の中で、食品衛生法違反となったものは、どのようなものがあるかというものになりますけれども、こちらが、食品衛生法の第何条の違反となっているのかということを示したものになるのですが、第6条というものは、販売等を禁止される食品及び添加物、要するに腐っているものとか、水濡れしてカビが生えてしまったものとか、そういったものが第6条違反、これが211件で、パーセンテージ的にいくと24.6%と、これが2番目に多くなっています。次に第13条、これは食品又は添加物の基準及び規格の違反というものでして、これが全体の62.5%を占めております。例えば、加工食品の中の添加物、使用してはいけない添加物の違反、具体的には、ここにありますが、添加物

の使用基準違反（安息香酸、ソルビン酸、ポリソルベート等）とあるのですが、日本では使用が認められていない保存料を使っていたとか、使用してはいけない食品に使っていたということで違反になっているもの、こういったものがありまして、1年間で857件の違反となっています。この数字の下に809件（実数）となっていますけれども、これは何が違うのかというと、1つの届出で2個の違反があった。例えば、添加物の違反と微生物の違反があると、それは2になってしまいます。なので、それを2で数えたのがこちらですね。届出ベースで考えたのがこちらになります。要するに50件前後は、複数の違反が認められたというふうにお考えいただいて結構なのかなと思っております。

次に、輸入食品の安全対策ということで、具体的に私たちがどのような監視を行っているのかということをご説明させていただきます。

まず、先ほどお見せしました、最初にお示ししたスライドと同じことが、今度は縦に書いてあるだけになるのですけれども、私どもの対策というのはこの3段階に分けて考えています。輸出国における対策、輸入時の対策、あと国内対策ということで分けられていまして、以前は、ここの真ん中の部分、輸入時の対策、要するに、日本に入ってくる段階で検査をして、違反を見つけて、安全な食品だけを流通させるという、それだけのことを行っていたのですが、それだけですと、今の物流スピードとか、そういったものに追いつかないという可能性がありますので、今、力を入れているのが、この輸出国対策というものです。

今まで、私たちは日本国内にいて、違反した食品が輸入されないよう待ち構えているような状況だったのですけれども、それではそれ以上の改善は見られない、根本的な対策を取らなければならないということで、私たちが直接現地、外国に出向いて、外国で工場の査察をしたり、点検をしたり、日本の食品衛生法というのはこうなっているのだよというように現地でセミナーを開いたりして、事前に違反となるような食品が輸入されることのないように手に打つということに力を入れています。

それと並行して、従前から行っている輸入時対策も着実に実施していこうという形になっておりまして、一方、残念ながら、私たちの監視の目をすり抜けて入ってしまう場合があります。日本国内に販売されてしまっているというようなこともございますが、輸入食品の検査は、まず国がやりますして、各自治体さんでも、スーパーで売っている物を買って、本当に問題ないのかという確認のための検査を行っていただいています。そのような場合でもし違反が見つかった際には、速やかに私どものほうにご連絡いただいで、いつ、どこで、誰が輸入したとか、これから輸入されるものは本当に大丈夫なのかということの検査に、その情報を反映させるという対応を取っておりまして、各自治体さんと厚生労働省で連携を取って対応をさせていただくという形の国内対策ということの3段階で行っているというものになります。

先ほど申しました、輸出国対策というものにどのようなものがあるかということのを、ご説明をさせていただければと思います。

まず、先ほど、お話ししましたけれども、輸出国における衛生対策の推進ということに対して、3つのツールがあるのかなというふうに考えていまして、1つが、我が国の食品衛生規制の周知ということ。まず、輸入食品監視指導計画。これは当然、日本国内向けの通知なので日本語で作っているのですが、諸外国の方にも知っていただければならないということで、この指導計画ですとか、計画に基づく監視結果について英訳して、厚生労働省のホームページに掲載して紹介しており、日本にある諸外国の大使館の方等に読んでいただき、本国に報告していただく。日本ではこういう規制になっていますよということ等を、本国に伝えていただくというようなことの情報提供というのを行っています。

また、輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会の開催ということで、先ほど申しましたけれども、日本国内で大使館さんを相手にした説明というのも行いますけれども、一般の食品事業者の方に対しての説明ということで、輸出国政府の方にご協力いただいて、日本に食品を輸出希望する食品事業者さんを集めていただいて、私たちが現地での説明会を行うということも実施しています。私などは、英語が苦手なもので、説明階では四苦八苦するのですが通訳さんについていただいて、何とかこなしています。やはり、言葉が違うというのは、なかなかうまく意思の疎通が図れないということもありますから、何度も何度も繰り返して、同じことであっても何度も繰り返して説明するというのが非常に重要かと思っています。このため、輸出国政府の担当者の方の説明会というのを、毎年繰り返して行ったり、食品事業者さんへの説明というのもできるだけ機会を設けて行ったり、少し下に記載しているこの二国間協議を行うとか、現地調査をするときにこの説明会を開催するとか、そういった形で、現地との情報提供、共有に務めているというような状況がございます。

次に、二国間協議ということですがけれども、私たち厚生労働省としては、基本的には、現地政府、要するに輸出国政府との協議をベースに考えています。ですから、例えば中国の企業さんが違反を出しましたよというときには、もちろん、その企業さんに対する指導は行うのですが、それ以上に、中国政府として、この企業は、このようなことをしているけれども、なぜそうなっているのか。政府としてどのような管理をしているのですかといった協議を行ったり、他に現地調査ということで、実際に現地に出向いて、違反を出した食品を作っている会社さんを調査してどういうことになっているのですか、ここは少し変えたほうがいいのではないですかというような指導したり、助言を与えるといったことをしたりしています。また、その現地の市場がどのような状況なのかというような情報収集ですとか、調査というものも合わせて行っています。

3つ目にあるのが、輸出国への技術協力ということで、日本は、農薬の検査とか添加物の検査のレベルというのはかなり高いほうだと認識しています。食品を輸出しようとする国には、アメリカとかヨーロッパとか先進国もありますが、その逆に途上国、経済的にゆとりがない国からの食品の輸出、原材料の輸出とかそういったものもあります。こういった国では、検査技術がそもそもないですよとか、その農薬の知識がありませんとか等とい

った問題が出てきます。そのような国に対しては、後ほど出てきますけれども、私たちのほうで検査機関を持っております。輸入食品検査センターといって、高度な分析技術を持った職員がたくさんおりますので、その職員を現地に派遣して検査のノウハウを教えるとか、また JICA さんと協力して、現地の検査機関への技術協力と合わせて金銭的な支援を行うと、そういったものも行っているところです。

こちらに実際に、輸出国との安全対策に関する協議の例として示させていただいています。これは、令和3年に行った代表的なものを例示させていただいてきました。例えば、フィリピンのパイヤについて、輸入時のモニタリング検査において、未承認の遺伝子組換えパイヤが検出されたということで、どのようなことになっているのかということで、現地政府と協議をしたり、なぜ日本にそれが輸出されたのか。フィリピン側も栽培していないという情報を入手したが、なぜそれが作られてしまっているのかとか、そういったことについても、現地の調査に行き、実際に農場まで行って、農場に立ち入って、どのような管理がなされているのか。現地から農場から出荷されて船に乗るまでがどういうルートで行くんだ。どこで混入したんだ。そういったものも調査したりします。現地調査を行った結果、また改めて輸出国政府と協議をするというようなことを繰り返し行うということがあります。

そのほかにも、南アフリカ産のブドウ酒ですね。ワインボトルの中にガラス片が入っていたと、異物混入していたなんていう事例がありましたので、安全確保対策として、輸出国としてどのようなことができるのかというようなことを協議して、工場のラインの改善をしてもらおうとか、輸出時の検査を輸出国政府の監督の基やっただけとか、そのようなことを協議して、日本に輸入される食品の安全性の確保をしようという様に考えているところがございます。これは実際の現地査察の状況ですけれども、これは輸入牛肉の様子ですね。スペインに行ったり、オーストリアに行ったり、アメリカに行ったりもしています。これはオーストリアですね。これは実際に私が行ってきたものなのですが、この縦の棒のようなもの、これはサラミなのですね。サラミを容器に詰めて燻製している施設なのですけれども、実際にこのような工場の中に立ち入って、どのような状況になっているのか確認したり、肉を見るだけ、サラミを見るだけではなくて、工場の床の衛生状況がどうなのかとか、職員がちゃんとマスクしたり手袋したりしているのかとか、そういった点も見て回ります。

次に、輸入時対策ということで、お話をさせていただきます。

まず、輸入時対策、先ほども申しましたとおり、輸入食品の届出ですとか検査というのは、厚生労働省に直接行くわけではなく、全国の港や空港にあります「検疫所」というところに届出をしていただく形になります。検疫所は全国に32の窓口がございます。北は北海道から南は沖縄まで32か所ございます。赤いこの丸のところは、食品の輸入届出を行う窓口となっていて、この二重丸のところは、食品の輸入届出と合わせて、検査をする能力を持った検疫所ということになっています。全国に6か所あります。この検査を

するところ、検疫所の検査課というところが行うのですけれども、その中でも、特に横浜と神戸、東日本と西日本に2か所、拠点となります輸入食品・検疫検査センターという非常に高度な分析能力を持った機関がございます。こちらのほうでは検査を専門に行っています。主に、残留農薬ですとか、動物用医薬品の検査を行っているのですけれども、年に1回ですけれども、公開している日などもありますので、もし、お時間があれば見学していただくと面白いのかなと思います。

そのほかに、後ほどまた出てくるかとは思いますが、輸入食品の相談指導室とって、相談を専門に受け付ける窓口があります。先ほども申しましたとおり、届出を受けてから違反がありましたでは困ってしまいますので、事前にまず相談してくださいねということを目指して、相談指導室というものをつくっています。これは、全国13の検疫所に設置しています。この近辺ですと、大阪と関西空港と神戸の検疫所に設置されています。あとは少し離れていますけれども、広島とかそういったところにもあります。

先ほどから出ています検査にはどのようなものがあるかというものを示させていただいておりますが、大きく3つあります。1つが指導検査、1つがモニタリング検査、1つが検査命令。具体的にどのような検査をしているのかというと、指導検査というのは、基本的には、過去に食品衛生法の違反があったものとか、添加物の使用の基準とか、製造の基準が定まっているものであって、その食品を初めて輸入する場合に、これは本当に日本の食品衛生法に適合していますかということで、検疫所から指導をさせていただくもの、こういった検査をしてくださいと指導をして検査をするもの。この検査に関してはその結果が出るまで貨物の流通はストップをして行います。

一方、モニタリング検査というものがございまして、こちらについては、これまで指導検査を受けたり、自分たちも自ら検査を実施したりして、問題がないことを確認して届出をしてくるもの。届出にちゃんと検査をしましたよと言って成績書をつけて、大丈夫だから輸入させてくださいという形で届出をしてくる場合があります。私たちも疑うわけではないのですが、実際にその輸入しようとする業者さんが作った食品ではないので、届出の内容からでは分からないものもありますから、本当に大丈夫なのか確認しますという意味で、多種多様な食品に対して、チェックする目的で検査を実施します。こちらの検査については、経費については国のほうで負担をして、先ほどありました検査課ですとか、輸入食品の検疫検査センターのほうで検査をします。なので、基本的には安全だとして輸入されているものに対して本当に安全かどうかを確認するという目的の検査になりますので、貨物の流通は認めながら、検査をするものになります。

最後の検査命令というのは、例えば指導検査とかモニタリング検査で違反になった場合については、違反の可能性が高い食品であるということになりますので、輸入するごとに検査を命じて、検査結果が判明するまで輸入はできません。また、その費用についても、輸入者さんのほうで負担していただきますよというものになります。検査命令、これは誰が命令するのだということになるのですが、厚生労働大臣の名前で命令をして、検査結果

が出るまで輸入は認められないという形になります。

このような検査が年間どのくらいやっているのかを示したのが、こちらになるのですけれども、検査命令が6万6,000件程度、モニタリング検査が5万件程度。モニタリング検査は2段階に分かれています。これがなぜ2段階に分かれているのかといいますと、1回、モニタリング検査、本当に安全かどうかチェックするための検査ですよというお話をしましたけれども、1回違反が出ただけで、その食品の全てが危ないのかというのを判断するのが困難となります。そういったときに、モニタリング検査をした同じ国から輸入される同じ食品に対して、本当に大丈夫なのか判断がつかない、1件目の違反はたまたまだったのかもしれないということになった場合に、検査の頻度、パーセンテージを引き上げて検査を実施していますというものがある。ここでもやはり見つかったということになれば、その国から輸入されるその食品というものは、違反の蓋然性が高いという判断が出来るということで検査命令という形に移行させているという形をとっています。

