

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6年1月26日(金)
13:30~16:20
場所 CIVI 北梅田研修センター 5F HALL

○司会(森) 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、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の森です。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させていただきます。

本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組みへの理解を深めていただくことを目的としており、行政、事業者による講演や会場の皆様を交えた意見交換を通じて、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6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、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の福島より「輸入食品の安全性確保(令和6年度輸入食品監視指導計画(案))」について約30分、同室の白坂より「輸入食品の安全性確保の取組み(輸出国での衛生確保対策)」について、約30分説明いたします。その後、事業者代表として株式会社ニチレイフーズの坂井利彦様より、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取組みについて」、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、会場の皆様と共に、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いたします。

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としております。後半の意見交換の議事録に、御所属や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。

それでは、はじめに、「輸入食品の安全性確保について（令和6年度輸入食品監視指導計画（案）」を厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の福島和子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（福島） 皆様、こんにちは。厚生労働省食品監視安全課輸入食品安全対策室の福島と申します。本日は雪の影響もあり、急遽、参加をキャンセルするという御連絡をいただいた方もいらっしゃると思いますが、お寒い中、この輸入食品のリスクコミュニケーションに御参加くださいますと、どうもありがとうございます。

私からは、最初に「輸入食品の安全性確保について」ということでお話をいたします。

輸入食品といっても、皆様、関わり合い方は人それぞれかと思いますが、例えばスーパーで買物をされるときに、特に国産も輸入食品も気にしてないという方もいらっしゃると思いますが、できるだけ国産食品を買うようにしていますという方もいらっしゃると思います。逆に英国のワインが私は目がないですとか、この国のチーズが私は大好きなんだという方もいらっしゃると思います。そのように輸入食品との関わり合い方というのは、それぞれの人によって濃淡はあるかと思いますが、ただ、一方、私たちの食生活が輸入食品なしには成り立たないということは言えるかと思いますが。

私からは、まず、私たちと切っては切れない輸入食品の安全性がどのように確保されているのかということについて御紹介をしたいと思います。

こちらは、簡単に、輸入食品が私たちの手に届くまで、どのような経路をたどってくるのかということをお示ししたものになります。一番左側のところが輸出国ですね、輸出国の一次産業ということで、例えば農場や牧場、はたまた漁師さんが漁獲したようなもの、一次産品のところから始まって、その後、輸出国で製造、加工などが行われて、それが空路や航路といった手段で日本に入ります。日本に入ってきたところで、私ども厚生労働省の検疫所で検査を行いまして、合格になったものが、国内で流通するという、こういう様々な経路をたどって輸入食品が私たちの手元に届くということになっております。この様々な経路の中を、大きく3段階に分けて、輸出国での対策、輸入時の対策、水際対策、それから国内に入った後の対策という、この3段階で私ども輸入食品の安全性を確保することを行っております。今日は、その3段階での対策について、詳しく御説明していきたいというふうに思います。

この3段階を、対策、どのように行っていくのかということについて、私ども、毎年度、輸入食品監視指導計画というものを策定しております。こちらが私のプレゼンテーションのサブタイトルにもなっていますが、こちらにお示ししているのは、食品衛生法の第23条の抜粋してきたものです。ここで、厚生労働大臣が、毎年度、翌年度の令和6年度の監視指導計画について策定して、公表しなければいけないということが食品衛生法で規定をされております。こちら、策定に当たっては、厚生労働省だけでつくるのではなくて、広く国民の皆さんの意見をお聞きしてつくりなさいということも、この部分とはまた別の条で規定されておまして、今回はその一環で、皆さんにこの監視指導計画の案についても知っていただきたいということで御説明をさせていただいております。この監視指導計画もつくったら、つくりっ放しということではなくて、それに基づいて、どのような監視指導を実施したのかといった結果についても、皆さんに公表するということになっております。例えば今年度、令和5年度の監視指導の結果については、次年度、令和6年度の夏頃には、皆さんへこのような結果でしたよということをお知らせするといったことになっていきます。

では、それぞれ輸入食品の安全性確保の細かい対策をお知らせする前に、輸入食品の現状について御紹介をしたいと思います。私どもは、輸入食品にかなりの部分を頼っています。左側のグラフは皆さんにおなじみだと思います。日本の食料自給率の推移を示したグラフになります。赤色の線が、生産額ベースで自給率を示したものの、青色の線がカロリーベースで自給率を示したものになります。皆さんおなじみなのはカロリーベースと思うのですが、大体自給率40%ぐらいで、近年はちょっと下がりがつつも、ぎりぎり40%弱で踏みとどまっているところです。右側のグラフが、こちらは輸入食品の届出の件数と重量を示したものになります。輸入届出と私が申しましたが、海外から日本に食品を輸入する場合には、輸入の都度、厚生労働省の検疫所に輸入届出を出していただくということになります。この件数を示したものがこのピンク色の線になります。一方、輸入食品の重量で示したものが、この青色の折れ線になります。届出件数でいうと、右肩上がりで増加しましたが、令和元年度をピークにして、令和2年度はちょっと落ち込んで、その後、ちょっとまた持ち直してきたんだけど、まだ完全に以前の届出件数には戻ってきていないという状況になります。一方、輸入重量は、こちらは、徐々に増加していますが、近年は、ほぼほぼ横ばい状態ということで、大きな変化はないところです。日本の人口自体がだんだん減少していますし、日本人が急にいっぱい食べるようになったり、急に食べなくなったりするわけではないので、輸入重量という点では、それほど大きな変化はないのかなと思います。

こちらは、輸入時に私どもが行っている検査と、違反になったものの件数の推移を示したグラフになります。検査もいろいろ種類があるのですが、それぞれの違いについては、後ほど、もう少し詳しく御説明いたします。この青いバーは、モニタリング検査とあって、輸入の貨物を流通させながら、国が、私どもが行っている検査、その検査の件数になります。それから、オレンジのバーが、検査命令とあって、食品衛生法等の違反になる可能性

が高い品目について、貨物を留め置いて、流通させないで、輸入者さんの負担において検査を実施していただくものになります。それから、グレーのバーが指導検査と申しまして、初めて輸入される貨物や、継続的に輸入されている貨物について、必要な検査を輸入者さんに検査をしてくださいということで指導させていただいて、輸入者さん自身が行う検査になりまして、その指導検査の件数を示したものになります。こうやって見ていただくと、平成 20 年ぐらいは、検査命令の数も多くて、その違反件数がオレンジ色の折れ線になります。違反になる件数も平成 20 年頃は多い状況でしたが、だんだん減ってきて、近年では横ばい状況といったところです。輸入届出の件数については、先ほど見ていただいたように、ずっと右肩上がりが増えてきておりますので、違反の割合というのは相対的に低くなってきているのかなということが言えるかと思えます。

続きまして、輸入食品の具体的な安全対策ということでございます。先ほど輸入食品の安全性確保、3段階で行っていると申しましたけども、輸出国の対策、輸入時の対策、それから、国内対策ということになります。まず、輸出国の対策で、やはり日本の食品衛生法に合致したものを輸出していただくということが非常に重要になってまいりますので、まずは、日本の制度を輸出国に知っていただくということが非常に大切な活動になってまいります。輸出国できちんと日本の食品衛生法に合ったものを輸出していただいて、さらに、輸入時対策ということで、水際で私どもが毎回、その輸入の都度、提出していただく輸入届出をきちんと審査をいたしまして、必要に応じて検査も行い、合格になったものだけが国内に流通してくるという流れになっています。ただ、国内に入ってきて、その中の流通している食品について、都道府県でも監視指導をしており、市場に流れている食品を収去検査といって、検査をするといったようなことを行っています。そのような中で、輸入食品について違反が見つかったときには、私どもにすぐに通報していただくことになっております。その違反事例について、私どもから、輸出国のほうに御連絡をして、対策を取っていただいたりといったように、自治体とも連携をしながら輸入食品の安全性を確保を行っています。

では、この3段階の対策について、もう少し詳しく見ていきたいと思えます。

まず、輸出国の対策でございます。先ほど申し上げたように、一番大事なのは輸出国で日本の食品衛生法をすごくよく理解していただいて、その日本の法律に合致したものを輸出していただくところが非常に重要になってまいります。ですので、私どものほうから、日本の食品衛生法について、例えば英語版に翻訳をしております。そちらを在京といまして東京にある各国の大使館がでございます。そちらの大使館の担当者等を通じて、本国のほうにきちんと伝えていただいたり、食品衛生法が新しく変わった場合などには、説明会を開催して、担当者の方にきちんと御理解をいただいて、本国に伝えていただくことも行っておりますし、輸入者さんに対する説明会も開催しております。また、先ほど申し上げたように、輸入食品で違反が出たようなときには、在京の大使館の方や、輸入者さんにその情報を提供して、再発防止に役立てていただくことも行っております。それ

でも違反が続いていたりとか、問題がなかなか解決されないといったような場合には、真ん中のところにあります二国間協議ということで、その違反原因の究明や、再発防止対策の確立をその輸出国に要請したり、また、必要に応じて、現地に私どもが直接赴いて、その輸出国の食品事業者さんの衛生管理状況について確認したり、その輸出国の政府や、規制当局がどのような監視指導をしているのかといったことを確認させていただくといったような活動も行っています。3番目に、輸出国への技術協力ということで、これは、主にJICAのプロジェクトを通じてですが、現地における、例えば残留農薬やカビ毒など、こういったものの試験検査技術の向上ですとか、それから、食品安全行政のシステムの機能強化ですとか、人材育成、こういったものについて、厚労省のほうから専門家を派遣して、協力をさせていただいております。このような活動を通じて、まずはしっかり輸出国で日本の食品衛生法に合致したものを輸出していただくといったことを図っております。

こちらは、令和4年度に実際に輸出国と協議を行ったものを上げております。例えばスペインとフィンランドについては、BSEの関係で牛肉の輸入に制限がありましたが、日本に対する輸出のプログラムについて二国間で協議を行ったり、実際に現地に赴いて調査を実施するといったようなことを行っております。また、今日、この後、私の同僚の白坂のほうから詳しく御説明させていただきますけども、タイから輸入されるおくらとマンゴーについて、残留農薬に関する現地調査を実施したりといったようなことも行っております。

こちら、その現地調査の様子を写真で御紹介したもの、小さくて見にくいかもしれませんが、左側が今申し上げたタイのおくらとマンゴーの現地調査に行ったときのもので、後ほど、白坂のほうから御紹介をさせていただきたいと思っております。右側がこの12月に、ポーランドで日本向けの馬肉のと畜をしている施設の現地調査に参りまして、そのときに私どもの職員と向こう側のポーランド政府の担当者と会議を行っているときの写真です。このように現地で顔を合わせて議論をしながら、協議をしていくといったようなことを行っております。

一方、昨年ぐらいからは割と自由に海外に渡航できるようになってきましたが、やはりコロナ禍のときには、その海外の査察は、非常に海外渡航が制限されておりましたので、なかなか実施することができないということがございましたので、オンラインによる査察というものも実施をしております。コロナで、私どもも皆様もいろいろな制限を受けて、不自由な思いをしましたが、コロナによって、こういったオンライン会議といったものが非常に普及をいたしまして、気軽に遠隔地の方とも会議とか打合せが可能となりました。こちらの写真は、オーストリアのと畜場で、カット施設、食肉加工施設のオンライン査察を実施したときのものになります。左側はちょっと見えにくいんですが、ハンバーガーパテの加工している施設の映像を映してもらっているところです。右側が当室の職員でオンライン会議を実施しています。この後もお話出てくるかもしれませんが、いい点と、それから、不便な点と、両方ございまして、いい点は、やらなきゃいけないというときに即思い立って、渡航に係る事前準備などの面倒な調整も必要なく、開催することができますし、

また、旅費がかからないといういい点もありますが、ちょっと若干不便な点とすれば、現地でいけば、書類などを見ながら確認したりとかいったようなこともできるんですけど、画面越しだと、細かい文字も見えないですし、画面に映されない部分を見ることができななど、いろいろ不便なところもあります。、今は現地に直接行くこともできますので、現地調査と、それから、オンライン調査や査察と、いいところ取りをしながら、両方活用しながら、これからはこういった協議を実施していくよう考えているところです。

続きまして、第2段階の輸入時対策について御紹介していきたいと思います。

私、先ほど輸入届出を厚生労働省の検疫所に提出していただくと申し上げたところですが、食品の輸入届出を提出できる窓口がある検疫所、全国に32か所ございます。このうち6か所には、簡易な検査も実施できる検疫所がありますが、非常に高度なテクニックを必要とする検査については、横浜と神戸にございます検査センターというところで実施をしております。そのほか、輸入食品について相談ができる輸入相談室を設けている検疫所が13か所ございます。全国に食品衛生監視員という、この食品の監視を行う専門の職員が422名、現在おまして、配属をされているといった状況です。ここで、輸入届出について書面での審査を行って、必要な場合には検査を実施します。検査も先ほど申し上げたように幾つか種類がございます、ここにあるように3つ主なものがございます。まず、指導検査ということで、農薬や添加物などの使用状況や、ほかの同種の食品の違反情報を参考にいたしまして、輸入者の皆さんに自主的な衛生管理の一環として、初回輸入時や定期的に検査を実施してくださいということをお願いしてやっていた検査が一つございます。それからモニタリング検査は、様々な食品が輸入されてまいりますので、こういったものの状況について幅広く監視して、必要に応じて輸入検査を強化を目的として、国の費用で実施している検査になります。こちらについては、貨物を留め置くといったことはせずに、検査を実施しながらも貨物は流通させながら実施をしております。最後に、検査命令ということで、こういった指導検査やモニタリング検査の結果で食品衛生法に違反する可能性が非常に高いと思われる食品については、輸入者の皆さんに輸入者さんの費用で輸入の都度、実施していただく検査ということになっております。こちらについては、モニタリング検査と違いまして、結果が判明するまでは輸入できない検査になっています。

