

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

日時 令和6年1月30日(火)
13:30~16:20
場所 CIVI研修センター日本橋 N6 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、会場の皆様とともに、輸入食品の安全性確保について意見交換を行いますので、御質問がある方は御所属とお名前をおっしゃった上で、御発言をお願いいたします。

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

それでは、はじめに、「輸入食品の安全性確保について（令和 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） 皆さん、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。本日はお忙しい中、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会に御参加くださいますと、大変ありがとうございます。

私は今日のトップバッターですので、まず私から、私どもの食生活と切っても切れない輸入食品の安全性について、日々どのように安全性が確保されているのかという基本的な枠組みについて御説明をした後に、サブタイトルにありますように、令和 6 年度の輸入食品の監視指導計画（案）について、現在パブリックコメントを実施中ですので、そちらの内容についても簡単に御紹介をさせていただきたいと思っております。

まず最初に、イラストで示しておりますが、輸入食品が私どもの食卓に届くまでを模式的に示したものになります。左側は、輸出国の一次生産の現場で農産物が取れたり、酪農製品が作られたり、魚が養殖されたり漁獲されたりといったことがあり、更に輸出国の中で加工、製造等されたものが、空路、海路等で日本に渡ってまいります。日本国内に着いたときに、私ども厚生労働省の検疫所で安全性について審査をし、合格した物だけがその後国内に入ってきて、いろいろな形で皆様の食卓に届くというような流れになっております。この一連の流れを大きく 3 つの段階に分け、輸出国、輸入時、それから国内といった 3 つの段階で、私どもは輸入食品の安全性を確保するという取組みを行っておりますので、今日はそれぞれの段階ごとにその内容について御説明をしていきたいと思っております。

もう 1 つ、私どもが安全性の対策を取るに当たって、「輸入食品監視指導計画」という、年度ごとの計画に基づいて行っております。こちらの文章は、食品衛生法の第 23 条をそのまま抜粋したものになりますが、厚生労働大臣は毎年度、次年度の輸入食品の監視指導の内容について計画を定めて、それを公表しなければならないと定められております。ここには書いていないのですが、また食品衛生法の別の条で、その計画（案）を作るときには、広く国民の皆様の御意見をお聞きしなければならないとも定められております。ですので、今日の意見交換会は皆様の御意見をお聞きする一環なのですが、このようなこと

に基づいて毎年度計画を立てて、その計画に基づいて監視指導を実施し、更にやりっ放しではなくて、実施の結果も公表をすることになっております。

次に、先ほど御説明をしました、輸出国、輸入時、国内での対策について御説明いたしますが、その前に、まず輸入食品の現在の状況について、簡単に御説明をいたします。皆さん御存じのとおり、日本は食料の大部分を海外からの食品に依存をしております。左側が日本の自給率の推移を示したもので、皆さんおなじみのグラフなのではないかと思えます。上側の赤い線が生産額ベースで、下の青い線がカロリーベースの自給率になります。カロリーベースのほうがおなじみなのではないかと思うのですが、カロリーベースで日本の自給率は、近年は40%を少し割って、38%ぐらいでそういった状態が続いております。

一方、右側が輸入食品の届出の件数と重量になります。輸入食品というのは、輸入される都度、私どもの検疫所に輸入届出を出していただくことになっておりますので、その件数になります。ピンクの線が輸入届出の件数になるのですが、このようにずっと右肩上がり伸びてきており、令和元年度でピークを迎えて、令和2年度で少し落ち込んで、また少し持ち返してきたのだけれども、前の状況にまでには完全には戻っていない状況です。一方、青い線は輸入重量のグラフになります。こちら、だんだん伸びてきてはいたのですが、近年はほぼ横ばい状態となっております。日本の人口が減少傾向ですし、日本人が急に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ですので、輸入重量としては大体同じぐらいのレベルできているといった状況が見えるかと思えます。

こちらは、輸入時に行っている検査の件数と、それが違反になった件数の推移を示したものになります。それぞれの検査の詳しい内容については、また後ほどのスライドで御説明をしたいと思います。オレンジのバーが、検査命令とあって、輸入の都度、輸入者さんの負担で絶対に検査してもらわなければいけない検査の件数になります。青いバーがモニタリング検査とあって、こちらは厚生労働省が実施する検査で、これは貨物を流通させながら行う検査ですが、そちらの検査件数になります。グレーの部分の部分が指導検査とあって、輸入者さんが初回で新しい食品を輸入したり、同じ物を継続的に輸入されている場合でも、定期的にこのような検査を実施してくださいということを検疫所から指導させていただいて、実施していただいている試験になるのですが、そちらの検査件数になります。オレンジの折れ線が、そういった検査で違反になった物の件数になります。こうして見ていただくと、平成20年代当初は、検査命令になる物の件数も多かったですし、違反の件数も高かったのですが、だんだん落ちてきて、近年では大体同じぐらいの状況になっていることが見えるかと思えます。先ほど見ていただいたように、輸入届出件数自体はどんどん増えてきていますので、相対的に違反になる検査の件数の割合は減ってきていることが分かるかと思えます。

このように現状を見ていただいた上で、これから具体的に私どもがどのような安全対策を取っているのかを御説明したいと思います。こちらのスライドが、輸出国対策と輸入時対策、それから国内対策でどういったことを行っているのかを1枚にまとめたものになり

ます。こちらの内容をこれから御説明してまいりますので、また分からなくなったら後でこのページに戻って、こういうことをやっていたのだなということを見ていただければと思います。