ただ、1つ例外がございまして、モニタリング検査で先ほどちょっと申しましたけれども、人が食べたらすぐ健康を害するようなもの、例えば発がん性物質が入っていたとか、そういったようなものに関しては、速やかに、検査強化を行わずに一気に検査命令に移行して、輸入される食品の安全性の確保、そのようなものを行っていかうということにしています。さらにその上に包括輸入禁止という規定があります。

これは輸入者の営業の禁停止処分ということになってはいますが、先ほどの包括的輸入禁止というのは、検査命令として、毎回、輸入時に検査しますよとしていても、それでも何度も何度も違反が見つかるような場合には、その国から輸入される、その食品について輸入を禁止しますというもの。Aという国のキャベツを何度検査をしても違反が見つかってしまう。違反の発生を防ごうとしても無理だという場合には、その国からのキャベツの輸入を禁止するということができることになっています。ただ、幸いなことに、二国間協議などで事前に違反に対する対策を取ってきていますので、今のところ包括禁止というものを行ったものはありません。

一方、加工食品などの場合、特定の業者さんが、例えばあめ玉だったら、あめ玉に指定外の添加物使っていますと、それは国が悪いわけではなくて、メーカーさんが悪いことになりますから、そのメーカーさんに対して、営業の禁停止というのを行うこともできることになっています。ですから、その国の業者さんが、何度も違反を出してきた場合には、ここにありますのは、違反率が5%を超えるような場合にはその事業者さんごとに審議を行って、輸入の禁停止をかけるということができることになっています。

また、その輸入者に対する輸入相談、先ほど少し申しましたけれども、事前に相談をしていただくということを、私どものほうでは推奨してしまして、全国に今、13の検疫所、小樽、仙台、成田、東京、横浜、新潟、名古屋、大阪、関空、神戸、広島、福岡、那覇の検疫所に、輸入食品相談指導室という相談専門の窓口を設けています。料金は無料ですのでお気軽にご相談いただければと思います。ただ、なかなか混んでいるところもあって

順番待ちになってしまうことがあるかもしれませんが、丁寧な説明を心がけていますので、皆さんも何か食品を輸入しようと思って、相談したいということがあった場合には、こちらのほうにご相談していただければいいのかなと思います。

こちらに示しているグラフなのですが、輸入相談する前の違反率、2.何%ですかね、2%を超えているのですが、輸入相談をした後の、実際に輸入するときの違反というのは、0.0何%と違反率は大きく減っているということで、事前の相談というのは、非常に有効な制度であるというふうに私どものほうでは考えておりますので、積極的なご活用を検討いただければというふうに思っています。

次に、国内対策になりますけれども、まず、国内流通時における輸入食品の監視体制ということになっていきますけれども、先ほど厚生労働省は、輸入食品監視指導計画というものをつくりますよと説明しましたけれども、同じようなことを各自治体さんごとに都道府県等監視指導計画というのを作成します。この中で、店舗等から抜き取り検査をしたり、輸入者さんへの自主検査の指導等ということを行っておりますので、各自治体さんと連携して、私どものほうでも、輸入食品の監視体制というのを整えているというような状況になります。

また、先般の食品衛生法の改正に伴いまして、食品等のリコール情報というのを公表しましょうということで行っております、事業者さんがリコールを行う場合には、行政への届出を義務づけるということになっております。これは、輸入品、国内流通品に関わらず、業者さんは食品衛生法違反、またはそのおそれがあるということを探知した場合には、厚生労働省のシステムのほうに登録をしなければならないということになっていきますので、事業者さんは個々にリコール届出をするとともに都道府県への報告、都道府県はこれを厚生労働省に報告して、厚生労働省は、自治体さんも公表するのですが、厚生労働省としても公表をさせていただいて広く国民の皆様方への周知を図るというような形で行っています。

このほか、私たちは海外の情報を集めています。まず、輸入される食品なので、例えば、海外で食中毒が発生しているという情報をキャッチした場合には、その国から輸入されるその原因となった食品は、直ちに輸入を停止しなければ、日本国民に同じような食中毒が起きてしまうということになりますので、各国の保健機関のホームページ等をチェックしています。ここに定期的に確認と書いてありますけれども、実際は定期的というよりも、これは365日毎日、土日も含めて、当番を決めてずっと毎日ホームページをチェックして、何かリコールが起きてないか、食中毒事件が発生してないかというのを調べることにしております、もしあった場合には、速やかに輸入監視体制を強化するというところを行っております。

実際にどのようなものを行ったかというのがこちらに示しておりますけれども、令和3年度に行った海外情報に基づく検査の強化を行ったものになります。

例えば、こちらのほうは、食中毒が起きているという情報があったら、例えば、アメリ

カのある食品で食中毒が起きていますよとなったら、その原因となった食品が日本に輸入されてないか、原因となった事業者さんが日本に輸出してないかということ調べて、速やかに検査体制を強化するというを行っています。

これは単に、海外にどんな情報があったかというのを示したものになるのですけれども、実際に許可を行ったもの、こちら一覧がありますけれども、例えばこれは中国や韓国の貝類の加工品だったので、A型肝炎ウイルスが検出されて、現地で、食中毒が発生して、回収が行われているなどという情報を入手しましたので直ちに監視強化をして、日本国内に流通しているものは回収をしてもらうという対応を取らせていただきました。幸いなことに、日本国内では食中毒は発生せず、無事、全て回収できたというものになっておりますが、このようなことを行っています。

次に、実際に、私たちが来年度にどのような監視指導の計画をしようとしているかということをご説明させていただければと思います。

まず、令和5年度の輸入食品の監視指導の基本的方針というものを示しておりますけれども、1つは、輸出国、輸入時の各国、これまでやってきたことです。これまでやってきたことを、しっかりとやった上で、より効果的な検査を実施のために、年度途中においても計画を見直していきましょう。また、必要に応じて、検査項目の追加ですとか、検査の強化というものを実施していきましょう。合わせて、輸入時検査を中心とした監視体制に加えて、輸出国での生産段階における安全性を確保するという、今までの取組というのを継続していこうということで考えているものになります。

具体的な内容としては、このような形になっていまして、モニタリングの検査の計画、年間10万件を予定しています。うち、残留農薬ですと2万6,000件、添加物ですと1万2,000件、ここは過去の輸入の重量ですとか、違反の状況、そういったものを見て、じゃあ、今年はこのくらいやる必要があるなというのを検討した、あくまでも目安の数字でして、実際には必要に応じて検査の強化を行いますので、これよりも多くなることもあれば少なくなることもあります。違反の全くないようなものであれば下げる可能性もありますけれども、逆に、違反の可能性が高ければ、ここ2万6,000件と言わず、たとえ3万件になろうと4万件になろうと、必要とあれば検査をするというふうな形になっていきますので、あくまでも、年度当初の案ということですが、このような形でお示しをさせていただいているものになります。

5年度における監視度の具体的な内容としてお示しをさせていただいているのがこちらになるのですけれども、やはり重点的な監視指導をすべき事項ということは、私たちが力を入れていこうとしているのが、輸入届の審査をしっかりとやりましょう。合わせて輸入時検査を必要に応じて実施していきましょう。先ほど申しましたとおり、輸出国段階における衛生管理の推進。輸入者さん自らに衛生的な管理の推進ということで、日本の食品衛生法はこうなっているのですよ、新たな規制はこうなりますよなどの説明を丁寧に行っていこうということを行っておりまして、また関係者さんとの間の相互の理解、情報の交

換ということで、引き続きその輸入食品監視指導計画の公表ですとかリスクコミュニケーション、まさにこのような場ですけれども、こういったものを実施していこうというものになっています。

このような場というのは、なかなか頻繁に開くことというのはできないもので、昨年まではコロナの影響などもあって、オンライン開催ということでした。今年は3年ぶりにやっと開催できた形となっております。このような情報については厚生労働省のホームページに掲載しており、監視の状況というものについても掲載させていただいています。ここにアドレスを書いておりますけど、こちらのほうにアクセスしていただくと最新の状況が確認できますし、パンフレットもいろいろ作っております。今日の資料の中にも1部入っておりますが、輸入食品のパンフレットから始まって、健康食品の関係のパンフレットとか、いろいろなパンフレットがございます。英語版、日本語版、いろいろありますので、こういったものをご活用いただければと思っております。

また、今日の資料の中に少しつけていますけれども、私たちの食品安全情報ということで、Twitterとかそういったものの情報発信を行っています。ホームページと合わせて、厚生労働省のTwitterで食品安全のTwitterでつぶやきをしていたりしますので、こんな情報が今度出ますよ、などということもお知らせしておりますので、ご活用いただければというふうに考えております。

本日は、駆け足になってしまい申し訳ございませんが、これにて、私からの説明のほうを終わらせていただければと思います。ご静聴ありがとうございました。

○司会（岩橋） 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。

皆様、資料2を御準備ください。

○厚労省（白坂） 皆様、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。本日はどうぞよろしく申し上げます。

本日、幾つかお話させていただく内容ですけれども、まずは、輸入食品の安全性確保において、検疫所における輸入時の行政検査について少し紹介したいと思います。

目次になりますが、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、こちらの2つについて紹介させていただきたいと思います。

まず、輸入時の監視指導の実際について。輸入時にどういうふうな監視指導をしているのか。どういうふうに行政検査で確認をしているのかですね。

次に、問題事案について、その対策について。行政検査をした中で、問題が起こることがあります。そのときに、現場の食品衛生監視員たちは、どのように指導しているのかということをお伝えしたいと思います。

最初に、輸入時の監視指導について説明をします。

こちらは、先ほど松井からも説明がありましたが、輸入食品の監視指導計画について、監視の概要としまして説明をしている内容になります。輸入食品の概要としましては、輸出国の対策、それから輸入時の対策、国内の対策の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は、まずは検疫所での監視指導があります。こちらで、輸入者様は食品を輸入する場合、輸入の都度、検疫所に届出書を提出しなければなりません。その中で、必要があれば、検査にて確認をしていく形になります。先ほど説明がありましたが、検査の内容としましては検査命令、それから指導検査、それからモニタリング検査などがあります。その中で、行政検査も実施しております。検査を行いまして、問題があった場合には廃棄、もしくは積戻し、食用外転用という形で廃棄されることになります。輸入ができないことになります。問題がなかったものについては、合格ということで国内流通することになります。

今日は行政検査を中心にお話をさせていただきたいということで、まず、現物確認検査のポイントを幾つか書いたものになります。検疫所では、輸入食品の届出書に記載されている輸出国であったり、輸入の品目、それから製造者、製造所、それから原材料、製造方法、添加物の使用の有無などを届出書を基に確認をします。

最初に、一番上のところですが、まず、輸出国において発行される証明書の内容ですが、基本的に食肉や乳製品、それから生食用のカキ、それからふぐですね、こういうものについては、輸出国の証明書が添付されることになっております。したがって、この添付される内容に問題がないのかを確認します。それ以外に、食品衛生法に定められた規格基準、法に適合しているか確認をします。製造方法であったり、検査結果ですね。それから保存の方法など、それから添加物や農薬の使用基準や残存量を確認します。

次に、食品に関する情報ですが、いろいろな情報がありますが、まずは、国内における食品衛生法の違反事例を確認したり、輸出国、相手国の食品の汚染の情報、それから、先ほど松井のからも説明がありましたリコール情報ですね、この辺のところを審査の対象としております。

次に、厚生労働省から通知として発出しているようなもの、例えば検査が必要になってくるようなもの、それから緊急的な措置が必要になるものであったり、あと過去の違反事例ですね、過去、輸入している段階で違反になっているようなものがあつた場合、事例をもとに審査を進めていくことになります。検疫所では、全ての届出において、審査を実施しております。

次に、行政検査時のポイントですが、先ほど届出時のポイントをお伝えしたと思いますが、その内容を確認しまして、行政検査を実施していくことになります。行政検査は、届出書に書かれている内容と同一であるかということを現場で確認をしていきますが、特にそのときのポイントとして、幾つか挙げたいと思います。