こちらは、今御説明した検査を図でお示したものになりますが、違反の可能性が高くなるにつれて、検査が厳しくなります。違反の可能性がさほど低くないものについては、先ほど申し上げたように自主的にやっただく指導検査ということで対応して、広く私どもが状況を確認するためにやっているのがモニタリング検査ということになります。モニタリング検査の結果、違反が見つかったものについて、モニタリングを強化いたしまして、その検査する割合を、頻度を高めるといったようなことを行い、それでもさらに違反が続くというようなことであれば検査命令ということで、検査結果が出るまでは輸入できませんよといった形で行っています。最後に、それでももう対応できないといったような場合には、包括輸入禁止ということになり、特定の国ですとか、地域に限定して食

品について一律的に輸入できないという措置を取るということもできるような法律になっています。

実際に令和4年度にどれぐらい実施したかといったことを表にしたものになります。届出件数が全部で大体240万件ございまして、そのうち、検査命令になったものが大体6万3,000件。それから、モニタリング検査が5万1,000件で、指導検査を行ったものが8万5,000件になっております。ですので、大体全部で20万件ということで、届出240万件に対して、割合としては大体8.4%ということになるかと思えます。そのうち、違反になったものが781件で、違反の割合としては0.03%、これどう判断するかというところですけども、そんなに高くないことが言えるかと思えます。

違反が複数見られるといったようなことで検査命令の対象になったものの表がこちらです。こちらは令和5年4月1日時点のもので、最新のものは厚生労働省のホームページを随時更新しておりますので、そちらを御覧いただければと思います。まず、輸出国にかかわらず、すべからず検査対象になっているというものが全部で15品目ございます。こちらに上げてありますようにフグは、きちんと処理されたものでないとフグの種類によっては重篤な食中毒もたりますが、これについては魚種鑑別が必要ということで全輸出国からのものが検査命令の対象となっております。それ以外にもナッツ類ですね、これはアフラトキシンというカビ毒になりまして、こちらも肝毒性が高いというもので、こちらも検査命令の対象になっております。これ以外にも各国の特定の品目について、検査命令の対象ですということで、ここ抜粋してありますが、表になっておりまして、中国、ベトナム、韓国とあがってますけども、これはこの時点において、品目数として多かったところから、上から示したものです。検査命令ということで全て検査してからでないといふと日本に入れないといったような対応を行っています。

実際に令和4年度に食品衛生法違反となったものを例ですけれども、こちらで表にまとめております。一番左側の数字はこれ食品衛生法の条文のナンバーになっておりまして、一番多いのは13って書いてある食品衛生法第13条違反ということで、食品の規格基準に違反していたということになります。例えば成分規格ということで微生物の規格ですとか、あと残留農薬の基準ですとか、添加物の基準、こういったものを違反していたというものが全体の6割近くを占めていたといった結果になりました。次に多いのが一番上の段の食品衛生法第6条違反ということで、これも様々なものがありますが、先ほど申し上げたアフラトキシンの違反ですとか、病原微生物の違反、こういったものが多くを占めておりました。

こちらがモニタリング検査ということで、私ども厚生労働省が実施した試験の結果になりますが、食品の分類ごとに結果を示しております。後でじっくり見ていただければと思うんですけども、目立つのが水産加工食品のところに36件違反があったということで成分規格ということで出ておりますし、あと、この次のページでいきますと一番上の農産食品の残留農薬の違反、こういったものが目立つことが言えるかと思えます。このような検

査を行いながら、合格になったものだけ国内に流通させるということをしてはいますが、食品衛生法の違反は元来あってはならないことなんですけども、食品衛生法の違反を繰り返してしまっている輸入者の方に対しては、そういった違反の原因の改善や再発防止ですとか、その他必要な措置を講じるように指導していますが、それでも繰り返してしまうという輸入者さんに対しては、最後に書いてあります食品衛生法第 60 条の第 2 項に基づいて、営業の禁停止処分を講じるということができるようになっております。ですので、一定期間、あなた輸入できませんよといった強い措置を取るということもできるようになっておりますが、そうならないように、違反が目立つなという事業者の皆さんには、私どものほうから改善図ってくださいということで指導をするといったようなことも日常的に行っております。

もう一つ、輸入者さんに対する輸入前相談ということで新しい輸入食品を輸入する場合には、これ本当に食品衛生法に合致しているのだろうか、ということをして事前できるだけ、私どもは検疫所の相談室で御相談いただくということをお勧めしております。なぜかといいますと、左側にグラフで示していますが、先ほど申し上げたように輸入時の検査で違反になる割合というのは 0.03%、そんなに高くありませんが、輸入相談にいらっしゃった方の相談の件数の中でその時点で食品衛生法に違反の割合というのが 1.51%で結構高いんですね。ですので、相談していただいた結果、そういった違反になるようなものは輸入されないということになり、ここでもかなり無駄が省かれているというところかと思っておりますので、そういった輸入を考えていらっしゃる方はできるだけ事前にこういった輸入相談室というものを御活用いただきたいと考えております。

3 番目の国内対策ということで、国内流通時における輸入食品の監視体制ということで、これは都道府県等の皆さんと協力しながら行っております。都道府県のほうも私どもがこの輸入食品の監視指導計画を立てると同じようにそれぞれの都道府県の監視指導について毎年度計画を立てるということになっております。その中で輸入食品についても盛り込んでいただいておりますので、自分たちの管内を流通する食品、輸入食品を含めて、抜き取り検査等を行って、本当に食品衛生法に合致しているかを確認していただいております。問題が発見された場合には速やかに厚生労働省に御報告をいただいて、一緒に対策を取るといったようなことを行っております。

そういった問題食品が流通していることが分かった場合には輸入者さんを通じて、その製品の回収をしていただいておりますが、私ども、食品衛生法の改正を平成 30 年に行ったときにリコール情報の報告制度の創設というものを行っておりますので、事業者さんが自分の製品を自主的に回収する場合に保健所を通じて都道府県等で厚生労働省まで報告をしてくださいという新しい制度ができました。この報告していただいた情報は厚生労働省のホームページにそういったリコール情報の掲示がございまして、そこでどなたでも、皆さん、今どんなところでどんな食品が回収されているのかといったことを簡単に御覧いただくことができるようになっております。

輸入食品についても例外ではございませんで、国内に入ってきて回収されているものについては、リコール情報のページで見ていただくことができるということになっています。その回収に当たっては、私どもの検査で違反が見つかることもあれば、海外から情報が入ってきて、それに基づいて対応を取ることもございます。その海外からの情報というのも情報源はいろいろありますが、各国政府がホームページで提供しているような情報もございますし、あと、EU や RASFF といってラピッドアラートシステム (Rapid Alert System for Food and Feed) というのがあって、そういった問題になった食品についてはプッシュ型で通報してくれるといったようなシステムもございます。私ども厚生労働省の職員がこういった情報を定期的にパトロールをしまして、問題になるような情報が見つかった場合には、そういった同じような製品が日本に入ってきているのかを実績できちんと確認をして、食品を輸入されている輸入者さんに連絡を取って、あなたが輸入されている食品、これと関係ないですか、問題ないですかといったことを御連絡をして確認をしていただくといったようなことも行っています。その結果、日本に同じような問題のあるものが入ってきているということが分かった場合には流通品については回収していただいたりですとか、同じようなものが入ってこないように輸入時の監視を強化するといったような対応を取るといったことも行っています。

こちら、令和4年度の実際にそういった海外情報に基づいて対応を取ったものを一覧にしたものになります。結構、いろいろあって、790件もあるんですけども、やはり食品っているところを流通しているので、世界中で問題が起きているので、そういったものにも目を配らなければいけないということでこういった活動も行っています。実際にそういった海外情報に基づいて監視の強化を行った事例というのがございまして、例えばナチュラルチーズでリステリアが検出されたものが現地で回収されていますといったような情報があれば、日本でも同じものが入っていれば、同じような措置を取ることを行っています。

時間をオーバーしたので駆け足になりますけれども、今日の本題である令和6年度の輸入食品の監視指導計画の案について、少しだけ御説明をしたいと思います。監視指導計画は、毎年策定をしておりますので、令和6年度の計画の案についてはちょうど今、パブリックコメントを募集しているところです。来月21日まで募集をしておりますので、今日このあとじっくり御覧をいただいて、御意見がある場合にはお寄せいただきたいというふうに考えているんですけども、基本的には昨年度と、令和5年度と大きく変更はしてありません。私どもが実施するモニタリング検査についても今年度10万件というのを目標にしていたところを令和6年度についても10万件を予定をしております。ただ、内訳のほうを少し調整をしておりますので、先ほど申し上げましたように令和4年度の違反結果が目立ったものがございまして、例えば水産食品ですとか、水産加工食品の抗菌性物質、それから病原微生物の違反事例があり、モニタリングの検査の内訳を調整をいたしまして、その部分については手厚く対応するといったような変更を行っております。

具体的な項目ということでこちらにお示しをしておりますけれども、これは基本的に今日、私が御説明した内容がこの計画の中に盛り込まれているというふうに御理解いただければと思います。また詳細については、本体のほうをちょっとまた後で読んでいただければなというふうに思います。

最後になりますけれども、輸入食品の私どもが実施している監視指導の内容については厚生労働省のホームページ等を通じて皆様に御提供しております。監視指導計画ですとか、その結果もそうですし、実際の輸入食品の統計の情報ですとか、どんなものが命令検査になっているのかとか、モニタリング検査の実施した結果どうだったのかとかいったような全ての情報については厚生労働省のホームページに掲載をされております。また、それに併せて、今日このようナリスクコミュニケーション開催させていただいております。こういった意見交換の場というものを例年開催をしております。また、皆さんが開く講演会等にもお声がかかれば、条件はありますが、できるだけ御対応させていただいております。今日はパンフレットもお手元にお配りしておりますけれども、そういったパンフレット以外にも厚生労働省のホームページで様々なこういったリーフレット類ダウンロードできるようになっております。また、動画等もございますのでこういったものも御活用いただいて、輸入食品の安全性に対する御理解というのを深めていただければ大変ありがたいかなというふうに思っております。ちょっと最後駆け足になりましたが、私からは以上です。御清聴どうもありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございました。続きまして、「輸入食品の安全性確保の取り組み（輸出国での衛生確保対策について）」、厚生労働省健康・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御説明いたします。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。御紹介にあずかりました輸入食品安全対策室の白坂と申します。本日はよろしく願いいたします。

本日ですけれども、昨年度、輸出国での衛生確保対策としまして、2月の末から3月にかけて、農産物の現地査察を実施しましたので、皆様に御紹介したいと思っております。

まず、本日の目次ですけれども、まず、先ほど福島の方から紹介させていただきました輸入の監視体制の概要を少しだけお話しさせていただきまして、その後、タイ政府の組織、どういう組織になっているのか、それから、タイの農産物の検査命令の経緯を少しお話をさせていただいて、対日輸出プログラムというものについてお話しさせていただきます。最後に、農薬の管理方法について、写真を用いて、皆様に紹介したいと思っておりますので、よろしく願います。

まず、輸入食品の監視体制の概要ですけれども、先ほど福島の方から説明がありましたとおり、3段階の対策を行っております。その中で、一番上にあります輸出国の対策というところを今回、私のほうで今回御紹介させていただきたいと思っております。こちらのほうの輸出国の対策として、例えば日本の規制に合った生産をしたりとか、製造

をしたりということもありますし、在京大使館を通して違反事例の情報を送ったりとか、そういうこともしております。その中で、現地査察ということも必要になってきてますので、二国間調整を行って、現地での説明会であったりとか、指導であったりすることを実施しております。今回御紹介しますのは、この表の上から2番目にあります検査命令に該当する農産食品の衛生対策について紹介をしたいと思います。

こちらの表には、タイの情報入ってないんですけども、先ほど御説明しましたとおり、違反の蓋然性が高いものについては、輸入時に毎回検査をすることになっております。その中で、タイの農産物のものについては、衛生対策ができているものについて、一部解除をしております。

まず最初に、タイの組織について少しだけお話ししたいと思います。皆様、日本の組織というのは御存じだと思うんですけども、相手国の組織は、なかなか分かりにくいところもあるので、今回、農産物について紹介したいと思います。まず、この組織なんですけれども、全部で、クラスター1から4まであります。その中で、クラスター1というのは、総務部門になります。次に、クラスター2というのが研究開発部門になりまして、ここで植物防疫やバイオテクノロジーの開発をしています。クラスター3というところで、証明書の発行や、農業の法令の部門になります。次に、クラスター4、こちらは、地方農業開発部門になりまして、タイの国内の地方の部署を管轄している部署になります。