まずは、届出書に書かれてある商品名、ブランド、それから数量、重量が一致するか。

それから BL 番号ですけれども、BL 番号というのは貿易をする際の記号みたいなものがついておりまして、それが一致するかということですね。

次に、食品衛生法に規定されている製造基準に適合しているか。食品衛生法の中には、製造基準が定められているものが幾つかあります。それが一致しているかどうかというものについても、現場で確認をします。それ以外にも、原材料や添加物の内容が一致するか、それから通知により規制がある食品ではないか。例えば、シアン化合物を含んでいるような食材が含まれていないか、そういうものも現場で確認をします。

次に、衛生証明書の内容と合致するかについても、現場の貨物を確認しまして、問題がないかということを確認していています。

この上記以外についても、商品の特定ができるような番号であったり、生産日時であったり、ロットというものも確認をしております。

ここからは、幾つか写真を見ていただこうと思っております。

貨物の現物確認の内容なんですけれども、まず、倉庫であれば、倉庫に入庫明細という明細書があります。それと、あと貿易書類ですね。この辺も届出書と製造方法と一緒に合わせて合致するかどうかをまず、最初に確認します。その確認をした後、ここの1番にあげる全量の貨物の数であったり、あと重量を確認します。それから、現在保管されている状態、冷蔵であるのか、冷凍であるのか、常温であるのか、そういうところをまず確認をして、問題がないかを見ます。

次に、2番目のところですが、商品名、それからここに原材料と添加物が載っていますが、こちらのほうの内容を確認して、今いただいている届出の内容と合致するかどうか確認します。

次に、決められた数を開梱しますが、開梱して、中身の状態を見ていきます。

最後に、腐敗や変敗、また中身に齟齬がないかということを確認していています。

次に、輸入時の検査の様子を見ていただきたいと思います。

こちらが、加工食品の現物確認の様子を示しております。こちらは、右側、こちらになりますけれども、こちらは、空港で現物確認検査をしている様子になります。こちらに写っているのが、原料用の果汁になります。いわゆるジュースのもとであったり、果実のペーストになったりするような原材料になります。今、この状況はブランド名であったり、原材料の表示を確認しているような様子になります。

次に、この下の部分ですが、こちらの様子は、今、唐揚げの様子になります。原材料の添加物、それから現物の状況であったりとか保存状況、この辺を同一かどうかということを確認していています。届出いただいている内容と齟齬がないかということを確認しております。

次に、こちらですね、加工品なんですけれども、輸入時の加工食品というものは、いろいろな国から日本に輸入されてきます。ここに書かれているような冷凍の蒲焼きですね、ウナギの蒲焼き。それからロールキャベツですね、それとタラのフライであったり、チン

ゲン菜のおひたしですね、こういうものも加工されて輸入しております。こういうものを、全て各検疫所の監視窓口で確認しております。

次、輸入時に検査する内容、加工食品以外でもいろいろありますが、魚種の鑑別というものを行っております。こちらは、魚種の鑑別を行っている様子です。特に、ハタの魚については、毒を持っていることがあるので、こういうような確認をしています。食品衛生法では、シガテラ毒魚として通知にて規制はされているんですけども、ここに写っているのは、ハタの魚種鑑別を今している様子になります。輸入時に問題がないかということ、この食品衛生監視員の皆さんがやっているところになります。このポイントとしましては、例えば、えらの位置であったりとか、それから形、それから色、それから体表の模様ですね、こういう模様とか、あと棘があったりする部分が決めているので、とげの部分とかを確認をしまして、魚種の鑑別を行っております。

同様に、こういうふうに活魚車といって、車の上に乗ってやってくるものもあります。こちらの今、車の上に水槽がありますが、この水槽の上から見た写真がこちらになります。こちらに上に穴があいていて、水が入ってあって、この中に魚がいる形。今、こちらとはらふぐが乗っている様子です。とらふぐについては証明書も必要になりますし、魚種鑑別も必要になります。先ほど、活魚車を紹介しましたが、こういうような生けすに入られているものもあります。こちらは、中国産のとらふぐになりまして、こういうふうに生けすのまで出向いて行って、魚種鑑別をします。

次に、食肉の現物確認の様子を紹介したいと思います。こちらは、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ってきます。その中でも、輸入時には輸入者様より届出書と衛生証明書について提出されるので、必要に応じて現物の確認を実施しております。特に、衛生証明書に書かれている内容であったりとか、あと部位ですね、お肉の部位、それからシリアルナンバーであったりとか、解体日ですね、この辺の日付を確認して、現物の表示を確認していっているところになります。特に、適正な条件でカットでされているか衛生証明書とともに同等性を確認しております。

こちらは、食肉についても、多種多様なものが日本に輸出されておりますので、こちらにあるような冷凍の焼き鳥であったりとか、冷蔵の牛肉ですね、こちらのほうも確認させていただいた上で、衛生証明書の一致を確認しております。

次に、生鮮食品の現物確認を御紹介したいと思います。こちら幾つか写っているんですけども、これはパプリカですね。こちらはちょっと見にくいんですけども、レタスです。これは、サーモンですね。生鮮の野菜や果物、こういうものにつきましては、現物のブランド名ですね、ここにブランド名を書いています、ブランド名であったりとか包装者、それから商品の状態ですね。それから温度、保管温度などを確認しております。それ以外にも、生鮮野菜や果物についてはロット番号であったり、それから生産年月日であったり、その辺も確認をしております。物によっては、通知によって衛生証明書というものの証明書が添付されているものもありますので、その証明書と合致するかどうかというこ

とも確認をしております。

生鮮野菜、幾つか生鮮物がありますが、例えば、ブロッコリー、キャベツ、それからバナナであったりとか、養殖エビですね、こういうものも日本に輸入されてきます。特にこのように、ブロッコリーは、氷詰めにされています。これはなぜ氷詰めされているかというと、ブロッコリーって、花が咲いてしまったら商品価値が落ちてしまうんですね。なので、花が咲かないように氷詰めにしています。それ以外にも、フィリピンのバナナについてですけれども、バナナは輸入される時には、他法令で緑の状態でしか輸入できないという状況なので、輸入時は、こういう緑の状態です。それ以外にも、生鮮野菜、ロット番号がついているものについては、随時確認をしております。

次に、こちらは、穀類や豆類を現物検査している様子になります。こちらは、実際は菜種になるんですけれども、後ろのほうに袋が並んでいると思うんですけれども、こういう袋に入ってやってくる場合があります。ここに、棒状の金属が見えると思いますが、これは穀刺といって、この穀刺を使って中身を確認していきます。特に、穀類についてはこの袋の表面のところにブランド名や、商品名が記載されています。タグにもありますので、タグにもロット番号を記載されている状況になります。なので、そういうものの確認をしております。

こちらは、大豆になりますが、これはコンテナターミナルという港にあるターミナルになります。そこでの検査の様子になります。特に、コンテナターミナルでは、ここにコンテナがあって、コンテナナンバーというものがあるんですけれども、このコンテナナンバーを確認して、同一の商品がこの中に入っているかどうかというのを確認します。その後、中を開封しまして、このような棒状のもので中身を刺して、中身に問題がないか、状態は大丈夫なのか、こういうふうに検査を実施しています。

次に、これは小麦の様子になりますが、こちらは、ばら積みといって、大きな船の真ん中に大きなプールみたいな穴があいていまして、そこにどっさり小麦が入っています。この中に、いわゆる掃除機みたいなこういう吸い込む機械がありまして、この吸い込む機械で、サイロのほうに移していきます。サイロに移すときに現物確認をして問題がないか確認をしております。

これだけ検査を行っていると、年間 200 万件以上の届出があるので、当然、問題があることもあります。そのときの対応について、幾つか紹介したいと思います。

検疫所では、この問題事案、このようなものがありますが、例えば、検疫所に提出された書類で、書類を審査したところ、食品添加物、使えない食品添加物があったと。現物確認に行ったのですが、それにも同じ指定外添加物が書かれていたと。輸入者さんに、現地の工場に連絡を取ってもらいまして、事実関係を確認したところ、実際に指定外添加物を使っているということが分かりました。原因ですが、輸入者さんが、その食品衛生法の知識がなかったため、指定外添加物ということが気づかなかったということが分かりましたので、事前に、輸入者さんには、どういう食品を持ってくるのかを、調べていただくよう

に指導しています。合わせて、輸入食品の相談窓口がありますので、そちらで相談していただくと、なおさらいいということで、指導させていただいております。

次の2つ目ですが、書類では特に問題はないことを確認し、現場に行ったら届出と異なるブランド名や商品名があった状況になります。輸入者さんに確認をしたところ、実は、発注した食品と違うものであったということが分かりました。なので、いわゆる輸出者と情報共有ができていなくて、誤発注が起こってしまったということですね。なので、輸入者様のほうには、輸出者においてロット管理の取り決め実施していただいて、事前に情報を共有できるように指導をしております。

それ以外にも、こういう事例があります。製造工程が違った事例です。いわゆる「加熱されてある」と書いてあったにもかかわらず、現場に行ったら加熱がされていなかった。それから、原材料と添加物が不一致であった事例。それから、提出される写真と異なる形状、いわゆる提出された商品は丸かったのに、現場に行ったら四角かったというものも実際あります。その次に、器具容器包装、おもちゃ、こういうものについて成績書が不備であった事例です。現場に行ったら、商品と違うものがあったと、こういうこともあります。それ以外に、外装と中身が異なることがあります。私も実際、経験したことがあるんですけども、ブラックペッパーを検査しに行ったら中を開けたらホワイトペッパーだった、そういうことも実際あります。それ以外に、ロットの番号が異なることや、あとアイテム番号が異なる。次に、サンプリング中に届出内容と違う原材料というのがある場合、例えば、届出いただいた内容については特に問題なく、中を開けてみたら着色料を使っている様子があるということも確認されることがあります。それだけ、現場の食品衛生監視員はその辺も確認をしております。

それ以外に、保管温度の不備や、ダメージ品ですね。特に、このダメージ品というのは、例えば、100個あった中で50個以上のダメージがあった場合とかになった場合には、包装の不備が考えられ、いわゆる食品衛生に大きく変わることがあるので、その辺も指導させていただいております。

現在、食品の流通においては、様々な形態で広範囲に流通をしております。輸入者様には行政の指導を通じてこのフードチェーンを各段階において理解をしていただきまして、食の安全を考えることがとても重要であることでお伝えをしております。

食品の安全を守るためには、輸入者責務というものがどうしてもついてきます。輸入者責務は、食品衛生法第3条及び食品安全基本法の第8条で規定されていまして、食品の輸入においては、輸入者様がその責務を全て負うことになっております。

特に、食品の安全を守るために、この3つが特に重要になるかと思えます。特に、輸入者様は、そのルールを守って消費者様の皆様に安全な食品を提供すること、それから、我々のような行政の立場は、食品の安全のためのルールをつくって、安全につくられるように監視をすること、それから消費者様の皆様については、消費者様の正しい知識を持って食品を大切に扱って、安全性について御意見をいただくということが重要になってきま

す。

以上になります。本日は、輸入食品の行政検査について紹介をいたしました。御清聴ありがとうございました。

○司会（岩橋） 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、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つかれ、現在は、これまでの現場での御経験を生かし、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り組みについて」と題しまして、輸入食品に対する株式会社ニッスイの取組について御講演いただきます。

皆様、資料3を御準備ください。

それでは中井様、よろしくお願いたします。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。株式会社ニッスイ品質保証部、中井と申します。本日はよろしくお願いたします。

では最初に、簡単に当社の事業概要をお話しします。

私どもは、創業以来、水産物を世界の皆様にお届けしたいということで事業をしてきましたが、昨年12月に実は社名を変更いたしました。この社名変更は、これまでずっと水産物を中心に我々は事業をやってきましたが、今後は水産物にこだわらず、「人々により良い食をお届けしたい」という志のもとに、海で培ったモノ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、新しい“食”を創造していきたいということで、株式会社ニッスイ、それからブランドロゴマークも変更いたしました。

私どもの商品を少し御紹介いたします。全体の約半分ぐらいが食品事業になっています。それから4割ぐらいが水産事業、その他の事業で魚油からDHAやEPAを精製して、こういった健康食品、あるいは医薬品原料を作っております。私どもの事業の36%ぐらいが海外にある工場、グループ会社で事業をしている売り上げになっていますけれども、そのうち、ニッスイブランドをつけて日本に輸入する商品というのは、こういった水産物で、エビやサケ、あるいはその冷凍の魚になります。それから、加工品ですと、水産の缶詰、あとい多いのは、冷凍の野菜類の調理冷凍食品、あるいは鶏の加工品になります。こういったものを、海外からニッスイブランド商品として日本に輸入しています。