この中のクラスター2とクラスター3というところが、今回輸入に関わる部門になってきまして、その中のクラスター3というところが、Plant Standard and Certification Division という PSCD という部門になります。このクラスター3の部分において、日本における対日輸出プログラムの管理、それから、証明書の発行、登録を所掌している部署になります。その内訳ですが、例えば新規の受付をするのが左側にあります PSI、それから農家さんの登録が PSCD、そしてトレーサビリティや証明書の発行が RCG、それから検査部門、これが QSP で、全体の食品安全グループというところが Food Safety という部門に分かれています。この中でも、日本の輸出に関わる農薬の管理をしているというところが、この証明書発行グループと言われる RCG という部門になります。こちらの部門につきましても、タイの農業局が6か月ごとに定期査察に入っております、その際に残留農薬の基準値の確認や、基準値オーバーがあった場合の指導を行っております。タイのこのシステムなんですけれども、日本専用のシステムになっております。

次に、タイの農産物の検査命令の経緯についてお話をしたいと思います。

タイの農産物につきましても、検査命令を実施しているものが複数ありますが、その中でも、生鮮アスパラガス、生鮮おくら、バナナ、マンゴー、それからマンゴスチン、これらについては、残留農薬の検査命令を実施しています。ただし、タイの農業局が定めた対日輸出プログラム、これを遵守している輸出者については、その検査を、輸入時の検査を一部免除しているという状況になります。

経緯としましては、まず、タイの生鮮マンゴーについては平成17年から、それから、

カットマンゴーについては平成 23 年から、クロルピリホスとプロピコナゾールという農薬について、輸入時の検査命令の一部免除を行っております。おくらにつきましては、平成 20 年の 4 月より残留農薬の EPN の検査命令の一部免除を行っております。

次に、対日輸出プログラムについてお話ししたいと思います。

こちらは、タイの政府ですが、2006 年、平成 18 年に、タイの対日輸出プログラムというものを創設しております。こちらは、日本への輸出する農産物の輸入時の検査によって、違反事例が多発したことにより、タイ政府が創設したプログラムになります。その中でも、先ほどお伝えしました農産物につきましては、食品衛生法 26 条に基づいて、検査命令を実施しているところになります。ただ、タイ政府が策定しました対日輸出プログラムというものを遵守しまして、タイ政府に登録された輸出者のものにつきましては、検査命令を免除をしております。これは、輸入時に証明書を確認することによって行っております。この対日輸出プログラムですが、生産から輸出までの一貫を管理されているということで、この文書で規定をされております。

先ほどから対日輸出プログラムという言葉が出ているんですけども、これは、残留農薬について、農家、包装者、加工業者、それから輸出者が対日輸出プログラムを定めた内容に基づいて管理を実施して、タイの農業局が指導、検証を行うものになります。なので、このタイの農業局というところで、農場、それから、包装施設、加工施設、輸出業者さんが登録されることになります。この対日輸出プログラムというものについては、このプログラムで管理されている品目が日本に輸出される際には、その輸出ロットごとにタイの農業局が発行する証明書が添付されることになります。

タイの農業局による検証というものがあまして、こちらは、輸出業者さんからは 6 か月ごとに提出される報告書、それは地方の職員さんによって査察によって行われます。タイの政府については、先ほど発行グループの話をしました。対日輸出プログラムの主な管理というものは、証明書の発行グループが担当しております。新規の受付というものにつきましては、6 か月ごとの定期査察、それから、定期報告の確認を行っております。残留農薬の基準オーバーのときなどに、その原因の究明などを行っております。

こちらは、先ほどタイの制度を言葉でお話をしましたが、簡単に図に示したものになります。基本的に、このタイの農業局は、各事業者の登録と監視と評価を実施しております。ただ、実際の指導ややり取りというものについては、ここに書かれている輸出者というところが担っています。したがって、輸出者が農家や包装業者というところを管理と指導をしていることになります。例えば日本で農薬の基準値が変更になった事例や、違反事例、それから、農家の指導などにつきましては、タイ農業局から輸出者へ連絡を取って、その情報共有をしているところになります。日本とのやり取りですが、例えば日本での違反事例があった場合には、その違反事例について、タイ農業局に報告をしております。また、タイ農業局のほうで輸出前の検査などで違反事例があった場合には、その証明書を発給を停止するような措置を取りますので、我々の厚生労働省のほうに連絡が来るようになって

おります。

これはコントロールメジャーという輸出プログラムですが、各事業者さんにどのようなことをしてもらおうのかというと、まず、農家さんには、GAP の認証を取ってもらう。それから、タイの農業局に登録をする。それ以外に、化学物質の管理と記録、ここの化学物質と書いてある物質は、農薬以外にも、例えば殺菌剤であったりとか、そういうものの管理や記録を取っていただいています。それから、収穫の記録ですね。次に、製造業者さんや包装業者さん、こちらは、当然、先ほどもお伝えしたとおり、タイの農業局に登録をすること。それから、化学物質の管理をすること。それから、トレーサビリティの実施をすることということで、管理体制になっております。次に、輸出業者さんですが、こちらは、例えば使用できる化学物質の作成、管理、検証、加工品の原材料管理、トレーサビリティの実施をすることになってますので、基本的にこの輸出業者さんというところが主導になって、農家さんや製造業者さんと協力し合いながら指導している様になります。

その中のタイの政府、タイ農業局ですが、それを監視をしているところは、農家さんや輸出業者さん、こういうところを監視や登録や評価を行ってます。同じように、化学物質の管理の徹底であったりとか、それから、6 か月ごとの輸出者さんからレポートの検証をしております。現地で不合格の事例があった場合には、その証明書の一時的な停止や、農家の一時的な日本への出荷の停止を行っております。我々、厚生労働省は、先ほどもお伝えしましたように、不合格通知があった場合や、タイの農業局のほうから新しい登録者のお知らせを受けた場合などの情報提供をいただいております。

次に、タイの残留農薬の管理方法についてお話ししたいと思います。こちらは、資料はありませんが、写真を見ながら御説明したいと思います。写真のほうの方が分かりやすいかと思っております。

こちら、入口会議と書いていますが、現地査察に行った際に、今回はどんな問題があって、どんなことを解決しないといけないかということをしてしております。その中で、確認するポイントや、もともと記載されている対日輸出プログラムの文書の中で不明点などをここで確認をして、情報共有をする様になります。今回は、生鮮のマンゴーとおくらについて、国内で日本の輸入時に違反事例がありましたので、その改善の内容と、あと、包装者と製造業者さんの対日輸出プログラムにおける位置づけについて、確認する必要があったので、ここで話をしております。

こちらは、おくらの農場になりますが、おくらは1年間に大体5回収穫することができます。そして、このおくらの農場は、過去に輸出前の検査において残留農薬の超過があったということだったので、一時的に証明書を停止したという事例があります。したがって、その改善状況を確認をしまいいりました。このときの違反事例ですが、近隣の農家からの農薬のドリフトが原因だったということでありましたので、その対策について確認をしております。

こちら、ネットが写っていますが、これがドリフト防止のためのネットを張る様子です。

この張るタイミングもですが、近隣の農家との聞き取りをしていただいた上で、その張るタイミングというものを情報を共有して張っているという様になります。

こちらは、各農家で記録表の冊子になります。この冊子というものが輸出者さんから配付されますが、栽培時に1冊ずつ記録をつけていってます。その中に、肥料や農薬など、その使った記録を記載していく形になります。

こちらは、農薬のリストになります。各農家の使用状況というものをこのリストに確認しながら輸出者さんのほうから必要な量だけの農薬を分配される形になります。この中に書かれている基準値などは日本の残留基準も書かれております。

こちらは、農家で実施する農薬検査の簡易キットになります。集荷場でも検査をしますが、各農家さんもこのように、各簡易キットを使って検査を実施しております。基準を満たさなかったものについては、追加の分析を行うと同時に、農家への聞き取りや調査を行う様になっております。

こちらは、生鮮おくらを包装する業者さんの写真になりますが、この輸出者さんはおくらを輸出しています。日本向けに生産をしています。このおくらについては、先ほどお伝えしましたようにGAPの登録している農家さんになります。ここの包装業者さんは、約60から70の農場と契約をしています。こちらのほうは、札がついていると思うんですけども、このときに、札に収穫日や、農家さんの固有番号であったりとか、あと、収穫された籠の数を書いて出荷する形になります。

こちらは、包装施設で受け入れたおくら、これを農家ごとに処理をしていきます。袋詰め作業というものについても、この生産の台を分けていまして、ほかの農家さんと混じり合わないような管理をしております。

こちらは、選別をしているところになります。農薬の検査もこの時点で行ってございまして、もちろん精密分析機械を使って、約500種類の農薬の検査を実施しております。農薬以外にも、病原微生物であったりとか、微生物の検査も実施しております。バスケットにつきましては、この各農家さんから収集や重量のチェック、選別、洗浄、そういうものまでは緑色の籠を使っていますが、その洗浄が終わった段階で、この白い籠に移す様になります。先ほど示しましたトレースナンバーを貼ることによって、農家までのトレースができるようになっております。

こちらは、日本向けのおくらのパッケージになりますが、右上のところにコードナンバーというのが入ってございまして、こちらで番号を見ることができます。この番号によって、販売されているおくらが農家のものまでトレースバックすることができます。ちなみに、私も現地査察行く前に、スーパーで私が買ったものなんですけれども、本当にトレースできるのかなと思って、買って写真を取りました。これの左の上のところに管理者番号とトレースナンバー入ってるんですけども、これで出荷日も農家までちゃんと追えることが現地で分かりました。

こちらですが、包装施設、輸出者さんの施設の中にある資材の管理をしているところで

す。この中には、もちろん農業器具であったりとか、肥料であったりとか、農薬、こういうものが整理整頓されて保管されていて、必ず施錠をしている形になります。

こちらは、おくらの輸出者さんの会議室ですが、輸出者さんがどのような農薬の管理をしているのか、農場管理をしているのかということと事前でここで話合いをして、どういう体制を取っているのかということをお話し合っています。その都度、問題や我々の疑問点があるところを、そのときにお話をして、回答していただくという形式になっております。

次に、マンゴーについてお話ししたいと思います。

マンゴーなんですけど、今回、この訪れた農場につきましては、大体4,400本ぐらい栽培されています。こちらは輸出者さんは対日輸出マンゴーが大体70%ぐらいを示しているということでした。周辺は全て日本向けの契約をしているマンゴー農場なんですけれども、その契約しているマンゴー農場は全て農薬の使用の実態というのを各農家さん同士、全て確認をしている状況になります。なので、お隣の農家さんも、さきの農家さんも農薬の使用状況というのを情報共有をしているところになります。訪問したときは2月末でしたが、この年は実つきがよくないということでした。マンゴーは大体、実がついてから75から90日で収穫ができます。なので、年に2回ぐらい収穫することができます。

こちら、先ほどの農場の入口になりますが、この農場の入口にこのような立て看板注意書きが貼ってありまして、よく見ると、農家さんがいろんな作業をするときに、注意事項というのが書かれてるんですね。その注意事項の中に、農薬の散布の仕方や、あと、使用後の器具の洗浄方法など、あと、休薬期間などが事細かく書いてある状況になります。

こちらなんですけれども、左側の写真のほうは、アザミウマという害虫に影響を受けたマンゴーになります。こういう害虫を防ぐために、農薬の散布というのはどうしても必要になってくるということになります。右側は、100リットルのスプレータンクがついたトラクターですが、このスプレータンクは、農家ごとの専用のタンクになっておりまして、使用後は必ず2回洗浄して、必ず農薬が残らないように、農家さんに教育をされております。

こちらは、農家さんが収穫と輸出者さんへ集荷するときの納品記録になります。いつでもどれぐらいのトン数をどの輸出者さんにとということと全て分かるように記録を取っている様になります。これを記録をすることによって、ほかの農家が栽培しているものとの混載を防いだりとか、盗難防止を防止のため記録するようになっております。

こちらは、農薬の管理について示している薬剤のリストになります。輸出者さんの指示に基づいて、農家さんが自ら、輸出者さんに示された農薬を購入して、使用時に記録をしている形になります。この訪問した農場では、都度、使用分しか購入をしないので、残余はない状況になります。

こちらは、農薬の種類と基準が書かれているものになります。こちら、どういうふうな使い方をして、どういうふうな希釈をするのかが書かれて、それぞれこれを遵守するように指導されております。

こちらは、VHT（蒸熱処理）右側に書かれていますが、もともとマンゴーというのは、タイからは植物防疫法上、蒸熱処理をしないと輸出できないということで、蒸熱処理をしている工場の施設になります。今回、そのVHTという、その蒸熱処理をする工場も確認させてもらったのは、いわゆる農家から包装者さんに移した際に、そこで他の農家の収穫物と混載がないか、ほかのものが混じらないかということも確認するために、確認させてもらっております。なので、ここに書かれているように、VHT JAPAN って書かれてると思うんですけど、これも日本向けのものですよということで、日本向けのものしか、ここで入って、植物防疫上の処理もされないという形になります。