水産物以外の調理、冷凍食品等で生産工場が非常に多くある国があります。その1つは中国、あとはタイ。この中国、タイで日本に輸入するニッスイブランド商品を生産する工場の約8割弱があります。従いまして、我々の取組もその中国、タイにおける現地生産工

場のリスク管理というのが中心になっております。

こちらの表は、私どもの輸入するニッスイ商品の安全を担保する仕組みを御紹介しています。

先ほど厚生労働省様のお話に、輸出国でのリスク管理、それと輸入時のリスク管理、それと国内に入ってからからのリスク管理のお話しがございましたが、私どもも、同じような考えでやっております。やはり生産工場のリスク管理が一番大事なのですが、その中でも、生産工場の中で起きる品質逸脱や微生物や化学的リスク、あるいは異物混入への対応が重要となります。こういったことがないようにするためには、きちんと管理された工場で作る必要があるので、ニッスイブランドをつけて日本に輸入する商品を作る工場については、我々が決めている工場認定基準に合格した工場で作ったものしかニッスイブランドをつけて輸入してはいけないというルールにしています。不合格になると、その工場からは商品は輸入できません。我々は製造メーカーなので、海外で作られた商品をニッスイブランドだけつけて買い付けをすることは、基本的にはしないということになっています。ニッスイ工場認定基準に合格した工場も、監査結果によりA、B、Cのランク分けをして、その工場のレベルによって品質管理指導をおこない、3年ごとに監査を繰り返すという管理になっています。

それから、その食品安全のリスクとして重要となるのは微生物のリスクなので、その微生物を管理する工場の検査室の管理も重要視しています。微生物検査室の精度をコントロールしていくために、直営工場やニッスイブランドをたくさん作っていただいているOEM工場については、検査室も我々が管理指導をして、エクセレントラボという認定の仕組みを運用しています。特に海外品の場合は、微生物検査の方法も、日本の公定法と異なる各国の検査方法がございますので、基本的には、日本と同じ公定法で検査をしていただくという指導をして、それができている工場は、エクセレントラボとして認定をしています。エクセレントラボを有している工場と、認定工場ではあるがエクセレントラボではない工場では、輸入時のリスク管理と、国内搬入後のリスク管理の仕方を変えています。エクセレントラボ認定を受けている工場については、基本的にはその工場の衛生レベルをモニタリングするという位置づけで輸出前の抜き取り検査を頻度を決めて行っています。中国とタイについては、エクセレントラボ認定を取っていない工場については、輸出前検査を必ず実施することとしています。中国については製造日ごと、商品ごと。タイではリスクに応じて頻度を決めて、現地の管理部署にて輸出前検査を必ず実施します。

それから、輸入後についても、商品の苦情や品質のリスクに応じて、頻度を決めて、内貨になった後、本当にその現地の管理や検査が大丈夫かという検証検査をもう一度実施します。厚生労働省様の輸入食品のリスク管理と同じような位置づけになります。

原材料のリスク管理は、残留農薬や動物性医薬品の残留リスクの高い原料、野菜や鶏加工品、養殖魚等については、現地での管理方法の確認に加え、例えば中国野菜については、品種ごと、農地ごと、それから凍結日ごとに、包装する前に半製品の検査をして、合格し

たものだけ包装をして製品化しています。あるいは、タイについても、半製品で、製造日ごと、凍結日ごとにサンプルを取って、日本にサンプル輸入をして、日本で農薬検査をして合格したものだけ現地に製品化指示をする管理を現在は行っています。

使用する原材料の配合等の確認は、後ほど少し細かく説明しますが、現地生産工場で、我々の指定した原材料規格保証書のフォームで、原材料の確認をしていただくこととしています。取得した規格保証書は、ニッスイでもその全ての原材料について規格保証書の中身をチェックしています。

それから、輸入された商品の表示と中身が食い違うことが起きないようにするために、表示の作成は我々、品質保証部で国内商品だけでなく、輸入される商品も全て表示の作成をしています。従いまして、各工場が取得した原材料規格保証書の内容を我々が確認し、社内のデータベースにそのデータ情報を登録し、表示をつくり、作成した一括表示に基づいて包材・デザインをニッスイで作って、それを現地の包材のメーカーに渡して、包材を作ってください管理方法になっています。

本日、お話しするのは、前半はこの輸入食品の安全・安心の我々の仕組みについて、後半は、輸入食品に関わらず、今、我々ニッスイが食品安全のために取り組もうとしていることを御紹介したいなと思います。

安全・安心の担保をするために、いろいろな基準を社内で決めてはいますが、特に生産工場のリスク管理は、先ほど御紹介した工場認定基準が柱になっています。ただ、それだけではなくて、生産管理に必要な、例えば防虫・防鼠や使用水の管理、工場内持ち込み物、あるいは金属探知機、X線の管理、フードディフェンス、あるいは工場内で使用する薬剤等の管理について、それぞれ社内の品質基準を決めて、各生産工場にて実施いただくようにしています。その他、新商品を導入するときの基準や、原材料や包材を確認するときの基準、あるいは先ほどお話ししたように輸入時の検査基準を決めたものがございます。

生産工場の工場認定基準は、我々が現地に行って、工場を見て、監査をして合格しなければニッスイブランドの商品は作れないということになります。この基準はもともと2000年に他の食品会社で発生した大規模な乳製品の食中毒の事故があったときに、基本的に工場でHACCP管理ができていない工場では、ニッスイブランドを作ることはできないという考えをもとに工場基準の中にHACCPの考え方、要素を盛り込んだ基準をつくりました。その後、いろいろ、世の中の要求事項が変化するごとに、この基準は見直しをしてきました。一番大きな変更は2016年にグローバル化する食品安全マネジメントシステムに対応するためにFSSC22000、GFSIのマネジメントシステムと整合性をとるために大きな改定をいたしました。

それから工場検査室の管理は、エクセレントラボという仕組みを運用しているというお話をしましたが、これは、ニッスイの認定工場の微生物検査技術の信頼性と透明性を担保するために実施しています。先ほどお話ししたように、日本の公定法を現地の生産工場に実施していただくためには、マニュアルも必要なので、中国語と英語に翻訳したものをつか

って現地の人に検査をしていただいています。マニュアルを見ただけでは徹底できないので、当社の食品分析部が現地の工場に行って、このマニュアルをもとに、現地の検査設備や作業環境を確認し、実際の検査作業を確認して、指導することをやっています。

我々の輸入食品の生産工場数の約8割弱が中国とタイにあるために現地にも当社の人間がいないとコントロールが非常に難しいので、中国は青島に会社を造って、ここで現地指導をしています。それから、タイにも品質保証部の課を設置し、現地指導をしています。指導内容としては原料、製品の出荷前検査、それからエクセレントラボの指導、品質管理指導、工場監査や苦情対応などを現地で行っています。

輸入食品の自主管理基準は、先ほどお話ししたように、その生産工場の認定レベルや内容に応じて、輸入前検査、あるいは輸入後の検査の項目や頻度を決めて実施しています。

それから、原材料の安全性確保のための仕組みは、最終的に商品の安全を担保するには重要な部分になります。製品の安全性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、アレルギー情報、遺伝子組み換えなどの情報を正確に確認することが重要となります。そのための管理として、弊社が指定した原材料規格保証書のフォームを工場に渡し、それを各原材料メーカーさんに提出ししていただく。中国であれば、中国語で出てきますし、タイであれば、英語で出てきます。しかし、一番注意が必要なのは、国内と海外で、法律や基準の違いに要因する事故を防止するということが非常に大事になります。我々が確認したこの原材料情報をもとに、輸入する食品、国内品も含めニッスイ商品は全てこの原材料情報をもとに我々が表示をつくり、その情報に基づいてパッケージデザインをつくるようにしています。我々は最終、版下を確認して、内容に齟齬はないことを確認するという管理になっています。

こちらは原材料規格保証書のサンプルですが、例えばA、B、C、Dの原材料があると、まず、原材料Aの1次原材料の配合を確認し、その1次原材料が複合原料の場合は、その2次原材料の配合、さらにその下の3次原材料の配合まで、配合比率と産地、アレルギー、遺伝子組換えや、添加物の情報を記載いただいて提出していただく。苦労する点はなかなかきちんと記載していただけないので、何度もやり取りし、説明して記載していただくことが必要になります。きちんと記載されてないと、記入するセルがピンク色になって、アラームが上がるようになっていますが、それでも記載漏れがあることもあり、結構大変です。

それから、原材料配合情報だけではなくて、残留薬物については、どんな投薬をして養殖したものなのかとか、あるいは農産物も、どんな農薬を使って育てたものなのかという履歴の情報も添付していただきます。

ただ、こういう紙ベースの情報確認だけではなく、特にタイと中国については、例えばこのような農産品であれば、現地の管理部署が生産工場と一緒に現地の農地を回って、実際にそのドリフト汚染リスクがないとか、使用する薬物に違いがないかという確認や指導を行っています。特に主原料で使用する農産品については、ドリフト汚染リスクも高い

ので、基本的に市場買付品の原料は使用しないようにしています。工場が契約、あるいは自営で管理された農地・栽培したものが原料になるという管理になっています。最終的に輸入される商品の安全性をどうやって担保しますかということですが、先ほどから繰り返しているように、基本はその原材料の情報をしっかり取り確認する部分がベースとなります。規格書の確認も紙ベースの確認だけでなく、本当にその内容が正しいかどうかを確認することが重要となります。例えば中国では実際にその副原料の写真も必ず送ってもらって、この副原料に書いてある表示と、規格保証書の内容が一致しているかまで確認をします。この写真は、中国での事例ですがヨウ素化塩がここに書かれていますが、規格保証書には書かれていませんでした。ヨウ素化塩は中国では使用が認められていますが、日本では禁止ですから、この原料は使用を中止しました。あるいは先ほど言った配合比率まで確認をしますので、使用基準があるものについては、そのチェックをするということになっています。

ここから少し、弊社の食品安全の取組について話をさせていただきます。

私ども日々、お客様からいろいろなお申出や苦情のお申出もいただきます。こういった情報からアラームを見逃さないために、お客様の情報の中から、ロット性とか重篤性の高いもの、あるいはその対応に不備がないかどうかということ、毎月1回、この品質保証委員会で確認審議をしています。この品質保証委員会は社長が運営する委員会ですが、関連の取締役、部署長の出席以外に特長的なのは、外部の方、有識者の方2名に入っています。外部委員の参加は2009年からになりますが、消費者の視点、あるいは社外の方から見て、我々の取組に何か偏りがないか、あるいは漏れがないかと、御意見をいただくということを必ず行っています。

それから、お申出については、弊社の仕組みでお申し出情報を日々インプットする仕組みがありますので、そこに日々入力された情報は生産工場、関連部署に配信されて、その中で同一案件や危険性が高い案件はアラームを上げてすぐ対応する仕組みとなっています。さらに、先ほどお話した月1回の品質保証委員会の中では、その対応についてチェックをするという仕組みになっています。

最後は私どもの来年度の品質保証部の方針のご紹介です。「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」、そのためには自立してリスク管理でき行動できる人材を育てていこうと、これが来年度の方針になっています。この「リスク管理ができ行動できる人材」についてこの絵で御紹介します。

車の両輪に例えていますが、片側は、食品を安全につくるための仕組みになります。例えばFSSC22000のマネジメントシステム、あるいは我々の工場認定基準、苦情の発生を防止するための予防管理要件等も我々は決めています。ただ、このマネジメントシステムや基準の仕組みだけでは、安全な食品は必ずしもできません。日々、現場の中で発生するいろいろなトラブルや危険の予兆がありますが、その1つ1つに正しく現場の皆さんがリス

クを考えて対応していただかないと、事故は起きてしまいます。それぞれの事象に対応してリスクを管理する。リスク管理の考え方をを持った人材を育てることを、反対側の車輪にしようとしています。