集荷場から運ばれた包装施設と、VHT 施設というところに運搬されます。収穫後は、収穫後の原料というものは、農家ごとにこのバスケットに分けて識別番号というものをつけられて入れております。この識別番号というものは、県のコードであったりとか、地域のグループコードであったりとか、あと、農家のコードというものが付与されておまして、それをバスケットの中で、中にこういう紙を入れて、混載を防止している様になります。ちなみに、今、青い線が入っていますが、対日輸出プログラムのものについては、この青い文字で書くことになってます。それ以外のものは赤の文字で書く決まりになってます。

駆け足でしたですけれども、タイの農薬の管理について御紹介させていただきました。御清聴ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。続きまして、株式会社ニチレイフーズ品質保証部海外品質管理グループ グループリーダーの坂井利彦様より御講演いただきます。

坂井様は、現在、株式会社ニチレイフーズ品質保証部海外品質管理グループのグループリーダーとして、海外工場全般の品質管理・指導、海外商品における食品安全の仕組みの構築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、輸入食品に対する事業者の取組みについて御講演いただきます。皆様、資料3を御準備ください。それでは坂井様、よろしく願いいたします。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ただいま御紹介にあずかりましたニチレイフーズの坂井です。本日はよろしく願いします。メーカー側から今回参戦ということで、去年はニッスイの方がやられていたと思うんですけども、年度末に会ったら、今年はよろしくと言われて、バトンタッチみたいな感じになってますね。

ちょっと私の自己紹介を簡単にさせていただきます。2006年にニチレイフーズ入社ということで、そもそも最初は研究開発部で研究開発をやっておりました。なぜか工場にその後行って、それから本社行って、御縁があって、タイに3年半、海外駐在してました。2018年に帰ってきて、そこから品質保証部のこの海外品質管理グループというところに配属になっております。現在は15名のメンバーと一緒に日々、海外商品の品質管理業務を担当しております。あとは、凍菜協と言われる組織の中で、海外交流委員会の委員長であったり、あとは、GFSIのワーキンググループですね、こちらのほうにも取り組んでお

ります。ぜひ今一緒にやってくれる企業を募集してますので、興味がある方はホームページとかで御確認いただければ幸いです。

今日のお題目は3つですね。会社紹介と、それから、本題であるこの海外商品における品質アセスメント、それから、凍菜協についても少し御説明をさせていただきたいなというふうに思ってます。誠に申し訳ないのですが、ニチレイフーズの会社紹介につきましては、資料にございませんので、投影資料のみでよろしく願いいたします。

我々、ニチレイフーズは、2006年に、親会社であるニチレイから分社化されまして、現在は、加工食品事業に特化した事業形態を取っております。今年の売上げ、単体でいきますと2,757億円というところで、グループ全体で見ると大体6,600億円の売上げがある規模の会社となります。本社は、今はなき築地市場の真ん前にありまして、もう豊洲に移転したのですけれども、昔トロ箱を抱えたおっちゃんたちを横目に見ながら出社するみたいな、そんなロケーションにあるような場所でございます。

経営理念の御紹介なんですけれども、特徴的なのが行動指針であり、このハミダスという活動を推奨しています。弊社では、このハミダス活動を広めるために、ハミダス推進部という独特の部署もありまして、従業員一人一人が自分の殻を破って、積極的にチャレンジしていく行動を後押ししております。他社の方から、ハミダスって何ですかってよく聞かれるんですけれども、実は具体的な行動というよりはマインドの部分で、ここに書いてあるとおり、思いやりを持って、チャレンジがあって、あとは、周囲を巻き込んだ楽しさのようなものがあれば、何でもハミダスだということで、我々もこのハミダス活動を、会社風土の醸成も含めてしっかりやっております。

ニチレイフーズの商品紹介ですけれども、ここに載せているのは、主に家庭用の商品となります。弊社の強みでいうと、右側にあるチャーハン類、それから、左側にあるチキン商材ですね。このチキンに関しましては、上の4つですね、「特から」「むねから」、あと、これはトップシール品の2品、これら全てはタイで作っております。チキン商品はほぼ海外品に頼っているというところもあります。それから、下の農産品ですね。こちらは今、弊社としては非常に力を入れております。おくらは中国産ですね。それからブロッコリーはエクアドル産です。インゲンはタイ産。本当に全国津々浦々から物を調達してきて、皆様に供給しているというところがございます。我々はこの凍菜商品を戦略上、重要なカテゴリーと位置づけておりますので、今後ともしっかり安定した品質を担保できるように努めてまいります。

国内の生産拠点になるんですけれども、こちら、北は北海道から南は九州まで。ここは自社工場と、それから関連会社のみを載せているんですが、生産委託してる工場も合わせますと、本当に全国数多くの生産拠点で製品を作ってもらっています。見ていただくとおり、各工場で生産するものもそれぞれ違って、地の利を生かしたような個性豊かな製品をそれぞれの工場で作っております。

続きまして、海外の生産拠点となります。こちらいろいろな国から調達をしているので

すけど、メインはタイと中国になります。タイは主にチキン関係ですね。弊社とタイの取組みはすごく古くて、1989年ぐらいから取組みを開始しています。当時は冷凍食品がまだ始まったばかりのときで、エビフライをやっていました。タイは昔から水産品がすごい得意で、エビがよく捕れたというところで、エビフライや年末のエビ天みたいなものも作って日本に送ってたんですけど、大分このエビの消費がチキンにシフトしていったというところで、今はもうエビフライやっておらず、ほぼほぼチキン商材に特化しています。

一方で、中国に関しましては、中国もチキン商品をやってるんですけど業務用がメインになります。それから、中国は野菜が非常に多いです。特にこの山東省ですね、緑の丸が一つ大きいところがあるんですけど、ここが一大産地になっておりますので、ここに多くの野菜調達地点を構えて、しっかり野菜を買い付けていくというような感じになります。

最後に、ニチレイフーズの品質保証体制でございます。ニチレイフーズの本社、品質保証機能としては6部署でございます。私たちが所属しているのは、海外品質管理グループとなるんですけども、品質保証部全体では66名、ニチレイフーズの中でも大所帯な部署になります。この海外品質管理グループって何してるかというところ、海外生産工場の指導とか支援、それから、仕組みの構築とか、あとは、よくあるのが何か起こったときに必ずいるんな方が駆け込んできますので、駆け込み寺的にトラブル対応をやっています。日々、海外品に関わる全ての品質管理活動を担っているというところでございます。

セクションが変わりまして、ここからが本題ですね。海外輸入品の安全・安心の取組事例として、私たちが行っている海外商品における品質アセスメントを御紹介させていただきます。

ニチレイフーズでは、数々のアセスメントがあるんですけども、ちょっと全て紹介していくと20分ではもたないので、ここでは5点を紹介させていただきます。

1つ目ですね、海外工場における商品開発の品質アセスメントになります。商品開発を新しくやるときに、品質保証部もしっかり開発段階から入って行って、リスクを常に洗い出していくということをやっています。振り返ると10年前は結構めっちゃくちゃな状態で、生産部のほうから、こういう商品にちょっとトラブルがあったんで、助けてくださいみたいな。でも私たちは何も把握してないみたいなことが日常茶飯事にありまして、これはまずいということで、品質保証革命みたいな感じで、海外商品においてはこ入れをしてみました。これまで品質保証部って、どちらかといえば、トラブルがあったときの守る側、対処する側だったんですけども、もう攻めに転じていこうと。開発の最初から品質保証部が入って行って、設計と一緒にやっていくというところを強くやっています。例えば新商品開発会議、ここにも品質保証部が出て、この工場でこういう商品作りたいんでいいですかという、そういう質問が結構多いですね。ここでダメと言うんじゃないくて、寧ろどうすればできるかを一緒に考えてあげるとするのが趣旨になります。それから、実際にこの工場で生産しようとなった時に必ずこの審査というものが入ります。新しい工場とか、新しいラインとか、新しい設備使ったときは必ず審査を実施します。工程別にも審査があ

り、例えば新規の包材を使いたいといった時には、器具・容器包装のポジティブリストとか、そのアセスメントに必要な事項をしっかりと見ております。あとは、原材料選定のところで、海外の商品に使う原材料も基本的には単体で日本に持ってきても問題ない原材料を選定しています。プロセスは結構煩雑になるんですけども、今は開発としっかり取組強化ができていかなというところですね。そしてラインテストになったときは、D&Q、これは、ディベロップ・アンド・クオリティーの略ですね。どういうところを開発がチェックすればいいかを、我々、品質保証部と開発が一緒になって、チェックシートを使って、ラインテストのときに確認をしております。この内容につきましても、年2回、その妥当性を評価するアセスメントがありますので、これをうまく循環させながら、日々いい商品ができるように取り組んでおります。最後ですね、実際に生産をするときに、仕様書の締結というのがあります。こちら、ちょっと別に紹介をいたします。

初回生産を承認する制度を設けています。具体的に言うと、4つの書類を集めなさいと。その中でも、配合・工程、それから、工程管理基準書、良品・不良品基準書、この3つを初回生産の1週間前までに集めないと生産させないというのが趣旨です。これでしっかり工場側と、規格、基準、それから、不良品の基準を握ることで、不要なトラブルが実際に減った事実があります。実際に10年前にこの仕組みを作り、トラブルの数は減ってきているので、一定の効果があったと感じています。この壇上ですごい簡単に言ってるんですけども、この仕組みがちゃんと回り切るまで、本当に10年ぐらいかかりました。当然ながら、開発側もそうですし、現地の工場側からも、何でこんなことしなきゃいけないんだという不満の声とかがすごくあったんですけども、この品質に対する理解というのを10年かけてしっかり理解してもらって、今ではもう本当に当たり前のように回せるようになったので、品質保証部の取組みとしては一定の成果があったのかなというふうには思っております。

ちょっと替わりまして、次ですね。私たちの品質管理の一環として、BOOKシリーズを用いた工場指導をしています。左から、GREEN BOOK、これは栽培管理指導ですね。それから、真ん中のRED BOOK、これは工場の品質管理指導です。そしてBLUE BOOK、これはちょっと特殊なんですけども、未加熱摂取冷凍野菜の衛生管理となります。これの3つの指導要項を持って、工場を指導しているというところがございます。当然ながら、我々の中でも、監査を担当する監査グループがあって、工場の監査を行っていますが、監査って長い視点で見たときの点でしか品質を確認できないんですね。それだと、点と点を結んだときの間が抜けてしまうので、工場の方が自発的に改善を進められるように、BOOKを工場にお渡しして、工場が自ら品質を上げていく活動を支援しています。それから、教育の部分ですね。私たちのほうも、実際、監査指導員みたいな者を養成するときに、こちらの指導要項を使って、新入社員であったり、若手社員への指導の一環としています。

次のセクション、品質保証責任者会議の開催ですね。こちらメインは中国とタイになるんですけども、年に1回、中国は中国、タイはタイというふうにして、関連会社に集ま

ってもらって、いろいろな取組をしております。ここに載せているのは、2023年、昨年の10月ですね。ニチレイフーズに凍菜を供給していただいている中国の会社を我々は蔬菜会と呼んでいるんですけども、蔬菜会の皆様を集めて、幾つか催しをやってきました。まず、グループディスカッションですね。彼らがすごく欲しがるのが、他社や国内工場でのトラブル事例ですね。どういうトラブルがあって、どういった改善を施したかといったところは、本当に興味を持って聞いてくれます。そして自分たちの会社ならどうするかといったところをテーマにしてディスカッションをしていただいたりしています。これを発表していただいて、いろいろな切り口で再発防止といったところの観点を見つけてもらうと。それから、情報交換ですね。最新の情報を一緒に共有するといったところで、今、中国で話題に挙がるのがドローンですね。ドローンによる農薬散布をテーマにして、実際どんなリスクがあるのか、どういう状況になっているのかなといったところを情報交換してきました。ドローンって、自分たちで農場でまく分にはいいんですけど、隣の農場でドローン使ってまかれるというリスクが一番高いんですよ。ドローンって、何が怖いかというと、当然、ドローンでは多くを運べないので、農薬を圧縮というか、すごい濃度の濃い農薬をまくことになります。これがドリフトしてしまうと、とんでもない農薬残留が起きてしまうので、ドローンのリスクをどの様に評価していくか、未来型の考え方でディスカッションをしていただいたりしております。あとは、感謝状の贈呈とか、中国に限らず海外の方は褒められること大好きなので、いい成績を取めた工場はみんなの前で表彰して、モチベーションにつなげてもらうというような取組をしてきました。これは来年度も継続してまいりたいというふうに考えてます。

4つ目ですね。海外OEM評価です。海外商品において安定した品質を継続的に提供するために、海外生産委託先工場様の価値を毎年評価して、課題が見える化をしています。単純に言えば数値化して評価をします。左にある項目、リスクと、それから調達能力ですね。この2つをてんびんにかけて、本当にその工場が持つ価値を査定しています。実際に、SからA、B⁺、B⁻、Cという5段階評価にして、その工場がどの程度のレベルなのかを評価しています。こちらは、毎年、期末にやりまして、例えば品質改善が必要なBの評価を取った場合、調達部としてはもっとこの工場を伸ばしていきたいという要望があったときに、じゃあ、来年度どういうことをしていきましょうかという布石になります。ということで、こういう評価をして、どこにてこ入れが必要なのかというのを見える化して、改善活動として、我々の方針を決めるということを毎年やっております。こちらも、なかなか数値化というのは難しいんですけども、毎年毎年試行錯誤の繰り返しで、ようやく実情と合うような数値化ができてきたかなというふうには思っております。