どんなふうにこの教育をしようとしているのかを少しだけお話します。生産工場の現場管理者への教育は、今まで集合教育だったり、あるいは現場の品質管理責任者に任せておこなっていました。コロナになって、集合教育は難しいので、現在はウェブで教育をするようになりました。ウェブの利点は、現場の管理者が現場を離れることなく、日々の空いた時間の中で勉強をすることができるようになったことです。このウェブ教育を現在、国内の27工場グループ会社、約450人の人たちを対象に、HACCPの再教育を一昨年より始めました。この教育のポイントは自分事化です。教材をあとで少しだけビデオを見ていただきますが、HACCPの基礎知識、先ほどお話したリスク管理思考も、学んだときにはみんな、そうだなと思うのですが、なかなか仕事で実際には使っていないことが課題でした。では、それを仕事で使っていくためにどうするかということに工夫しました。弊社の工場でも、いろいろな事故やトラブルの事例が沢山あります。それらを題材にすることで自分事化しやすくし、教材はすべて品質保証部で自作をしました。5分から10分ぐらいの短い動画教材を作って、週におおよそ5分から10分で勉強していただいて都度理解度をチェックしてもらって、それを6か月ぐらいにわたって繰り返す教育を行っています。

自分事化のカギはそれだけではなく、品質教育者と位置付ける人を各工場に育成することを並行して行っています。品質教育者には、工場長や品質管理責任者、ライン責任者になります。この人たちが担うのは、HACCP講座で学んでいることを一緒に理解していただいて、途中で実施する理解度課題の添削を行っていただきます。添削をしながら、そこで教えたことを、今度は仕事の中で同じことを言っていただく。重要なことは最後に自分事化して、自分のこととしてやっていただくことです。このところが非常に大事で、この品質教育者といわれる工場長、品管責任者が、自分事化するために、この教育内容を日々の仕事の中で繰り返し会話する。こんな取組を現在、始めています。

リスク管理思考として教えていることは、非常に簡単です。思考パターンですから、どこかに書いておかないと忘れてしまうのでは駄目なので、いわゆるHACCPの7原則のCCPのリスク管理のところを文言化し、思考パターンにしています。1つめの思考パターンは、目の前で起きていることや作業のハザードは何かを考えます。ハザードには物理的、化学的、微生物の3つのハザードに加え、お客様苦情を減らすために品質を加えています。そして、そのハザードがどんな状況で発生するかを幅広く想定する。できるだけ広く想定できるようにするのがポイントなので、そこを繰り返し、このオンラインHACCP講座の中では、勉強してもらっています。あとは、そのリスクを管理するための手法について自分たちで漏れてないかどうかを考える。

これは、品質以外にも、労働安全も収支もみんな同じ思考で仕事ができますので、決して工場だけではなく、みんながこの思考パターンには取り組むことができます。

このリスク管理思考教育と食品安全の文化を醸成することが、どういう関係になるかをお話します。この絵で示すように、我々考えているのは、このお客様起点で食品安全と品質のリスク考えて行動できる人たちを、工場、それから工場だけではなくて、工場を支える例えば、工務や品管や開発や営業、それから社長も含めて、みんなでそういう考えで行動ができるようになっていく姿を目指しています。そのためには、社長、あるいは工場長がリーダーシップを発揮してメッセージを発信し、一貫性のある食品安全をみんなに伝える、あるいはコミュニケーションを深めるなかで醸成をしていくというのを、現在、目指して始めたところです。

ありがとうございました。

○司会（岩橋） ありがとうございました。

ここで約10分間の休憩を取ります。15時10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。

ここで少し御紹介させていただきたいんですけども、本日お配りしている資料の中に、このような参考資料を同封させていただいております。こちら、私ども厚生労働省が取り組んでおります食の安全確保に向けた取組を御紹介しているものになります。先ほど、登壇者の松井のほうからも紹介させていただきましたけれども、その中に食品安全情報Twitterという、我々Twitterのアカウントを持っておりまして、食品安全行政に関する情報を積極的に発信しております。こちらのパンフ、チラシのほうにQRコードがございますので、こちら読み込んで、ぜひ内容を確認していただければと思います。では、よろしく願いいたします。

<休憩>

○司会（岩橋） 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。壇上には、先ほど御講演いただいた者に加え、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を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いただきたいので御発言は要点を絞っていただき、原則お一人様1問までといたしますので御理解いただきますようお願いいたします。

なお、御質問がある方、皆様から御発言いただいた後、時間があるようでしたら2問目以降の質問もお受けさせていただきます。

それでは、蒲生様よろしく願いいたします。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。それでは、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・相談員協会から参りました、

蒲生でございます。皆さん、ようこそおいでくださいました。お忙しい中、こんなにたくさんの方にお集まりいただきまして本当にありがとうございます。

ファシリテーターとしてお手伝いさせていただくの今回で4回目ですけれども、先ほど松井さんからお話がありましたように、昨年、一昨年はオンラインでしたので画面越しでのコミュニケーションでした。本当、今回ようやくリアルで開催できて大阪にも来ることができて本当にうれしく思っております。

今日は申込み段階での取りまとめですと、約61%の方が事業者の方、それから約20%が行政検査機関関係の方、そして約14%が消費者のお立場の方、そして、その他5%ということで、いろいろなお立場の方に御参加いただいております。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。

本日は、大きく3つのテーマで進めていきますが、まず意見交換に入る前に、3つの御講演内容について御質問等おありの方はぜひ御質問いただきたいと思います。ただ、3つ目の中井さんの御講演の中の「食品安全文化、リスク管理思考」、従業員教育について最後にお話なさってましたよね。これは3つ目のテーマですので、それに関しては意見交換の中でお受けしたいと思っておりますので、中井さんに関しては、食品安全文化、リスク管理思考を除いた内容で御質問がおありの方はぜひ挙手でお知らせください。いかがでしょうか。

松井さんのお話、白坂さんのお話、中井さんの食品安全文化のところ以外で、御講演内容でここはどうなんだろう、ちょっと聞き逃しちゃったんだけどな、どのような御質問でも結構です。御講演内容について、何か御質問がおありの方はいらっしゃらないですか。

分かりました。それでは、この後の意見交換に入った後でも結構です。御質問を思いついた方はどうぞお気軽に手を挙げて教えてください。

それでは、意見交換に入りたいと思っております。今日のテーマですけれども、御講演の内容に沿って、「輸入食品の安全性確保について」、それから「現場確認検査について」、そして「食品安全文化について」。「食品安全文化」、詳しい方はピンとくると思うんですけれども、私なども含め、まだよく分からないなという方もいらっしゃるかもしれません。そこで、さきほど中井さんが少し予告して下さったんですけれども、実際に従業員教育で使ってらっしゃるニッスイさん独自でおつくりになった教育ビデオを、そのテーマの最初に流させていただきます。約5分間あります。じっくり見ていただければと思います。この教育ビデオを御提供いただくに当たり、ぜひ皆さんから御感想をいただきたいというリクエストをいただいております。ぜひ、ビデオを御覧になった感想をお聞かせいただけるとありがたいなと思っておりますのでよろしく願いたします。

それでは、前置きが長くなりました。1つ目のテーマ「輸入食品の安全性確保」に入りたいと思っております。ここからは、事前にいただいた御質問に御回答いただきながら、関連する内容について会場の皆さんと意見交換をしていきたいと思っております。それでは「輸入食品の安全性確保」、中でも検査や違反について御質問をいただいております。食品・製品ごとに必要な検査項目など気をつけるべきことが一覧になっているようなものはないでしょう

か、そういったものを紹介していただければありがたいですとか、最近の食品輸入について注意すべき動向等があれば教えてください。輸入事業者として御自分が扱ってる商品について、一体、何を調べておけばいいのか、どういったことに気をつければいいのか。できれば食品ごとにまとまっていないかなという御質問ですけれども、松井さんいかがでしょうか。

○厚労省（松井） 輸入食品という物が、一律に、この食品のこれが危険と言うのが、なかなか難しいというのが特に加工品の場合、同じメーカーでも輸入者ごとに製品を作り分けていたりするので、これを見ればというのはないのですけれども、先ほど、ご説明させていただいた輸入食品監視指導計画の中に、別添2というのがございまして、ここの中に、一応、基本的に注意する事項というのを書かせていただいていますので、こちらを御確認いただくのが一番よろしいかと思うのですが、もう一つ、ポイントとして私ども先ほどもお話のあった違反の状況については、基本的に全てホームページ上に掲載しています。なので、その過去の違反状況を見ていただいて、こんな食品は、こういうところの違反があるのだというのを御確認いただくのが一番分かりやすいのかな、だから清涼飲料水であればこういうチェックが必要だとか、キャンデーであればこういったチェックが必要などということが、違反、過去の状況から分かるかと思えますので御活用いただければと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

そうですね、確かに同じ清涼飲料水でも、作り方が変われば起こり得る問題も変わってくるので、なかなかこの食品だからここをチェックしてくださいと一概には言えないですよというお話でした。ただそうは言っても、大体その食品ごとに、こういうことについて気をつけてくださいという内容が、監視指導計画の中にありますよというお話でした。皆さんには、釈迦に説法だと思わんですが念のため、その場所を御案内したいと思います。松井さんの資料の34ページ、上に、参考法令・参考資料と書いてある34ページを開けて見ていただけますでしょうか。もし、スマホですぐ検索できる方は、厚生労働省のホームページですので、こちらなんですけど、厚生労働省のホームページの中の施策テーマ別に「健康・医療」という項目があって、この下にあるQRコードで入っていただくとダイレクトにこのページに行くと思います。QRコードで入らなくても、厚生労働省のトップページからテーマ別に探すの「健康・医療」、そして、その中の「食品」、そして、その中の各施策情報にある「輸入食品」を選びます。「輸入食品」のページの施策紹介にある「監視指導・統計情報」、この中に監視指導計画が入っています。監視指導計画の後ろに別表第2があります。別表第2が御案内のありました、こういったことを気をつけてくださいねという内容がまとまっているところですので、ぜひ御質問くださった皆さんご参照ください。

今日はお手元に監視指導計画（案）があると思えますので、後ろにある別表第2をぜひ御覧ください。

そして、過去の違反事例、これが今後気をつけなきゃいけないものですが、それは監視指導・統計情報の下にある違反事例に載っていますので御確認いただきたいと思います。

白坂さんは検疫所におられたということですが、事業者さんへの指導について何か補足がありましたらお願いします。

○厚労省（白坂） 輸入される輸入者様、様々なものを初めて輸入される方はたくさんいらっしゃると思うんですけども、まずは、全く初めてだということであれば、メーカーさんから書類を入手していただいた上で、こういう違反事例であったりとか、別添2で書かれてる内容確認していただいて、分からないことたくさん出てくると思うんですね。そういう場合には、お近くの検疫所の相談室に相談していただければ、またアドバイスいただければと思いますので、ぜひ御活用いただければと思いますね。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。プレゼンの中にありましたが全国13検疫所にある輸入食品相談指導室にも相談に行けるよという御案内でした。

では、中井さん、ニッスイさん独自の管理方法といいますか、やっぱり食品ごとに気をつけなければいけないポイントがあると思うんですけども、何かコメントをいただけますか。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。私ども輸入食品の中で、一番苦勞するのは、1つは、その商品をお客様がそのまま解凍して食べられる商品、いわゆるレディトゥイートの商品になります。これはやはり微生物規格を厳しくして細菌コントロールが重要となります。輸入検査や品質事故がおきることがないように生産工場における衛生管理は気をつけるようにしていますし、少し高いレベルで生産工場で衛生管理していただき規格を逸脱することがないようにするところは苦勞をする部分になっています。

あと、もう一つは、やはり農産物の残留農薬の管理になります。残留薬物のリスクはやはり常にあります。なぜかと言うと皆様も非常に御苦勞されていると思いますけど、農産物の苦情で一番多いのは農業害虫です。例えば、枝豆の虫の申出がお客様から多くいただくので、適切に農薬を使いコントロールすることが重要となります。適切に管理をして使い、残留がないようにする。このことには非常に我々としても苦勞しますし、失敗すると、その年の苦情対応はとても大変です。

あと、先ほどもお話したように、我々メーカーなので商品だけを買付けるということがないことから、基本的には使用する原材料を正しく調達をして規格を確認するという部分が非常に重要となります。このことは、原材料を調達する部署の人にしっかり理解をしていただかないと、先ほども話したように不十分な規格保証書の確認にとっても労力がかかります。したがって、そのための教育を原料調達部署、あるいは生産工場の原料担当者にきちんと教育をして、必要な情報は正しく取ってきていただくと。これが我々の取組のなかでは、努力しているところかなというふうに思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

ぜひ皆さん御参考にしていいただければと思います。

続きまして、違反状況に関しても御質問をいただいております。過去の違反状況、2021年度でいきましようか。2021年度の行政処分について輸出国名ですとか、内容別の件数ですとか、どういった違反が起きているのかご説明ください。これも松井さんですかね、お願いします。

○厚労省（松井） 違反の状況については、スライドの中でも少し示させていただいたのですが、届出が245万5,182件ございまして、そのうち20万4,240件に検査を実施して違反が809件というのが、令和3年度（2021年度）の状況になります。法律の第13条、要するに食品の成分規格、規格基準、添加物の使用基準というもののなのですが、これが一番多くて504件。6条違反、要するに腐敗とか変敗、あとは有害な物質が含まれていたというのが211件。指定外添加物である、食品衛生法12条違反が48件。器具とかの違反が法18条ですが、こちらが42件。あと食肉の関係が5件ほどということになっています。

国を見てみますと中国が一番多いんですが194件、次いで、ベトナムが90件、アメリカが76件、タイが48件、韓国も48件、イタリアが35件ということになっていますけれども、違反がこのように単純になっていますけれども、ただ輸入の件数も実際違うわけで、中国、非常に輸入自体も多いですので一概に中国の違反が多いから中国が危ないということではないので、そういったことについては御理解いただければと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。どんどん進めてますけれども、いや、ちょっと今、聞き逃しちゃったとか、その関連でどうかなというのがありましたらぜひお手を挙げてお声がけください。今までのところは大丈夫ですかね。

それでは、あと、通関の迅速化について御質問が来ています。通関の迅速化と安全性確保の両立について、これも松井さんお願いします。

○厚労省（松井） 今、物流が国際化している関係で、いろんな国が通関手続に時間がかかるのでそれを短くしてほしいというお話があるのは事実ですが、ただ、一方、輸入食品の安全性を確保するためには必要な検査というのは、そこ減らすわけには絶対にかないというのが私たち考えでして、必要な分はしっかりと時間をかけてというと怒られちゃうのかもしれないですけど、必要な時間を確保してしっかりとした対応を取っていきたくたい。ただ一方、何らかの工夫は必要だろうと、やはり物流の促進というものは必要だとは思っておりますので、例えば、貨物の到着の7日前から事前に届出をすることができます。要するに、事前に届出をしておいて事前に審査をしてもらって、実際に貨物が着いたら速やかに通関を切りますとか。例えば、輸出国とか第3国のちゃんとした検査機関——信頼性が置ける検査機関において検査を実施していただいて、その検査結果を輸入する貨物につけてくると、そうすると日本でその成績書を認めて、通関時間の短縮を図ることができるような制度も設けていますので、こういったものを活用していただいて、先ほどのあった輸入相談室に事前に相談していただいて時間を短くするということはでき

るのかなと思っておりますので、そういった点で私たちも取り組んでいきたいと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。輸入時における通関の業務の迅速化は大事なことですけれども、もちろん輸入食品の安全性確保というのをしっかり行った上でやることであると。それから、松井さんのプレゼンでも輸入食品の安全性確保は別に輸入した港での検査だけではなくて、輸出国の段階から、そして、また日本国内に入ってから3本柱の監視だというお話がありました。ありがとうございます。

それでは次に、最近の話題と言えるでしょうか。ロシア・ウクライナ問題に関連しての御質問をいただいております。ロシア・ウクライナの戦争によって食品輸入事情が大きく変化しているのではないのでしょうか。今まで輸入してこなかったような国々からも食品が輸入されるようになったのではと推測しますけれども、安全性に問題は起きていないのでしょうか。もし、何か問題事例等が発生しているようであれば教えてくださいという御質問です。これは中井さんにも伺いたいと思いますが、まずはやっぱり松井さんからお願いできますか。

○厚労省（松井） 輸入食品の関係については、あまり影響を承知してないというのが正直なところなのですけれども、ただ、もともとウクライナからの輸入というのは、日本非常に少のうございまして、直接の影響というのはあまりなかったのじゃないのかな。上空飛べないという問題があったりしたので、その辺の影響はあるのかもしれないのですが、あまり影響はなかったのじゃないのかなというふうには考えています。

ただ、私たち、御懸念いただいているように、急にどっかの国からの輸入が増えたなどという情報は定期的に輸入量の推移というのを見ていまして、あれ、この国、輸入が増えているなど思った場合には計画にないような物であっても検査をすとか、そういった対応を取って安全性の確保に努めていっているということを御承知いただければと思っております。

○NACS（蒲生氏） とすると、ロシア・ウクライナの問題が発生して以降、特にこの国から急に輸入量が増えたということはないと。よく聞くのは、日本は直接ウクライナから小麦を輸入しないけれども、ヨーロッパの需要との兼ね合いで取り合いになっちゃって、探し回っているなんて話を聞いたりしましたけれども、トータルで見ると特に今まで輸入しなかった国から突出して輸入量が増えたとかそういう大きい動きはないということでしょうか。

○厚労省（松井） そうですね、大きな変動はないというふうに思っていて、今、ここからは私見になってしまうかもしれないのですが、今あったように、日本はウクライナからそもそも小麦をあまり輸入していなくて、ヨーロッパとの引き合いでヨーロッパ関係の小麦輸入量が増えて、日本が買い負けしているんじゃないかという話もあるのですが、一方、コロナ禍の関係で日本、今、輸入量が若干減っていましたので、その辺もあって、どこかが急激に増えたというのはあまりなかったのではないのかなというふうに考えていま

す。ただ、コストがかかって値段が転化されたという問題はあるのかなというふうには、自身の生活の中では感じていません。

○NACS（蒲生氏） 私も生活の中でとても感じております。

それでは中井さん、いかがでしょう。ニッスイさんでロシア・ウクライナ問題による影響等はありませんでしょうか。

○ニッスイ（中井氏） コストでは、皆様に御迷惑をかけている立場のほうでございますけれども、私どもも今までお話あったように、ロシア・ウクライナの問題で直接、食品の安全に何か影響が出て問題が出たという事例は私自身も承知はしておりません。やっぱり一番大きかったのは、皆さんも御承知のように物の価格がものすごく上がってしまったということがあって、少しでも皆様に御迷惑をかけないようにするために、やっぱり代替原料を探すというのが多くなりました。代替原料を探すなかで、先ほどよりお話しているように、原材料の情報を細かく取っていかないといけないので、その確認や準備に負荷が高くなり、大変だったことが影響としてはあるかなと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。グローバルに見て、特にこの国からの輸入が増えているということはないとしても、やはり代替の原料にシフトするに当たって、ニッスイさんが先ほどプレゼンでも説明されたように、一次原料の、それが中間加工原材料を使っていれば二次、三次と遡って原材料を確認する作業をやり直さなければいけないということで、やはり皆さん影響を受けているのですね。

1つ目が安全性に問題は起きていないかという御質問でした。2つ目の質問に、実は、もうお答えを一部いただいているようですが、こういう内容の御質問です。今日は輸入食品の安全性に特化したシンポだと思いますけれども、やはり輸入食品の安全性だけではなくて、日本は輸入に頼らざるを得ない状況からすると、食糧の安定確保また大事である。物量の確保についても現時点で分かっている情報を教えてくださいという内容でした。買い負け等の御説明はお答えの一部かなと思いますけれども、何か補足してのご回答はありますでしょうか。

○厚労省（松井） 正確に、そこを分析したことがないです。

なかなか厚労省というのは、その安定供給というよりも安全のほうに力を入れている関係で、そこら辺の分析がなかなかできてないところもあってお答えしづらいので、そこは御容赦いただければと思います。すみません。

○NACS（蒲生氏） すみません、私が松井さんの顔を見ちゃったからですよね。補足があればだけだったので。申し訳ありません。

それでは皆さんから、いかがですか。この辺は御質問も結構たくさんありましたのでご関心が高いテーマなのかもしれません。何かありますでしょうか。

これも最近の話題ですがロシア・ウクライナ問題というよりは、コロナ問題に関するここ数年の話題でしたけれども、コンテナ不足についてです。中国がコンテナの9割以上をつくってるそうで、中国の生産量ダウンや港湾での人手不足の問題、ロックダウンで従業

員が来れないよ、そのため物流が滞留しコンテナが山積みになってしまう等の話を報道等で聞いたりしておりましたけれども、コンテナ不足が原因で物流が滞留し輸入検査に影響はないかという御質問をいただいているんですが、松井さんいかがですか。

○厚労省（松井） 先ほども触れたのですが、私どもとしては輸入時の検査はしっかりやっていくというのが第一として、実際、問題としては通関業者さんとやり取りをしているとコンテナが滞留しているというお話は聞いていました。ですが、徐々にその当時は国内も消費が悪くなっていた時期と重なっているようでして、消費が悪くなっているときに物流が停滞したので、大きな影響が出なかったというのがあるのかなと思っていました。現在、徐々に解決してきているように通関業者さんとか、物流業者さんから話を聞いています。なので、やはりこれも徐々に元に戻っていくのではないかなというふうには推測しています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。よかったですね、私も報道ベースでしか知りませんが、だんだん状況が改善されてきているのではないかということでした。

フロアの皆さんからも、この関係で、現場はこうなってるよとか、うん、確かにちょっとよくなってきてるよとか、何か関連のお仕事をされている方はいらっしゃいませんか。何か、追加情報等はありませんでしょうか。

そうしましたら、ロシア・ウクライナ問題、コロナ問題だけでなく、「輸入食品の安全性確保」全体について、先ほどの松井さん、白坂さんのお話で聞きそびれちゃったよという御質問でも結構です。何か、御質問や御意見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。お手が挙がりましたね。マイクをお願いします。

○参加者A 本日は、ありがとうございます。輸入する食品があった際に相談の窓口のほう何度か利用させていただいて相談に乗っていただいたんですけども、大阪の検疫所と関空の検疫所のほうで、私ですと、関空から大阪港から輸入で相談したんですけど、その後関空のほう上から入れるということになったので、そちらのほうにも御相談したんですけども、その際にちょっと違う書類を求められたりしたんで、違うことを聞かれたりすることがあったんですけども、やはり入れる場所によって、シッおかなければならないものなんでしょうか。大体一緒と考えていたので慌ててしまったことがあるんですが、違うんですか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。すみません、マイクの調子がよくなかったようで御迷惑をおかけして申し訳ありません。

今の御質問は同じ商品だが大阪検疫所管轄に入れた場合と、関西空港検疫所管轄に入れた場合で求められた資料が違っていたということですね。ありがとうございます。これ、どうしましょう。白坂さんかな、いかがですか。

○厚労省（白坂） 基本的に、相談窓口では事前に相談を受ける形になりますので、今ある書類の状態の内容で確認をさせていただく形にはなります。ただ実際、輸入するときに新しい事件が起こっていたりとか新しい通知が出てたりする場合に、追加で御質問させて

いただくことがあるのが1点と、もう一つは物流の状態によって、いわゆる食品に関係するところだけではなくて貿易に関係するような書類というのが、その時点まで分からないようなことがあるんですね。そういうことがあった場合には追加で御質問させていただくことはありますが、基本的には食品の内容については事前に受けた内容と変わりはないという形になります。

○参加者A 変わらないと考えるのも大丈夫ですか。

○厚労省（白坂） はい、大丈夫です。

○参加者A 分かりました。ありがとうございます。

○NACS（蒲生氏） やはり皆さんからお声をいただけると我々もまたぐんとやる気が上がりますので、ぜひ、お声を聞かせていただければと思います。

それでは、2つ目のテーマに行きたいと思います。現場確認検査ですね。このような御質問があります。輸入食品監視指導計画において、輸入時対応の現場検査に力を入れるとしているが、今回のリスコミのテーマにまで取り上げた理由は何かということです。私も、同じことを思っておりまして。現場確認検査は確かに、数年前から監視指導計画で力を入れているなと思ったんですが、今年はリスコミのテーマにも入れるということで、本当に力を入れているのだなと思います。この辺の取り上げた理由について、これも白坂さんですかね、お願いします。