最後ですね、こちら、海外農産品における品質管理システムとして、これはちょっと取組み事例を2点ほど紹介したいと思っております。左側、まずは、農薬散布法の指導による枝豆の虫混入削減ということで、枝豆って、結構メイガがつきまして、ちっちゃい虫なんですけど、枝豆のさやを食い破って中に入ってしまうと中で大きくなるんですよ。そう

なると、お客さんが枝豆を食べたときに虫が出てきたということで、ものすごく怒られます。謝りに来いと言われて、謝りに行ったこともあります。厄介なメイガですが、どうやって減らそうかなといったときに、実際の圃場見て農家さんの農薬のまき方を見ると、枝豆って、葉っぱの下になるんですけれども、農薬を上からそのままかけているというところで、これ、莢まで農薬行ってないのではないかということに気付きました。なので感水紙を用いて、それを枝豆につけて、上からかけるまき方でどこまで浸透するのかを確認したら、やっぱりまけてなかったと。まけてないというか、下まで農薬が達していなかったです。いうところで、上からじゃなくて、直接下からまく方法に切り替えたところ、かなりこの虫の混入を大幅に削減できたという事例になります。それから、右のほうですね、農薬違反の抑制ということで、栽培ステージに応じてやっております。特にこの栽培前でですね、先ほど白坂さんからも報告ありましたように、どういう農薬を使うのかというのは必ず事前に入手します。その農薬を使用する方法は、日本の法律が分からないとか、日本語読めないというところもいっぱいありますので、必ずリストをもらって、それを私たち、ニチレイフーズ側でそのまき方とか濃度とか頻度、それが正しいかどうかをチェックします。問題なければ、そのままやってくださいとに連絡をするんですけれども、電話帳みたいに重厚な農薬ハンドブックをひたすら読み込んでいくという大変な作業がありますが、それによって、かなり農薬違反の抑制にはなっているかなというふうには思っています。ただ、自社の農場であれば全然問題ないんですけども、先ほども出てきたドリフトですね。隣の農場からやっぱり農薬が入ってしまうといったところに対しては、隣の農場まで農薬チェックするわけにはいきませんので、現場巡回で確認をしていくしかないかなと。現場をどれだけ回って、農家さんが農薬まいてるかとか、そういう情報をしっかりキャッチするというのが非常に必要な作業になります。それから、栽培した後、どれだけこの残留農薬検査で危ないところを事前に防止できるかといったところも取り組んでおります。

ざっくり5つアセスメントを紹介させていただきました。また質問があれば、随時いただければと思います。

最後の項目として、凍菜協の取組についても簡単に説明をさせていただきたいと考えております。

凍菜協は、輸入冷凍野菜品質安全協議会といいます。事の発端は、2002年に、ハウレンソウからクロルピリホスという農薬が基準値を超えて出てきたということで、輸入品が全てストップしてしまうという非常に大きな事態に発展した経緯がございます。このときに、各企業が単体で動くのではなくて、業界全体としてやっぱり輸入冷凍野菜の安全・安心な品質を確保していこうよという動きになりまして、2006年にこの輸入冷凍野菜を取引している会社を中心になって、6社で立ち上げたのがこの凍菜協になります。目的は、輸入冷凍野菜の品質及び安全性の確保になるんですけれども、昨今、私たち凍菜協が関わっている会社に関しては、非常にレベルが上がってきて、安全性に関してはかなりいい水準まで来ているかなと思っています。現在はその目的も変容し、輸入先パートナー企業との

交流、活動を通じて、どれだけ情報を交換できるかといったところが、今、凍菜協としての役割として求められていると思っています。

組織図ですね。こちらは昨年ので古いんですけど、現時点では正会員 19 社、補助会員 1 社ということで、20 社で活動をしております。

凍菜協の活動内容になります。上から順に、品質管理基準評価の実施とか、あとは、中国、台湾の共同会議を開催したりしています。それから、残留農薬技能試験の技術向上、中国のでも検査センターがあるんですけども、その技術をどれだけ上げれるとか、それから、残留農薬管理に関するガイドラインの策定、実施などなどやっています。こちらもちょうと全て紹介していくと切りがないので、本日は、この共同会議開催のところを中心に説明させていただきます。

実際の活動実績としてやったことは、この食品の器具・容器包装のポジティブリスト制度に関わる活動を手厚くやってきた経緯があります。こちら、なかなか最初は、どういうことをすればいいかが分からないといった意見が会員企業のほうにもありましたので、凍菜協が中心になって、厚生労働省をお招きして、説明会を実施させていただいたという経緯がございます。当然ながら、これは海外のほうも何をすればいいのかは、ちょっとなかなか見えないといった意見があり、コロナ前ではあるんですけど、説明会を北京で開催して、そこで、海外の方に向けて説明会をした経緯もございます。今年度はまた中国のほうから、もう一度この説明をしてほしいという要望を聞いておりますので、今秋北京に行って説明会の開催を計画しております。

最後に、去年ですね、去年の年末に行ったところで、台湾との共同会議を開催しております。台湾の台北から新幹線で2時間ぐらいのところに高雄という大きなまちがあるんですけども、この高雄より下の辺り、非常に枝豆の栽培が盛んで、我々も、それからほかのメーカーさんも多くの会社がこの高雄の近辺から枝豆を買い付けを行っています。これも10年以上の交流がありまして、直近ではコロナで結局ずっとできなかつたんですけど、去年は5年ぶりにこの会議の開催をしてきました。具体的な内容は、農業試験場の訪問であったり、それから、圃場の視察、あとは、品質安全会議といったところの開催になりますが、日本からは30名程度、向こうでは100名程度ということで、非常に大きな会議になったというところがございます。残念ながら、枝豆は今ちょっと需要が落ちてきて、この前も指定野菜にされたブロッコリーなんかは抜かれちゃいましたけれども、何でこの枝豆が抜かれたのかといったところも含めた議論を行ってきました。

今回、本当にこのような機会を与えていただいて、誠にありがとうございました。私もなかなか安全・安心な取組みというのは、終わりは全く見えないんですけども、なかなか通関違反とかも切れない中で、日々、当然ながら、技術というのはアップデートしていかなきゃいけないなというふうに思っております。もうこれからは安全・安心な商品をしっかり提供し続けてまいりたいと思いますので、引き続き御愛顧のほどよろしく願います。どうもありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。ここで約10分間の休憩を取ります。15時10分頃に再開しますので、それまでにお席にお戻りください。

また、これからスクリーンに投影いたします QR より、アンケートフォームにアクセスいただき、アンケートへの御協力をお願いいたします。QR が読み取れない方、スクリーンが遠い方、また紙での御提出を御希望の方は、会場スタッフにお声掛けください。また、お時間のある方は、本日配布しておりますパンフレットにお目通しいただきますと、ありがたいです。厚生労働省は、食品安全情報を X（旧 Twitter）でも配信しております。お配りしておりますチラシの右下に QR を付けておりますので、よろしければ御覧ください。それでは、これより休憩に入ります。

（休憩）

○司会（森） それでは、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。壇上には、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、発言いただきますようお願いいたします。また、できるだけ多くの方に御発言をいただきたいので、御発言は要点を絞っていただき、原則、お一人様1問までといたしますので、御理解いただけますようお願いいたします。御質問のある方は、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問目以降の御質問もお受けいたします。それでは蒲生様、よろしくをお願いいたします。

○NACS（蒲生氏） 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました蒲生です。私は、消費生活アドバイザーとして、今日のようなコミュニケーションの場で行政と事業者、消費者の橋渡し役をしたり、事業者向け、消費者向けの情報提供を行っています。本日はどうぞよろしくをお願いいたします。

今日の目的は、輸入食品の安全性確保、今パブコメ中の令和6年度の監視指導計画案についての理解促進だと先ほど御説明がありました。前段の講演で、厚労省さんニチレイフーズさんからの情報が皆さんにボールが渡った状態です。ただ、皆様が日々お持ちの疑問を解消しないことには理解促進にはなりません。それから、皆さんの御意見を厚労省さん、ニチレイフーズさんにお伝えするのも相互の理解促進に大事ことだと思っております。今日は輸入食品の安全確保体制と監視指導計画、それと輸出国における衛生確保対策の大きく2つのパートに分けて、事前にいただいたご質問にお答えいただきながら、今日いらっしゃる皆さんからもご意見や御質問をいただきながら深掘りをしていく時間にしていきたいと思っております。よろしくをお願いいたします。

本日の参加者は申込み段階の数字で、約4割が事業者、そして、半分が行政、検査機関

関係、消費者は 10%となっております。この席から皆さんお一人お一人の顔を見えます。アットホームに進めていきたいと思っておりますので、ぜひ皆さん、積極的にお声を聞かせていただければと思います。よろしくお願いたします。

意見交換に入る前に、前段の講演に関しての御質問がおありの方はいらっしゃらないでしょうか。いらっしゃれば、まず、質疑応答を先にしたいと思っておりますが、いかがでしょうか。大丈夫そうですかね。

特にお手挙がらないようですので、この後でも結構です。さっきちょっと聞きそびれちゃったんですけど結構ですので、御質問がある方は、ぜひご発言ください。

それでは、早速、意見交換会に入っていきたいと思っております。

まず、最初は、輸入食品の安全性確保と令和 6 年度の輸入食品監視指導計画案についてです。輸入食品監視指導計画案で昨年と変わったところは何ですかと聞こうと思ったんですが、先ほどもう福島さんからご説明がありました。水産食品の抗菌性物質に関して、令和 5 年にいろいろ違反があったので、検査計画数を増やしますよというお話がありました。もう少し具体的に、どのような水産食品の何について違反になったのか。今日、ご参加の方に、水産食品をお取扱いの方がいらっしゃるか分からないですが、どういったところを気をつけておこなきゃいけないのか、そのあたりを教えていただければと思います。いかがでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

スライドの 33 枚目をお願いしますプレゼンの中ではさらっと御説明をしてしまったので、聞き逃されてしまったかもしれないんですけども、令和 6 年度の輸入食品の監視指導計画の案ですが、申し上げたとおり、今年度までのものとそんなに大きく変わることはありませんが、変えたところといいますと、私どもが実施する年間のモニタリング検査の計画数ですね。これが令和 5 年度も大体 10 万件ぐらいを目指して実施していますが、令和 6 年度も同じように 10 万件を目指しています。ただ、内訳のところを少しずつ調整してまして、それが今、蒲生さんおっしゃってくださったように、米印のところに書いてあります。水産食品、水産加工食品の抗菌性物質、水産加工食品の病原微生物を強化するといったことを目指しております。なぜ今回、これを強化したかということですが、私どもが令和 4 年度に実施したモニタリング検査の中で、こういった食品の分類の中で違反が幾つか見つかっておりましたので、それに基づいて今回強化をしようとしているものです。

具体的にどのような違反があったかということをお紹介いたしますと、別にこれだけを狙ってやりますよということではないので、御参考として聞いていただきと思います。令和 4 年度で違反になった事例といたしましては、ベトナム産のエビでエンロフロキサシン、ドキシサイクリンといった抗菌性物質のものが違反になり、同じく、これもベトナムのカエルですね、これについても抗菌性物質の違反がありました。あと、トゲウナギ、これもエンロフロキサシンという抗菌性物質の違反が 1 件ございました。そのほかに、インド産エビでフラゾリドンという抗菌性物質の違反があり、あと、タイ産のライギョ、これもエ

ンロフロキサシンの違反がございました。それから、中国産のスッポン、これについてもエンロフロキサシンとドキシサイクリンといった抗菌性物質の違反が1件ございました。

それ以外に、あと、病原微生物の違反を御紹介いたしますと、ベトナム産のエビで腸炎ビブリオ、日本で腸炎ビブリオの食中毒は、今ほとんど起きなくなりましたが、この腸炎ビブリオの違反が1件、それから、インドネシアのマグロでサルモネラ属菌、サルモネラ菌の違反が1件。韓国産のアカガイで、これも腸炎ビブリオの違反が1件。それから、インドネシア産のゆでがにで、腸炎ビブリオの違反が1件ございました。また、こういった病原微生物って、やはり食中毒になってしまうと結構重篤な症状になってしまう場合もございますので、こういったちょっと違反には注目して、令和6年度の監視指導計画ではモニタリングの強化を図っていきたいと考えております。以上です。