○厚労省（白坂） 輸入食品、毎年、監視統計を公表していますが、先ほど、松井からも資料を最初の2ページ目か3ページにあったと思いますが、昔と今に比べて輸入量であったりとか、輸出件数というのを比較してるところがあると思うんですね。なので昔に比べると、やはり届出件数が多くなっているということについては、頻繁に輸入される物もある、かつ、いろんな多種多様な品目が輸入されてくることになってきているので、そういう商品に対して輸入食品の安全性確保するということについては、当然、輸入者さん責務でもあります。ただ、届出する中で、現場の食品衛生監視員が商品の内容に問題がないかというのを確認して、適切に輸入者様に使用していくというものを大変重要に感じておりますので、ここをもちまして皆様にお知らせをしているところになります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、さきほど、白坂さんがプレゼンの中で仰ったように、ブラックペッパーのはずが、ホワイトペッパーだったなんてことがあったら困りますので、予定通りの物が輸入されたか現物に当たって確認いただいているということでしたが、どのような輸入貨物に現場確認がされるのか伺ってもいいでしょうか。先ほど白坂さんのお話で、書類審査で指定外添加物と書いてあった、だから現場確認に来ましたよという事例が問題事例の1でありました。

そして、問題事例の2は、現場確認検査をしたところ違うものがあったということでした。全ての届出に関して書類審査をするというお話がありましたけれども、現物確認は実際に、その品物を開けてしまいますよね。どういう輸入品に対して現物確認はされるのでしょうか。

○厚労省（白坂） 基本的には、初回の貨物、この輸入者さん初めてこちら日本に持ってきたという物を基本的に対象としています。

○NACS（蒲生氏） そうですね、初回輸入など要はリスクが高い順に行うということですね。分かりました。

現場確認検査ということですので、もう少し現場の事例を共有できるといいなと思います。白坂さんが2つの事例を御紹介くださいましたけれども、それ以外にも何か事例をご紹介いただけないでしょうか。その問題がどういう原因で起きたのか、そのとき、その事業者さんにどう指導されたのか。白坂さんのお話では初回輸入を対象にしているということでしたが、検疫の現場で特にどのような点を重視されているのか、今日、検疫所の方は参加しておられますでしょうか。もう少し現場の事例を共有いただければと思うのですが、御紹介いただけますか。お手挙がりました、ありがとうございます。マイクをお願いします。

○参加者B 福岡空港検疫所食品監視課でしています。声を張り上げます。

現場検査についてどういうところを見てるかというところなんですけど、おおよそ、お話があったとおりにやっぱり現物確認とか表示の確認及び名前の確認というのは、もちろん第一に見るところではあるんですけど、あとは例えば容器包装とか器具とか食品に触れる部分を実際、合成樹脂だと規格の検査とかにもなるので、判定が難しいんですよ、合成樹脂は見た目では分からないので、なのでそれを現物確認して、これは本当にポリエチレンですかとかゴムですか、実は合成樹脂ではないんですかというのを時々改めて聞くときはあったかなと思います。以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。東京会場では器具容器包装ポジティブリストに関して結構質問がありました。実物が実は、合成樹脂なんじゃないんですかというのは、何か違反があったんでしょうか。そのときに、具体的に事業者さんにどういう指導をされたんでしょうか。また事業者としてはどういうところに気をつけておくといいんでしょうか。

○参加者B まずは私、食品監視課に勤めて2年しかたっていないので経験というか、そういう違反が実際にあったというのが、僕の経験上ではなかったもので、そんな細かいような指導は、実際はしてくる機会がなかったので何とも言えないというのが答えなんですけど、強いてあるとすると、やっぱり複雑な器具・機械となると届出に書いてある食品に触れる部分、ポリエチレンだったりペットボトルの成分だったりというのが複雑に組み立てると、現物確認したときに、これも触れるんじゃないんですかという話になって、追加で規格検査が必要になります。特に成績書を外国で既に作ってる場合だと、日本国内でも検査が必要になるので通関できませんよということは、結構細かく説明して納得していただくケースはありました。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。微生物などですと輸出国で検査をしても船に乗ってる間に状態が変化してその検査結果が使えないことが多いですが、器具容器包装な

どは内容によってでしょうが、結構、輸出国で書類を作って来るケースが多いのでしょうか。

○参加者B そうですね、基本、港だと多いんじゃないでしょうか。空港は、私、空港勤務なので空港のことしかほとんど答えないんですけど、港に入れるために空港で検査をするパターンが福岡空港ではやっているの、ほかの空港でやってるかは知らないの、でも少なくとも福岡空港に入ってくる物だと少量入れて検査に回して、もちろん販売、残要物は販売はすると思うんですけど、成績書を作って通関するというパターンがあるので。何でしたっけ、すみません、本題が忘れちゃったんですけど。

○NACS（蒲生氏） ポジリス関係ですと現地でがっちり書類を作るのですね。

○参加者B がっちりつくってますね。

○NACS（蒲生氏） そうなんですね。ありがとうございます。

それでは、次のテーマにいきたいと思います。今の現場確認検査のところで何かここだけは聞いておきたいとか、御質問がおありの方はおられませんか。お手挙がりました、ありがとうございます。

○参加者C 聞きたいことが2つあって、1つは、モニタリング検査というのは、実際しないといけないものなのかというところが1つと。あと、例えば、命令検査で、アフラトキシンとか引っかけると実際に出ますんで、そうすると、その会社を検索するときに、その会社のホームページのところに違反した物がばっと出たりしちゃうんですね。意図的にやったのか、たまたまそうってしまったっていうケースもあると思うんですけど、絶対公表しないといけないものなのかという意見を聞きたいんですけど。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。モニタリング検査に当たりましたというときに、絶対にそれを受けなければいけないのかということですね。あと、検査命令は事業者の名前が公表されるが、どうしても公表しないといけないのかと、ずっと公表され続けるのかということですか。

○参加者C 命令検査で、何か例えばアフラトキシンとかで違反が引っかけたときにリストに出るので、その会社とかは、例えば検索するとホームページより先にそれが出ちゃって、お客さんが気にすることがあるので、ちょっとこういうことで控えられないかなと。

○NACS（蒲生氏） 確かに違反をした事業者名は公表されますね。その公表がいつまで続くかということも含め、松井さんをお願いしますか。モニタリング検査に当たったら絶対受けなければいけませんかということと、あと違反した場合の、違反事業者名の公表について。よろしくをお願いします。

○厚労省（松井） モニタリング検査という名前はついていますがけれども、これに関しては行政検査の1つ、1分類でして、行政側が必要だと判断してやっているものなので、基本的には、そのものをする必要があるという判断なので断るとか断らないということじゃなくて、それが必要なのだということなのですね。ただ、とはいえというところがあると

思うので、そこは現場の検疫所とよく調整をといる話なのですが、こちらのお役所的な言い方をすると、行政的に必要なのでお願いしているものですよということになるので、極端な言い方をすれば、モニタリングを中止して行政検査でやります、貨物留め置きですというのも判断としてあるのですね。ですから要するに怪しい、怪しい臭いがぷんぷんしていると言い方が変ですけど、そういったものをやめてくれと言われたら、多分それは、行政的にはそれはじゃあモニタリングから切り替えて、これ留め置いて検査しますということになることもあるし、しっかりちゃんとしているのだけど、ちょっと会社的に事情があつてという事情もあるでしょうから、そういったのはよく現場の検疫所と御相談いただくというのが一番よろしいかなと思います。

○NACS（蒲生氏） あと、名前がいつまで出てるか。

○厚労省（松井） 名前がいつまで出ている。これは非常に難しい問題ではありまして、確かに改善されればというのがあるのですが、輸入者さんの名前は一応、私たちも違反の名簿からある程度時期がたったら落とすようにはしているのですが、海外のメーカーというのが、どうしても、私たちでコントロールできない部分がありまして、しかも過去の問題があつたということも含めて提供させていただいているのは、次の別の業者さんが、その会社さんと取引しようとしたときに、ちゃんと改善ができていくかというチェックをしてほしいという意味もあるのですね。なので、今のところ製造者さんの情報は掲載したままになっている。過去にこういったことが起きていますよということをお知らせする意味でもですね。

ただ、そういった御意見、最近多くいただき始めているので何か考えなければなというのはいいますね。そこは、また継続して考えさせていただければなと思います。

○NACS（蒲生氏） ということだそうでございます。よろしくお願ひします。

○参加者C 輸入者も載ってますけど。

○NACS（蒲生氏） 輸入者は1年で消えるのでしたよね。

○厚労省（松井） 消してませんでしたか。

○NACS（蒲生氏） 輸出国の製造者は残って、輸入者は消えますよね。

○厚労省（松井） 消えてないのですかね。

○参加者C 輸入者、1年載ってます。

○NACS（蒲生氏） 1年。

○厚労省（松井） 1年ぐらいで消えました。

○NACS（蒲生氏） 1年ですよ。輸入者名は期間が来ると消えるはずですよ。

○厚労省（松井） そうですね、日本国内メーカーの場合はちゃんと自治体さんが入ったり、私たちもチェックしたり直接できるので、一定期間して改善がなされているのが確認できれば落とすようには。

○参加者C 具体的に何年か教えてほしいんですけども。1年とか。

○NACS（蒲生氏） いつ消えますか。

○厚労省（松井） 確か1年だったと思うのですが確認をさせてください。

○NACS（蒲生氏） 貴重な御質問をありがとうございました。

それでは、最後のテーマに入りたいと思います。「食品安全文化」です。GFSI や CODEX で「食品安全文化」という言葉を昨今よく聞くようになりました。それぞれの定義は多少違うのですが、これは私の理解ですが、どちらも人に焦点を当てた内容なのかなと思っています。ルールや基準で安全性を担保する方法は大事ですけども、世の中がこれだけ複雑になってしまうと全てに対応したルールというのはあり得ない。それぞれのケースに対応するルールを作ったら膨大なルールになりますし、ルールが膨大になったら今度はルールの形骸化が問題になりかねません。そこで結局、ルールではフォローしきれない想定外の問題が発生したときに、対応できる人材の育成が課題なのではないかと。それは、ニッスイさんのリスク管理思考につながってくるのではないかなということで、今回、先ほどもお伝えしました教育ビデオをニッスイさんに御提供いただきましたのでこの後、流します。ぜひ、皆さんじっくり御覧いただいて御感想をいただければと思います。よろしくお願ひします。

（ビデオ放映）

○NACS（蒲生氏） ありがとうございました。それでは、中井さんからこのビデオに込められた思いですとか目的、その辺りをお願いします。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。今日は、輸入食品の安全の話をお聞きに来られた中で、このような弊社の取り組みを御紹介させてもらい申し訳ないです。

2年前に生産工場から今の品質保証部に赴任したときに、課員より集合研修ができない代わりに作成したオンライン HACCP 教育の教材を見せてもらいました。内容的にはとてもちゃんとよくできていたのですが、これ絶対、見ていたら工場の皆さんは寝てしまうと感じました。内容的にもよくできた動画教材でしたが、いくつか工夫があったほうが良いなと感じました。1つ足りないと感じたのは、やっぱり勉強して、そうだなと思ったことを仕事に使うには、そこには、もう少しつなげるものが必要と考えました。やっぱり自分たちの仕事をもっと連想させて、自分ごと化する内容が入ってないと、多分なかなか仕事に使ってくれないなと感じました。あともう1点は、話は短くして5分から10分、長くて10分にする。それぐらいの教材を週1回見て理解度を確認してというのを繰り返す。こういう教材をつかった HACCP 教育を現場の人たちに現在やっています。休憩室の女性が2人話していましたが、あれは、私どもの工場の休憩室のイメージです。あのような場面、ああ、自分のところにもあるなというものを題材にして教材を作成しています。我々の目指すところは、やっぱりいくら勉強しても、仕事に使っていただかないといけないし、それでなければ風土にはなっていないと思います。できるだけそういう教材を作って従業員の人たちに学ぶ機会を与えることが重要と考えています。コロナになってオンラインにはいい点・悪い点がありますが、本当に現場で働いている皆さんに学ぶ機会をつくることのできたというのがすごくよかったなと思います。やはり集合教育にはすごく制約

がありますし、工場の現場にいる皆さんは日々忙しくてなかなかその時間を作るとは出来ないのです、非常によかったなと思います。

最後にクロージングミーティングという言葉が出ていましたけど、半年間ずっとオンラインでやっていて、対話するのは工場長・品管がフォローのために添削する場面になります。最後ぐらいは参加者の皆さんで約80人の人たちが一緒に集まって共有する場が絶対必要ということでクロージングミーティングを最後にやっています。そのときにもう一度、せっかく勉強したことをこうやって自分事化して生かそうということを共有してもらっています。

以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。それでは中井さんからのリクエストですが、どうぞお気軽にご感想を言ってくださる方はいらっしゃいますか。