○NACS（蒲生氏） 具体的にご説明いただきありがとうございます。

消費者からしますと、水産食品からなぜ抗菌性物質が出るんだろうと疑問に思います。動物用医薬品になるんですかね。違反理由を知ることが対策につながると思うんです。もちろん違反理由はいろいろだと思いますが、特にこういうことに気をつけて対策してくださいというのはありますか。ニチレイフーズさんもエビを扱ってらっしゃいますよね。何かアドバイスはありますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） 原因については、よく認識はしてるんですけども、やはり養殖場で養殖している以上、いろんな病原菌の襲来があつたりします。一番厄介なのは鳥ですね。鳥からやっぱりよく病気が池の中に蔓延してしまつて、エビ全体が死んでしまうことを聞いています。なので抗生物質を入れざるを得ないという話はよく聞きます。私どもの経験しているのはインドネシアのエビで、ペリカンが飛んできて、池に足突っ込んで、エビが全滅したといった話を聞いたことがあります。今も養殖場行くと、養殖場の上にネットまでは張れないにしても、線を張って、基本的には鳥が池に入らないようにしている養殖場をよく見かけます。ただ、最近は、その抗生物質を使うとやっぱり違反が出るとか、あとは、抗生物質自体も結構値段が高いというところもあって、基本的にはまかずに済ますというところも増えてきているというふうには聞いてます。病気になりそうだったら、早いうちに間引きするという方法もあるらしくて、極力、抗生物質が出にくくなる環境にはなつてるとは思うんですけども、こんなんで回答になってますでしょうか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。先ほどの坂井さんのプレゼンの中でも、ペリカンが足を突っ込んでしまうという事例はなかなか予測不可能ですが、そういった事例があることを知っておけば、対策にもつながると思うので、貴重な事例を教えてくださいありがとうございます。

○ニチレイフーズ（坂井氏） すみません、もう一つ言い忘れしました。昨今は養殖場にも認証がありまして、当然ながら、抗生物質をいつ入れたかとか、何を入れた、どのタイミングでみたいな、あとは、検査も、細かく決められている養殖場もあります。認証を取っ

ている養殖場から仕入れるのが一番安全かと思うんですけども、当然その認証についてこれる養殖場もなかなか多くはないので、そこはちょっとジレンマでもあったりするんですけども、安全・安心の取組として、そういったところを活用するのもいいと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

皆さんから御質問がありましたら、随時、お手を挙げていただいてもいいですし、パートごとにお伺いする時間を設けますので、その時でも結構です。

そうしましたらば、最近の違反事例で注目されている事例を御紹介くださいという事前質問もありましたので、今伺った水産食品以外で、何か付け足す事例があれば、お願いします。

○厚労省（福島） そうですね、病原微生物で、やっぱり健康被害に直結するのでということで申し上げましたが、先ほど御紹介した水産食品以外にも、例えばチーズの、それもプロセスチーズみたいに加熱しているものではなくて、ナチュラルチーズなど、加熱していない生の牛乳とかで作っているようなチーズなんですけど、そこからリステリア・モノサイトゲネスという細菌が見つかったということで、違反になっているものなどもございます。そういったものについては、モニタリング強化するような形で対応しております。

○NACS（蒲生氏） そうですね、リステリアも規格ができたのが何年前でしたかね。そちらも要注意ということでございます。でも、福島さんがおっしゃってくださったとおり、別にそれだけを注意すれば良いというわけではありませんので、その辺を中心に、幅広く御対策をお願いしたいと思います。

それから、今回いただいた事前質問は、大体事業者さんからの御質問だったんですけども、こちらは、消費者団体の方からの御質問です。輸入食品について様々なチェックが行われています。しかし、消費者にあまり知られていないように感じます。特に実務と消費者の認識のずれというか、消費者に知られていないな、勘違いされているなという項目がありましたら、それはどのようなことなのか、それに対してどういう取組みをしているのか、教えてくださいという内容です。こちら、いかがでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

今日お集まりの皆さんはもうお詳しい方なので、そういうことはないかと思うんですけども、やっぱり輸入食品については、今日御説明したみたいに、輸入の都度、検疫所に輸入届出、出さなければならないということも結構御存じない方も多いですし、それも届出を単に受け付けているだけではなく、検疫所の食品衛生監視員がそれ、全部審査を行って、オーケーになったものだけが入ってきているということはあまり知られていないように思います。それも、書面の審査だけではなく、リスクの蓋然性に応じて、必要なものについては、厚生労働省が検査を実施したり、輸入者の方に検査を実施していただいているという状況になりますが、それも割合でいくと 240 万件の届出に対して、全体で 20 万件ぐらい、検査を大体やっていますので、割合からすると 10%弱というぐらいの感じになるので、10%

しかやってないなんてということもよくおっしゃられますが、この 10%というのも、それを高いと見るか、低いと見るかですが、やみくもに私どもも検査をしているわけではなく、やはりこれまでの情報ですとか、検査の結果ですとか、あと、海外からの情報等を踏まえて、いかに限られたリソースで効果的にそういった違反の食品を見つけるか、リスクが高いものをはじめていくかということころは、私どもの腕の見せどころだというふうに思っておりますので、これからもそういった必要な情報の収集や分析などを実施し、しっかり輸入食品の安全性確保していきたいというふうに考えています。

○NACS（蒲生氏）　そうですね。輸入食品の 10%しか検査をしていない、あとの 9 割はスルーなんでしょという指摘はかなり昔から言われていますね。実際のところ、届出は全てについてチェックをしているし、今の福島さんのお話では、別に 10%ありきで検査しているのではなくて、必要なものを検査した結果が 10%なんであると。必要なものはちゃんとやっているんだというお話でした。

ニチレイフーズさんとしても何かこの点でありますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏）　ちょっと思い返してみたんですけども、また全然別件になりまして、農産品でいうと、よく農薬の話というのを伺うんですけども、やっぱり私どもは鶏加工品を扱っているので、鶏の抗生物質はどうかという話をよく聞きます。ここに関しては、タイという国に限定的になりますが、タイにも政府機関、DLD という非常に強い組織がございまして、輸入をする企業に関しましては、必ずこの DLD のナンバーが付与されており、DLD の承認を得ないと、そもそもタイからの輸出ができないという仕組みが成り立ってます。タイの鶏なんですけれども、養鶏場、それからスローターハウスと、いろいろプロセスがあるんですけども、必ず獣医が常駐してます。抗生物質の投入を決めるのは、ここがちょっと農家さんと違うところなんですけれども、DLD の獣医です。ですので、我々も抗生物質投与の把握はしているんですけども、鶏インフルエンザとかのワクチンや抗生物質になると、どうしても陸続きでいろんなところからリスクが来ますので、リスクに応じて使用されるケースがあります。だから、全て把握はし切れない。農薬と違うのはその点ですね。ただし、必ず獣医がいて、本当に 1 羽 1 羽診てるレベルのところもありますので、そこは御安心いただければと思っています。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。そうですね、私もやっぱり農薬と聞くと、えって思うところがありますし、抗生物質というと、さらに薬剤って感じの怖さがあるなどという素朴な消費者感覚がありますが、必要な抗生物質を獣医さんが 1 羽レベルで診ており、もちろん薬はお金がかかりますから、むやみやたらに投与するものではないと、御心配に当たる状況ではないですよと、消費者の心配があるところですけども、細かく対応していますよというお話でした。ありがとうございます。

こちらのパートで、次に、たくさんいただいた御質問が、去年もそうだったんですけど、器具・容器包装ポジティブリスト制度に関してです。皆さん、うんうんってうなずいてらっしゃいますね。

コンサルをされている方からの事前質問です。輸入品は国内品に比べて、ポジティブリスト適合性の確認作業が格段に難易度が高いように感じます。制度自体も難しいですし、それを相手国に伝えないといけない。そこがとてもハードルが高いです。ぜひ英文の資料など、これを渡せば相手がちゃんと分かってくれるという資料を準備してくれませんかという御要望が来ています。、あと、11月30日に告示が出ましたが、CASナンバーが表に入っていません。ポジティブリスト適合をチェックするに当たって、日本語を英語に直訳しても合っていない場合もありますから、CASナンバーでチェックするというのが合理的ですけれども、このCASナンバーを表に入れていただけませんかという御要望がありました。これに関して、いかがですか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

器具・容器包装の制度、ちょっと難しいですよ。皆様にちょっといろいろ御面倒をおかけしているのも申し訳ございません。器具・容器包装に関する情報については、今ここ、スクリーンに示しておりますように、厚生労働省のホームページのほうに一元化していろんな情報をお載せしております。今御質問のあった法令ですとか、規格基準の英文資料、多分、海外のメーカーであったりとか、出版の皆さんに御説明するのに必要な資料だと思うんですけども、結論から申し上げますと、まだちょっと今準備中ですので、でき次第、こちらのホームページのほうから参照していただけるようにしたいと思いますので、もうしばらくお時間いただければと思います。

あと、CASナンバーについてなんですけども、先ほど蒲生さんが御紹介してくださった厚生労働省の告示のほうにはCASナンバーというのは掲載してないんですけども、皆さんの御便宜を図るために、参考資料というのをこちらのほうに載せておまして、そちらの参考資料のほうにはCASナンバーのほうも一緒に載せておりますので、そちらのほうを御活用いただければというふうに思います。またちょっと後でこちらのほう、詳しく見ていただければと思います。

○NACS（蒲生氏） そうですね。どこに掲載されているのか、厚生労働省ホームページのトップから順番にお示しいただいてよろしいですか。

○厚労省（白坂） まず、トップページから検索していくと、結構奥のほうに入ってくるので、検索サーチのポジティブリスト、器具・容器包装のポジティブリストと厚生労働省と検索していただくと、基本的に一番上のほうに出てきます。こちらですね。こちらをクリックしていただくと、先ほどのページに移動するようになります。最初のほうに、2025年の5月31までの情報と、その後に、6月1日以降の情報が入っております。6月1日以降の情報をクリックしていただきますと、6月1日以降のポジティブリストに関する情報がこちらに入っております、CASナンバーは、下のほうにスクロールしポジティブリストを確認するための参考情報というところの3つ目のエクセルを開いていただくと、こちらにそれぞれの物質の英語名とCASナンバーが入っております。なので、こちらのほうをぜひ参考にさせて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。これ、本当に助かるなと思います。11月30日の告示段階では出てなかったんですけども、その後の12月25日だったかな、参考情報として、物質名の英訳とCASナンバーのリストが公表されました。通知の英語版は作成中ということですが、まずは、新リストをサプライヤーにお渡しして、ポジティブリスト適合の確認を進めていただきたいと思います。

先ほど白坂さんが厚労省のページが5月31日までと6月1日からに分かれていると説明されました。要は経過措置期間が終わるまでと完全施行以降ということになります。経過措置期間のページに従来リストがあり、完全施行以降のページに新リストがあるということなんですけれども、従来リストでサプライヤーに確認済ですが、新リストでまた一から確認し直すなくてはいけないでしょうかという御質問が来ています。この点はいかがでしょうか。

○厚労省（福島） 申し訳ないんですけども、2025年6月1日以降に輸入する分については、新しいリストのほうでも確認をしていただく必要がありますので、結構かぶっている部分がほとんどだとは思いますが、念のためにしっかり確認をお願いできればと思います。申し訳ありません。よろしくお願ひいたします。

○NACS（蒲生氏） よく分かりました。

今お示しいただいた英語版のリストやCASナンバー等をぜひ、急ぎ、相手国のパートナーにお渡しいただいて、再度御確認をいただきたいということです。

それから、中に食品が入った容器包装、もちろんそれも容器包装は容器包装ですので、器具・容器包装の対象ではありますが、届出書に経過措置もしくは適合と書くのは、中に食品が入ってない、器具・容器包装を輸入する場合となっています。それは、完全施行後、来年の6月1日以降も変わらないでしょうかという御質問が来てますが、いかがですか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

結論から申し上げますと、変わらないということで、当然その器具、容器包装そのものを輸入していただくときには、その届出に書いていただくということにしていますが、今、蒲生さんおっしゃってくださったように、それを輸入する食品の包材として使われている場合については、当然、これも食品衛生法の対象となりますので、きちんとリストに載っている物質だということを確認していただく必要はありますが、輸入届出のほうにそれを記載していただく必要がないという今の取扱いそのままの予定です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

今日は会場に検疫所の方もおいでいただいておりますので、実際の監視指導について伺ってみたいと思います。器具・容器包装はポジティブリストだけでなく溶出規制等の従来ルールがあります。経過措置期間中のポジティブリストについてでも結構ですし、従来ルールについてでも結構です、検疫所さんでどのような指導をされているか、何か具体事例を共有いただけるものはありますでしょうか。

○大阪検疫所（谷氏） 大阪検疫所食品監視課の谷と申します。よろしくお願ひします。

輸入業者さんにどういう指導しているかということですが、こちら、ポジティブリスト、器具・容器包装のポジティブリストが始まったときには、関係者の方を集めて、説明会を実施しようとしていましたが、コロナの時期だったということもあって、基本的には資料を、大阪検疫所のホームページに掲載をして、それで周知をさせていただいたという経緯はあります。現状としては、届出の際にポジティブリストに載ってるか載ってないかというのを確認をしていただいて、届出にポジティブリストに適合している、もしくは、経過措置のものであるということを確認をした上で記載をしていただいて、検疫所のほうでは、その届出の審査時に確認をしています。それ以外のものについては、適合していないもの、経過措置じゃないもの、そういったものは輸入はできないということになります。現在、審査をしているところ、そのような届出は今のところありません。このような回答でよろしいでしょうか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今のところスムーズだということですね。来年の6月1日からは完全施行となり適合のものしか入れられなくなりますので、皆さん、残り時間は僅かになってきましたが、ぜひご準備をお願いしたいと思います。

ポジティブリスト制度に関しては、ニチレイフーズさんも対応なさっていると思います。先ほどのプレゼンで凍菜協としてもお取り組みがあるということでした。なかなか一事業者さんが直接相手ごとに制度を説明するのは大変だし、適合しているか問い合わせてもなかなか答えが返ってこないという悲鳴もよく聞きます。凍菜協さんとして、まとめて対応してくれたら助かる事業者さんも多いだろうなと思って聞いておりました。ニチレイフーズさんとして、ポジティブリスト制度についてここが対応が難しいですとか、凍菜協さんとしてでも結構です。何かコメントはありますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ありがとうございます。先ほど出てきた凍菜協のパートナー企業とは、結構比較的情報交換をよくしているんですけども、今私たちがやっている対応は、非常に似ていて、まずはリストを相手の方にお渡しして、実際にそのリストにのっとってちゃんと管理ができていくかといったところをレターでもらうことをやってる企業が多いように感じています。当然ながら、我々の輸入国の相手先、さらにその先の包材メーカー、さらにその先の原料というふうに遡っていきますので、どの物質を使っているかは開示してくれないケースが多いです。そこはもう織り込み済みで、あくまでもこのリストをお渡しして、使っていないということを証明してくれるレターさえ入手できれば、まずは一旦それでよいのかなというふうに考えておりますが、いかがでしょうか。

○NACS（蒲生氏） 何か谷さんに聞かれたみたいですが。大阪検疫所さん、それで許してもらえますかと。

○大阪検疫所（谷氏） 私ども、このポジティブリスト制度が始まったときに、メーカーさんや原材料のサプライヤーさんにポジティブリストの確認をしていただいて、レターを取り寄せておいてくださいと指導をしています。ただ、届出の際は、そのレターを出して、必ず毎回提出をしてくださいという、そういうお話はしていませんが、届出のところにポ

ジティブリスト適合とかというのを書いていただいて、もし検疫所が確認が必要だということがあれば、そのレターを出してくださいねというような指導をしています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。皆さん、レターを取り寄せてくださいということです。

そうですね、ニチレイフーズさんはポジティブリストだけのレターを取引相手から入手しているということですが、他社さんの事例では、製品の仕様書にポジティブリスト制度適合について盛り込むというやり方もあるようです。やり方は皆さんのやりやすい方法でいいのだと思いますが、残留農薬ポジティブリストと違って、輸入側で検査して確かめることができませんので、適合確認を取っておく、それをエビデンスに残しておく、そういったことが大事なんだろうと思います。

あと3つ個別のご質問があります。

1つ目です。海外で収穫された農産物を用いて海外で製造された食品添加物を日本で使用する場合、元原料である海外で収穫された農産物は食品衛生法の残留農薬とは適用外と考えてよいでしょうか。色素、香料は、それ自体の法律、成分規格とかのその規格基準を満足してればいいと考えてますが、よろしいでしょうか。ちょっと分かりにくかったですね。海外で収穫された農産物を用いて食品添加物を作ります、その食品添加物を輸入して日本で使います。その食品添加物を輸入するときに、原料の農産物の残留農薬に関して考える必要はありますか。食品添加物の規格基準を満たしていれば、輸入できますかという御質問でした。いかがでしょうか。

○厚労省（福島） なかなか御質問された以外の方は、今の話を頭に思い浮かべるのが大変と思いますが、もう一回繰り返しますと、海外で取れた農産物を原材料として添加物を作りました。その添加物には確かに残留農薬の一律基準みたいなものはかからない、対象外の製品なんですけども、ただ、仮にこの添加物を使って加工食品を作って、その加工食品が農産物由来のものということで、残留農薬の一律基準の対象になるものだった場合、場合によっては、それが残留農薬が検出されましたということで違反になる可能性はあるわけなんですよ。なので、添加物には確かに規制はないんだけど、じゃあ、その原材料、何でもいいですよということにはならないので、そのあたりもしっかり安全性確認して作っていただく必要があるんですね。なので、最終製品で、そのときに違反になったとしても、ずっと遡って調査をしていって、原材料の時点でも日本のポジリスにちゃんと合致してますよということを証明していただければ、最終製品で違反にならないという可能性もあるので、そこはもう添加物の原材料だから何でもいいですよということではなくて、そこも含めて、きちんと安全性の管理をお願いできればと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、私もこの事前質問をいただいたとき、最初、どういう意味かなと思いましたが、皆さん、クリアになりましたでしょうか。今、福島さんが分かりやすく解説してくださいました。食品添加物は残留農薬の規制対象ではないけれども、その食品添加物を食品に使ったときに移行した場合、その食品は

残留農薬の規制対象になりますから、そこで問題となることのないように、ちゃんと食品添加物の段階でも原料まで押さえといてくださいねということでした。

あと2つです。新しい技術、精密発酵や、細胞培養など最近よく聞くようになりましたが、それら新技術によって製造された食品が日本に輸入される際に、食品衛生法に適合していない、または適合していないおそれがある場合、どのような対応をされているのでしょうか。可能な範囲で御回答いただけますと幸いですという御質問です。いかがでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

精密発酵、細胞培養というのは最近、培養肉みたいな形でよく話題に上っているかと思えます。ただ、その培養肉に関しては、今、私どもの厚生労働省の薬事・食品衛生審議会という審議会のほうでも議論をしているところなので、個別の話ということではなく、こういった今まで私たちの食経験がないような新しい食品ということで一般論としてお答えさせていただきたいと思えます。こういった海外では例えば食べられていても、日本ではまだ食経験がない、安全性が確認できないものを輸入される場合には、やはりその現地での食経験やどういうふうに喫食されているか、どういった製法で作られているか、そのような詳しい情報をあらかじめ、今日御紹介した検疫所の輸入食品の事前相談室というのがございますので、そちらのほうにまずは御相談させていただきたいと思えます。そこでいろいろ資料を頂いて確認をさせていただいた上で、輸入できるかできないかという判断になるかと思えますので、まずは時間に余裕を持って、検疫所の相談室を活用いただければと思えます。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。もう代替肉では検討が始まっているんですね。

○厚労省（福島） はい、やっています。

○NACS（蒲生氏） そうですか。やっぱり精密発酵もそうですけども、代替たんぱくについては日本だけでなく、世界中で競争するようにどんどん技術が開発されています。そういった新しい食品に対してどのように評価するのかについては、去年でしたか、食品安全委員会が設立20周年ということで、FDAやEFSAと一緒に、どう評価するのが妥当なのか議論が始まっているようです。今、福島さんからもお話があったように、これは行政側だけで決めるのではなく、事業者さんに情報をいただきながら、一緒に準備を進めていく段階なのかなと。今現時点で精密発酵や細胞培養に対する具体的なルールがないにしても、今後、評価していかないといけないとすれば、まずは情報を収集する必要があり、今はその段階なんだということです。輸入する食品にそういう技術が使われているかもしれないという情報があれば、早めに検疫所の相談室に御相談くださいということでした。ありがとうございます。

これがこのパートでいただいている個別質問の最後ですね。今後、もうこの4月からいよいよですね、食品衛生基準行政が消費者庁に移管されるということで、輸入事業者の実務への影響や変化等がありますかという御質問です。いかがでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。

ここにいらっしゃる皆さんはもう御存じと思いますが、今年度、国会で食品衛生法の改正を行いまして、食品の規格基準を策定している部分と、その規格基準に基づいてきちんと食品衛生法に合致してるかどうかという監視部門というのが今の厚生労働省の中にはありますが、そのうち、規格基準を策定している課は、食品基準審査課という部門があります。その食品基準審査課の部分が今度の4月から消費者庁のほうに移管されることとなります。消費者庁はこれまでも食品表示等は所管している省庁ですので、食品の安全性確保のために一体的に取り組んでいるところですが、これからは規格基準の策定は消費者庁で、それから、その監視のほうはこれまでどおり厚生労働省で行うといったような役割分担になっております。ですので、輸入食品の部分も、これまでどおり、厚生労働省の食品監視安全課輸入食品安全対策室と検疫所で行ってまいりますので、輸入者の皆様に直接何か影響があるということはないかと思えますし、当然、輸入者の方、行政の方、それから消費者の皆様にも影響のないように、スムーズに移管を進めていくということで対応したいと思っておりますので、引き続きよろしくお願いいたします。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。途中、ちょっと駆け足にもなりましたが、前半の輸入食品の安全性確保体制、監視指導計画に関して、事前の質問もいただきながら、進めてまいりました。ポジティブリストも含めて、御質問がおありの方は、いらっしゃらないでしょうか。せつかくの機会ですので。ポジティブリストに関して今、英語資料を作ってくださいということですが、ぜひ、これを渡せば相手に理解してもらえらるぐらいのものを作ってくださいと私からもお願いをいたします。会場の皆様からもうんうんと、御同意いただきましたね。

それでは、後半、輸出国での衛生確保対策に話を移してまいりたいと思います。

福島さんの資料にタイ政府において残留農薬に係る対策が図られたことから、令和5年2月、3月に現地調査を実施して、一部の輸出者に対する検査命令を免除としました。その内容を白坂さんに御報告いただいたわけですが、対策が図られたということは、その前に何か問題があったのだと思いますが、今回なぜタイに視察に行かれたのか、その辺、背景を教えてくださいませんか。

○厚労省（白坂） タイの先ほどの農産物なんですけれども、タイからの輸出に関して、取決めがあり、その取決めを遵守した上で、日本に輸出するという形になっていました。ただ、2020年から2021年にかけて、タイ産のマンゴー、それから、おくらについて、立て続けに違反事例が出まして、その改善と対策というものを図っていたところですが、コロナの影響もありまして、現地の査察というのがなかなかできない状況になりました。なので、大使館を通じて、現地の状況、それから、改善の方法などを調査をしてたんですけども、複数回続いてくると、その原因と、その対策というところのやり取りというのが難しくなってくるところも当然少しずつ出てくるんですね。なので、タイ側からの回答があった内容が、ある程度、対策として成り立ってるかどうかというところも含めて、現

地にて確認できてるかどうかを、今回、タイのほうで確認をさせていただいたところになります。

○NACS（蒲生氏） なるほど。やっぱりいろいろ問題が起きていた。でも、コロナ禍でなかなか直接行くことができなかった。それをようやく現地に行って確認をして、問題がないやり方を確認したから、検査命令の一部免除にしましたということですね。

○厚労省（白坂） そうですね。

○NACS（蒲生氏） オンラインと、現地の査察ということでお伺いしたいんですが、確かにコロナ禍で我々は強制的に現地に行くことが難しくなりました。代わりにオンラインでやり取りをしてきた。今ようやく現地にも行けるようになってきたわけですが、オンラインと現地査察をどうミックスするのがベストなのか。オンラインにもメリットがあると思うんですね。けがの功名というお話をたしか福島さんがおっしゃってましたよね、全くそのとおりだと思って聞いていたんですが、だから、単純にコロナ前に戻るのではなくて、我々はオンラインという新しいツールを得たのだと思います。でも、ではオンラインと現地査察をどういうふうに使分けたいのかというのは、各社さんが検討しているところなのかなと思いますので、ちょっと、じゃあ、坂井さんからいこうかな、どのような使い分けをしていらっしゃるでしょうか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） まず、最初に、この議論は、我々ニチレイフーズだけじゃなくて、GFSI のローカルワーキングメンバーの中でもいろいろ聞いてみたりしました。中にはもう認めてないという企業さんもかなりいます。実査のみですね。ただ、どちらかというところ、国内に関してはおっしゃるとおりなのかなと。日本国内においては基本的にはリモートでやる必要ってあまりないように感じますが、一方で海外となると、なかなか経費の問題であったり、安全上の問題があったりします。外務省が出している危険地域というのがあるんですけども、タイも南のほうに行くと、もうオレンジ色、基本的には渡航しないでくださいというところがあったりします。我々も直面したのがアフリカですね。アフリカで実際に商品やろうとしたときに、じゃあ、実際に行けるのかというところ、なかなか行くことが難しく、その地域は行けても、ちょっと行きづらいところがあったりするというときに、やっぱりリモートにも頼らざるを得ないという現実があったりします。ただ、それで全て安全性を確認できるわけではないので、そこはもうリスクを持って、やるかやらないかの判断だと思います。

もう一つ、苦勞した点を一つ挙げると、これ、南米の話なんですけれども、南米でリモートをすると、日中が逆転するんですよ。夜の大体 12 時ぐらいからスタートし、朝の 6 時頃に終わるんですけど、もうとにかく眠いです。リモートでやり切るのも大変なので、極力、我々も現地というのを重視してます。ただ、さっき言ったように、どうしてもリモートしかないパターンに関しては、リモートである程度容認をしているというのが現状ですね。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今のお話ですと、アフリカやタイのオレンジ

エリアというとコロナは関係ないですね。そうすると、コロナ前はどうされていたのでしょうか。

○ニチレイフーズ（坂井氏）　そうですね、今のはコロナ関係なかったですね。コロナのときは、もうどうしてもリモートに頼らざるを得なかったので、基本はリモートで暫定的によしとしてしました。ただし、コロナが明けたら、必ず実査に行くよという条件付でやってきましたね。実際、今は基本的には行くことをしていますが、なかなか実査に行って資料が出てこないケースとかがあったりするので、リモートであらかじめ書類監査というのを終えてしまうというの、一つ手かなというふうには思っています。だから、書類監査だけやってしまうと、あとは現地確認だけ実査で行くという手法も今やっています。