ありがとうございます。マイクをお願いします。どうぞお願いします。

○参加者D 消費者ですけどね。今のハザードリスク管理のことなんですけども、大阪府の自主回収量を見てますと、HACCPは、もちろん食中毒予防とか異物混入防止ということがあるんですけども、自主回収情報を見てると、どうもアレルギーの表記が抜けた、乳が抜けてましたとか、卵が抜けてましたとか、あるいは消費期限が間違っていましたとか、HACCPを導入してるけども回収が結構、多いと。回収には非常に労力が要りますし、また回収した物を自主廃棄があると思うんですね。だから何かHACCPと言うけども、何かその辺が抜けとるんちゃうのかなと思うんですが、その辺の御回答というか考え方を教えてください。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。中井さん、お願いします。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。本当におっしゃるとおりでございまして、我々も20年ぐらいHACCPに取り組んできましたけども、やっぱりHACCPはリスクを分析して、人の健康に危害を及ぼすような一番重要なリスクに対して唯一排除管理できる工程をCCPとして決めて、きっちり管理をすることで安全な食品を作ろうというのがその仕組みだと思います。もちろん、その管理はするのですが、実は我々もお客様からの苦情や商品事故が起きるのは、CCPと言われている重要管理点で起きた事故があるかというところとほぼありません。それ以外のところで、お客様から苦情の申出をいただいたり、あるいは商品回収させていただいたりという場面があります。それ等の工程は何で管理しているのかと言うと、HACCPでは、そういうCCP管理の大前提として、一般衛生管理で管理をすることになっています。生産工程にはいろいろと管理しなくてはいけない衛生管理要件があって、それらをきちっとやることになっています。それらが全部できている前提で、CCPもきちんと管理すれば安全な食品が100%できますということだと思います。一般的な衛生管理は工場の中でいろいろ決めていますが、その管理をしているのは、現場の管理者の皆さんです。まさしく今の動画に出てきた、にわとり君みたいな人たちが、工場の中でそれら一般衛生管理を日々コントロールしているはずですよ。それをCCPと同じように、ちゃんとリ

スクを考えて何か変化が起きたら対応してくれないと、商品事故、品質問題が発生します。現場の人たちには、CCP 以外のところについても、自分たちが管理している仕事、管理業務の中のリスクをしっかりと理解していただくことがとても重要になります。何か変化が起きたら、こういう品質事故が起きるなということを考えられるようにならないと、安全な商品はできないということです。まだまだ我々の取組も 100%ではないので、明日、私どもの商品が回収になる可能性はゼロではありません。言っていることと、全然違うじゃないかと言われてしまいますけれども、この取り組みに終わりではなく、少しずつやっていきたいなと思っています。御理解いただけただけでしょうか。

○参加者D ちょっとそここのところ、リスク管理ですけど、私の言ってるのは、表示とか誤記とか、あるいは表示の問題でチェック体制いうんですかね。

○ニッスイ（中井氏） それも当然、決めてやっています。例えば、包材を使うときには、商品によって包材が違うので、包材が今日の商品と合っているかどうかというチェックをしてから生産を始めることになっています。重要なことはそのチェックが本当にちゃんとできているのか、あるいはチェックしたのに間違えた包材を使ってないかというところだと思います。包材を間違えることによるリスクが分かっているならば、これ間違えたらアレルギーの問題が発生すると、人が死んでしまう可能性があるのです、絶対間違えられないと担当者・管理者が分かっているならば、絶対きちんとやってくれるはずだと思います。そこを理解していただく、そのための教育というふうに考えていただけるといいかなと思います。

○参加者D ニッスイさんでは、その辺きっちりやってられると思うんですけども、そういうところが結構、多いんですね。

○ニッスイ（中井氏） そうですね。

○参加者D 見てると。だから、そういうことをきっちりやらないかんですよということですか。

○ニッスイ（中井氏） そうですね。私ども包材間違いによる回収は、実はゼロではございません。本当に皆様に御迷惑をかけながら、そういうことを繰り返さないためにということで、この教育をやらせていただいているということです。

○参加者D ありがとうございます。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。

○NACS（蒲生氏） 貴重な御意見、御質問をありがとうございます。

もし差し支えなければお名前をお聞かせいただくことができますか。

○参加者D 大阪の岡です。

○NACS（蒲生氏） 岡さん、ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。お二方からお手が挙がりました。ありがとうございます。お時間が迫っていますので、このお二方だと思います。こちらの方からお願いします。

○参加者E お話ありがとうございます。名古屋市健康福祉局食品衛生課の村上と申します。動画を見させていただいたり、半年間にわたって HACCP の考え方を教育されると話

があったと思うんですけど、教育の後の定着の検査というか効果検証だとか、その辺りどうされてるのかなというのがあれば教えていただきたいと思います。

○ニッスイ（中井氏） 先ほどお話したように、動画は大体、週5分から10分ぐらいものを1コマとか2コマを見ていただいて、週単位で理解度確認のようなテストをやっています。それ我々、小テストとは呼んでいますけど、実際はテストではなくて、動画を見て内容のポイントみたいなどころを書いていただく、あるいは穴埋め式で選んでいただくとか、それを添削するのは先ほどもお話したように工場長とか品管の、いわゆる品質教育者の皆さんがやっています。やはり学んだことをちゃんと理解しているかどうかを検証することはすごく大事で、それは本社にいる僕達にはできないので、やっぱり各工場の品質教育者の皆さんにやっていただくことが大事です。それは先ほどお話したように日々の仕事の中で、会話の中で、あのとき言っていたリスク管理思考で学んだことは、今やっているこの仕事だよと、あるいは今、起きていることがそれを使って考える場面だよと、こういう会話の中で学んでいただくこと、つまり自分ごと化していただくと、これがないと多分現場への展開はできないと考えています。だから、やっぱり現場には品質教育者が必要だと考えています。僕ら本社が出来ることは現場管理者に対するオンライン HACCP 講座、そして各工場の工場長・品管責任者に対して品質教育者研修です。あとは品質教育者と現場の管理者の間の会話の中で、仕事の中で本当に理解しているかを検証いただくことが重要だと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。よろしいでしょうか。

もう一方、お願いします。

○参加者 F 大阪の井上と申します。先ほどから、HACCP についてのことですが、HACCP 7 原則 1 2 手順でお話をいただいたんですけども、工程ありきで、それからそこから危害分析をして先ほど言われた CCP を定める前に、いわゆる管理基準 CL というものを設けるかと思うんですけども、これを設けてそれをモニタリングでチェックしていくというのが手順になるわけですが、得てして CL は定めて日々、記帳はするよと。ところが、これがその値が正しいのかどうか逸脱したときにどう判断するだとか、どういう行動を起こすとか、何がおかしいのかと言ったところの着眼点であるだとか、気づきの世界とか、ここをぜひともニッスイ様のノウハウを教えてください。その現場で困るのは、なかなかここが定着しないというところなんです。ぜひ、部長さん御指導お願いしたいと思います。

○ニッスイ（中井氏） ありがとうございます。本当に御指摘の点、私ども非常に苦労する場面ですね。今、我々がリスク管理思考と言っていた前半の3つの思考パターンは、どちらかという日々いろいろ管理している中で変化が起きたときに、この変化にリスクがあることがちゃんと分かり、それがリスク化しないようにするために、何が必要かということを考えるというのが前半の3つの思考パターンになります。後半の3つの思考パターン、今日は説明をあまりしなかったですが、それは逸脱時の対応の3つの思考パターンと

いうのがあります。基準を逸脱したときに、逸脱したその現物の範囲が本当にどこからどこまでなのか、その特定をきちんとやる必要がある。そして、そのことが起きた原因究明をしっかりとやって正常な商品ができるように元に戻す。最後は、その対策が本当に妥当かどうかという検証です。現場でトラブルが起きたときに、改善して生産をスタートするときの生産再開時の商品が本当に大丈夫かを確認していない場合があります。改善対策が適切じゃない場合もあります。検証のためにもう一回、流れている商品について必要があれば検品をする、温度を測る、確認をする。それら3つをセットにして教えるようにしています。そのことによって、逸脱した商品を絶対工場から出さない、このところが大変大事かなと考えています。あまり、全部の回答にはなっていないのですけど。

○NACS（蒲生氏） よろしいでしょうか。

○参加者F ありがとうございます。

○NACS（蒲生氏） 井上様、ありがとうございました。

このテーマについて、厚労省さん側からは何かコメント等ありますか。

○厚労省（松井） あえてというところはないのですが、結局、私たちも HACCP の指導をするのですけども、反省点からすると、「おいこら」の HACCP はなかなかよろしくなくて、昔の厚労省の HACCP は、「おいこら」だったのですよね。そうではなくて今の HACCP というのは、やっぱりコミュニケーションというのがやはり大事なので、みんなで考えてという、まさにそこだと思っていて、やはり行政からおいこらと怒るのじゃなくて、行政も一緒になって考えるというのが非常に重要なので、会社の中でも指導者が1人で考えるのじゃなくて従業員も一緒に考えて積極的なコメント、場違いなコメントでもいいので出してみるというのが非常に重要だと思っておりますので、昔なりのやり方なのですけども、かなり昔のQCなんて考え方もあったかと思うのですけど、そういうのも決してないがしろにしないで、コミュニケーションを取っていくというのが重要なんじゃないかなと思っています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。最初、おいこらの HACCP って何だろうと思って、そういうことですね。トップダウンではなくて、みんなで意見を出していくんだよ。中井さんからも「我がごと」という言葉がありました。5分間や10分間のビデオがたくさんあるということでしたが、恐らく現場からいろいろネタを集めたのだと思います。品室保証部さんからのトップダウンではなくて、現場が何を困っているか聞いた上で一緒に考えていく、そういったところが必要なのかなと思います。ありがとうございました。

皆さん、どうでしょう、だんだん終わりの時間が迫ってきてるんですが、全体を通じて何かこれは聞き逃した、事前質問を出したのに答えてくれないじゃないかというところはないでしょうか。何か、お気づきの点や御質問がありましたら挙手でお知らせください。

どうぞ、お願いします。

○厚労省（松井） 先ほどの違反の情報の話なのですが、自分で通知をつくっておきながら見逃していたのですが、先ほどの監視指導計画の13ページのところに、「違反事例の公

表」という項目がありまして、ここでお示しさせていただいているのですが、公表するのですが、「名称については1年間に限り公表する」ということになっています。ただ、大変申し訳ないのですが、ホームページのメンテナンスの関係で若干タイミングがずれる、ぴったり1年というのはなかなか難しいです。そこだけは御容赦いただきたいと思いますが、大体1年をめどに1年で消すと、輸入者名については消すということをお示しさせていただいております。よろしく申し上げます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

それでは、皆さんの御協力をいただきましてここまで進めてまいりました。クロージングメッセージというほどのものではないのですが、今日のリスクコミュニケーションは、監視指導計画を含めた「輸入食品の安全性確保」今年のテーマである「現場確認検査」について皆さんに御理解を進めていただくこと、何しろ食品の安全確保は消費者の方、事業者の方、行政の方もみんなが参加者で、みんなの連携が必要なものです。そういう意味では、このリスクコミュニケーションは今回で終わりではなくて、今後も継続して行っていただきたいと思っておりますし、皆さんもお忙しいところは重々承知の上ですけれども、ぜひ、今後も御参加いただいて今日のように活発に御意見をいただければ幸いです。

ご参加の皆様、登壇者の皆様、本日は本当にありがとうございました。

それでは、マイクを司会の方に戻したいと思っております。

○司会（岩橋） 皆様、活発な御議論ありがとうございました。本日いただいた御質問、御意見などを今後の業務の参考にさせていただき、さら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。

厚生労働省では、本日、御紹介いたしました令和5年度輸入食品監視指導計画（案）について、2月14日、火曜日までにパブリックコメントを募集しております。パブリックコメントの提出の仕方ですけれども2つございまして、電子政府総合窓口いわゆるe-Govですけれども、そちらで御意見を提出していただく方法と、あと書面にて郵送いただく方法がございます。詳しくは、本日、先ほど御紹介しましたTwitterのほうでのぞいていただくと、すぐに分かるように掲載しておりますので、そちらを御確認していただければ幸いです。

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。なお、今後の参考にさせていただきますので、ぜひ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てください。

本日は、長時間にわたりありがとうございました。どなた様もお忘れ物がないようにお帰りください。