○NACS（蒲生氏）　なるほど。確かにオンラインで先に書類のチェックをして、あとは現地で実際に見たいところを集中的に見るという方法は現地査察とオンラインのいいところミックスですね。GFSIは基本現地というお考えなんですね。

○ニチレイフーズ（坂井氏）　そうですね。これはもうメーカーによるですね。本当に私も思うんですけども、やっぱり現地でない、真の意味でちゃんとその工場が正しいかどうかというのは見極めが難しいと思います。なので、その考え方自体は正しいんですけども、やっぱり費用の面とか、なかなか行きづらいという面も合わせれば、我々はハイブリッドといったところを選択したというところですよ。

○NACS（蒲生氏）　そうですね。ハイブリッドを選択できる状態になったわけですから。あと、すみません、GFSIのご説明も要るかなと思います。

○ニチレイフーズ（坂井氏）　そうですね。国際食品安全イニシアチブという団体ですが、日本ではFSSC22000などが主流になります。国際的に共通した目線で食品の安全を見ていこうとするのが趣旨で、その認証をもっと広めていこうというところで、日本のほうにもローカルワーキンググループというのがあります。我々のほかにもいろんな会社の方から代表の方が来て、非競争分野である食品安全をどういうふうにして上げていくかを協議しています。

○NACS（蒲生氏）　補足説明をありがとうございます。

厚生労働省さんもいかがでしょうか、オンラインと現地査察のベストミックスについてですね。福島さんのプレゼンで、思い立ってすぐに打合せができる、旅費もかからないと本当そのとおりですよ。何かこういうふうに組み合わせるといいんじゃないかな、厚労省はこういうふうには組み合わせているよというのがありましたら、お願いします。

○厚労省（白坂）　今まさにおっしゃったことが、同じことが私たちもありまして、やっぱりオンラインの現地査察やったりとか、施設の確認というのは、ある程度のレベルまではできるんですけども、技術的なものがどこまでできるかというところがやっぱり問題になっていて、議論だけだったりとか、書類の確認程度であれば、ある程度できるんですけども、例えば時差の問題であったりとか、あと、視覚的に映されているところが限られてくると、その映されていないところがどういう状況だったのかというのが分からなかつ

たりするんですね。なので、そういう問題。それから、いわゆる Wi-Fi の問題とか、ネットワークの問題というの、地方の農家とかに行くと、なかなかできなかつたりすることがあるので、その辺のところは、今後、現地査察のほうがいいだろうかというところのすみ分けは出てくるとは思うんですね。なので、技術的なところと、あと、会議程度で済むようなところ、その辺のところをやっていけばいいのかなと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。それぞれのメリット、デメリットを補完し合うというお話でした。

あと、十数分しかないんですけども、白坂さんと、坂井さんのお話は、農業のお話で共通してましたので、ちょっとピンポイントになってしまうんですけども、ドローンについて伺います。今後、影響が出てくるのかなと思っています。中国はものすごいスピードで高齢化していますから、省力化が大命題です。そういった背景で、ドローンの利用は進むでしょうし、タイもどうなのかなと思いますが、まず、坂井さんは中国のお話でしたね。ドローンのところ、もうちょっと補足していただいてよろしいですか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ドローンを使うことって、スマート農業なんですよ。私が聞く限りでも、結構な農家さんといえますか、会社が採用しているというのは伺ってません。先ほど申し上げましたとおり、ドローンというのは、当然重いものを運ばませんので、農業をまくときというのは、これまでどおり希釈したものではなくて、かなり濃度の高いものをまくことになります。というところで、高濃度でのドリフト、隣の農場から移ってくるというリスクは非常に強くなってくるのかなというのは思っています。自分たちで使う分には、コントロールは幾らでもできると思うんですけども、ほかの農場まではコントロールできないので、どういうふうにして、これって、ドローン使ってるかどうか、リスクヘッジをしていくかというのは、今後の課題かなというふうには思っています。ただ、大規模農場とかじゃなくて、どちらかといえば山間部とか、日本でもミカンとか、段々畑で作っていると思うんですけども、中国も雲南の奥のほうは山が広がっており、そこで栽培しているものに関しては、なかなか人が行けない、まきに行けないというところで、ドローンでの散布が非常に期待されているというふうな話は伺っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

タイでドローンが利用されているか分からないですが、白坂さんのお話でもドリフトの話がありましたね。ドリフト対策としてネットを張りましたと。自分がまく農業なら分かるけれども、周りの農家の農業散布方法を詳しくおさえるのは難しいと思うんですね。そこでドローンなど新しい方法が加わるとさらに把握が難しくなるのではと。何かその辺でアドバイスなどはありますか。

○厚労省（白坂） 私がちょっと行ったところが、おくらとマンゴーだったんですけども、例えば農作物によって、栽培面積というのがやっぱり大きいところもあれば、小さいところもあるし、あと、近隣も近いところもあつたりするんですね。なので、まず、農場と農場の間の緩衝部というところを広げるとか、あと、そこに果樹を置くとか、樹木を植

えて、風によけをすとか、さっきあったようなネットを張るといふようなところもやっています。それ以外に、タイの政府が関与して、いわゆる日本向けの作物を作っている農家さんで、その周りに日本向けじゃない農家さんももちろんいらっしゃるんですね。そこら辺の一带、全員にこういう農薬の教育をしますというのもやっています。なので、そこは輸出者さんが主導して、近隣の農家さんも全員集めて、農薬の使い方であったりとか、散布の条件であったりとか、どんな作物を作っているのかというのを把握しているという形で対策を取っております。

○NACS（蒲生氏） それはすばらしいですね。それができるといいなという思いますが、先ほどの白坂さんのお話で、マンゴーは7割が日本向けですか。すごいですね。

○厚労省（白坂） 今回行ったところの農家さんはですね。

○NACS（蒲生氏） やっぱりタイ政府が国がかりで日本向けの食品をきちんと管理しなければと日本向け用の施設があるとか、これはすばらしいなとか、羨ましいなとすらニチレイフーズさんは思われたんじゃないかと思いました。日本を重視して、日本のために対応してくれる国があれば、日本が買い負けなんていう言葉も聞くように対応が難しい国もあると思います。先ほどの白坂さんのお話への感想でも結構ですし、相手国の事情に合わせた問題点や、それに対してどのような取組みをしているかご紹介いただけますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ありがとうございます。

本当に何も文句言っているわけでも何でもないんですけども、恐らく非常によい農場を見られてきたなという感想は持っています。全てがああいう管理ができるかというのはなかなか難しく、タイはやはり小さい農家さんが非常に多く、私どもニチレイフーズがお付き合いしている会社なんかも農場の保有数が1万を超える会社もあります。1万の中で、東西南北、隣接農場がございまして。それだと4万の農場を管理しなきゃいけないところで、これはもう簡単にできるものではありません。とはいえ、さっき言ったドリフトのリスクというのは考えなきゃいけないので、タイって村単位で農場を、集荷場みたいな、棟梁といいますか、ボスが仕切っていて、農家さんがそこに持ってきて、それを企業さんに納めるというパターンが結構多くて、その棟梁がどれだけ農薬の管理とか知識をつけて、指導ができるかというところが結構重要になってくるかなというふうに考えてます。タイの農家さんは家族経営、もう村単位なので、どちらかといえば、その棟梁さえしっかりすれば、意外とお互いにちゃんと連絡が取り合えるような、これはタイ特有の何か文化みたいなものだと思うんですけども、しっかり棟梁への教育が重要になってくる感じですね。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、やっぱり現場で教えるリーダー、棟梁と言うんですか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） 我々はコレクターと呼んでいます。

○厚労省（白坂） いわゆる農作物を買い集める方のことをコレクターって言うんですけども、そのコレクターというところが指導している場合もあります。

○NACS（蒲生氏） そうですね。やっぱり現地のキーマンを押さえて、その方にちゃんと

理解をしていただいて、指導をしていただく。そういったことが必要なんだと思います。

あと、輸入違反への対応として、輸出国の状況確認があると思います。すみません、また、検疫所さんをじっくり見ておりましたが、違反への対策で、輸出国にこういうところを確認してくださいというケースはありますか。何か具体的な事例や、特にこういう指導をしたという事例がありましたら、共有いただけますか。

○大阪検疫所（谷氏） 検疫所として輸出国の対策をどう指導するのかはかなり難しいことになると思いますが、基本的に検疫所で指導しているものについては、今回資料の4-2というところで、輸入食品の監視指導計画（案）の9ページに輸入者に対する基本的な指導事項というのがあります。

○NACS（蒲生氏） 皆さんに配られている資料ですね。

○大阪検疫所（谷氏） そうです、はい。

○NACS（蒲生氏） 皆さん、どれかお分かりになりますでしょうか。

○大阪検疫所（谷氏） 資料の4-2の9ページに、輸入者に対する基本的な指導事項というのが書かれています。検疫所は、この書かれている指導事項、どういったものがあるかというのは、この資料の一番最後のほうに、17ページに別表第2というのがあります。これが20ページまでありますが、ここに書いてある内容について、輸入者さんのほうに基本的には指導をするときに使用します。それと、加工食品に関しては、輸入加工食品の自主管理に関する指針というのがありますので、その指針に基づいて、現地の調査とか、そういったことをしてくださいねということで、基本的な指導はしております。具体的な違反の話ですかね。

○NACS（蒲生氏） 何か適当なのがあれば結構です。

○大阪検疫所（谷氏） そうですね。違反のケースによって、何で違反になったかということで、検疫所でも違反を出した輸入者さんに対しては、何が原因で違反になったのかという違反の原因報告ですね、それから、全く同じものを輸入したいということであれば、改善の措置、どういう改善をしたのかというのを文書で頂いています。私どもにその提出を受けて、その内容を確認をさせていただいた上で、まだ調査が足りないだろうということとかがあれば、当然指導をさせていただいてますし、輸入者さんから個別にどうすればいいのかというような相談を受けた場合は、それに対して指導させていただいたりはしています。これでよろしかったですか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

コミュニケーションの場に出るたびに毎回、時間があっという間だと感じます。残り時間が僅かになってきてしまいました。あまり質問のお手は上がりませんでした。皆様の目を見てると、うん、うんってうなずいてくださったり、本当に積極的に御参加いただいたなど、大変感謝申し上げます。

今回は、輸入食品の安全性確保、監視指導計画を含めたところの安全性確保に関して、それから、輸出国の衛生管理についての理解促進が目的でした。どうもこちらからのお話

が一方的になってしまったかなと反省しています。意見交換の時間ではちょっと手を挙げるのが憚られた方がいらっしやっただけかもしれません。我々、この後、会が終わってもすぐには会場を出ずに皆さんをお見送りするまで残りますので、何か気になることや、御意見、御質問等がございましたら、どうぞお声がけをいただければと思います。

輸入食品の安全性確保は、行政、事業者だけが行うものではありません。もちろん両者の連携が必要ですし、消費者を含めたステークホルダーそれぞれの連携が必要です。そういう意味では、今日のようなリスクコミュニケーションの場に来てくださったことに感謝申し上げます。ぜひ皆さんが周りの方に今後、今日の内容を広めていただくとことを心よりお願いしたいと思います。そして、厚労省さんからもお話がありました監視指導計画のパブリックコメントが23日からスタートでしたかね。2月21日までですので、どうぞご意見を寄せていただきたいと思います。

それでは、本当に残念ですが、お時間となってしまいましたので、一旦ここで質疑応答、意見交換の場を終了したいと思います。この後、会場に残りますので、何かお気づきの点がある方はどうぞお声かけください。

それでは、司会の方にマイクを戻したいと思います。皆さん、ありがとうございました。登壇者の皆さん、ありがとうございました。

○司会（森） 皆様、活発な議論をありがとうございました。本日いただきました御質問・御意見などを、今後の業務の参考とさせていただきます、さらなる輸入食品の安全性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。1月23日から2月21日までを期日として、電子政府総合窓口「e-Gov」にて御意見を提出いただく方法と、電子メールでの御提出または書面を郵送する方法の3つの方法で受け付けております。詳細は、厚生労働省のホームページにも掲載しておりますが、先ほど御紹介しました食品安全情報、X（旧 Twitter）の1月23日に投稿しております内容にリンクを貼っておりますので、こちらも御確認いただけますと幸いです。

また、今後の参考にさせていただきますので、是非アンケートにも御協力をお願いいたします。スクリーンに投影しておりますQRより、アンケートフォームにアクセスいただき、アンケートに御回答いただければと思います。QRの読み取れない方、または紙での御提出を御希望の方は、会場スタッフまでお声掛けください。紙で御提出される方は、お帰りの際に出口のほうに回収箱を設けていますので、そちらに入れていただきますか、スタッフにお渡しください。

それでは、これもちまして本日の意見交換会を終了します。本日は長時間にわたり、ありがとうございました。どなた様もお忘れものないようにお帰りください。