まず最初に、輸出国対策から見ていきたいと思います。輸出国対策について、ここに書いてありますように、大きく3つに分かれます。やはり一番大事なのは、輸出国、それから輸出国の事業者さんに、日本の規制というものをよく知っていただくことが一番大事かと考えています。日本に入ってきてから「食品衛生法違反」と見つけるよりも、最初からきちんと日本の食品衛生法を理解していただいて、それに合致した物を輸出していただくと、これが一番重要かと思っております。私どもは、この輸入食品の監視指導計画や、その結果に関する情報を英語版で作成して提供させていただいたり、それから食品衛生法や新しい規制そのものについても、英語版で作成して情報の提供を行っています。また、食品衛生法を改正する場合には、在京の東京の近辺にいらっしゃる各国の大使館の担当の方や、輸入者さんをお呼びして説明会を開催させていただき、きちんと輸出国の事業者さんにこういった情報を伝えてくださいということをお願いしております。

2つ目として、二国間協議、現地調査です。このように、日本の規制についていろいろ御説明するのですが、それでもなかなか理解が進まなくて違反が散見されるとか問題がある場合には、大使館の担当者の方を通じて現地といろいろ調整を行ったり、場合によっては私どもが現地に赴いて、事業者さんがどのような衛生管理をされているのか、政府の方がどのように関与してコントロールされているのかといったことを、実際に見させていただいて、情報収集をして、対策を取るといったことも行っております。

3つ目として、輸出国への技術協力です。これは、主に JICA、国際協力機構のプロジェクトを通じて、現地において、例えば残留農薬やカビ毒といったものの検査技術の向上や、輸出国における監視指導体制の強化にもアドバイスをさせていただき、安全性の向上を図っていただくといった対策も行っております。

こちらが、令和4年度に実際に輸出国における安全性対策に関して協議を行った事例になります。例えばスペインとフィンランドについては、これは BSE の関係なのですが、牛肉の輸入に BSE の関係で制限があったのですが、二国間協議で対日輸出プログラムというものを作り、そちらの協議を行ったり、現地調査を実施するようなことを行っております。そのほか、今日この後、白坂から詳しく紹介するのですが、タイから輸入されるおくらとマンゴーについても、残留農薬に関する現地調査を実施しておりますので、その内容について後ほど詳しく紹介をさせていただきたいと思います。

こちらは写真で、小さくて分かりにくいのですが、現地査察の状況を載せてみました。左側がタイで、おくらの加工施設を現地査察したときの写真になります。右側がポーランドなのですが、日本向けの馬肉をと畜している施設があるので、そちらの現地調査をさせていただいたときに、ポーランド政府の方と話し合いをしているときの写真になります。このように、現地調査というものも行っております。

昨年ぐらいから、コロナの影響もなくなって、こういった現地調査を実施できるようになってきました。やはりコロナ禍の間というのは、なかなか現地に行くことができませんでしたので、その代わりコロナの間は皆さんもそうだと思うのですが、オンラインのミーティングがかなり普及して、わりと気軽に行えるようになってきました。こちらの写真にあるのは、オーストリアのと畜場や食肉の加工施設の調査をオンラインで実施したときのものになります。左側がハンバーガーパテの加工施設の写真で、肉が流れていっている映像を日本から見ている写真になります。右側が、私たち輸入室の担当者が、現地の政府機関の方や施設の方と直接やり取りをしている形になります。このように、オンライン会議が普及して海外渡航ができないときでも、査察ができるので、かなり便利になってきたのですが、やはり便利な点、不便な点がいろいろとありますので、現地査察とオンライン査察のいいとこ取りをしながら組み合わせて、これからも実施していくのかと考えているところです。

続いて、輸入時対策について紹介いたします。輸入食品の安全性確保というと、皆さんはやはり水際の対策を一番に思い浮かべる方が多いかと思います。私ども厚生労働省は、全国津々浦々の港、空港に検疫所を設置しておりますが、その中でも食品の輸入届出を提出できる窓口が全国に 32 検疫所あります。そのうち6つの検疫所については、簡易な検査等も実施できるようになっておりますが、高度で複雑な検査については、神戸と横浜に設置しております輸入食品・検疫検査センターで実施をしております。

それから、輸入をする際に、これは食品衛生法に合致しているのかどうかといったことを相談していただける食品等輸入相談室を設置している検疫所も、13 か所あります。こういった全国の検疫所に食品衛生監視員を 422 名配置して、日々輸入食品の安全性の確保を図っております。

輸入時における検査制度には、先ほど簡単に触れましたが、大きくこの3種類があります。指導検査というのは、農薬や添加物等の使用状況、それから同種の食品の違反情報等を参考にして、初回で食品を輸入される方や、ずっと継続的に輸入されている方に、こういった項目について検査をしてくださいとといったことを指導する検査になります。

2番目はモニタリング検査といって、日々多種多様な食品が輸入されてくるわけですが、その食品の衛生状況についても幅広く私どもが監視して、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることを目的として、国が年間計画に基づいて、国が費用も負担して実施をしている検査です。こちらについては、検査結果の判明を待たずに通関をして、輸入をしていただくことが可能になっております。

3番目は検査命令ということで、上にあるような指導検査やモニタリング検査、それから国内で自治体の皆さんが収去検査等をなさるのですが、そういった検査において食品衛生法等の違反が見つかるなどして、こういった食品については食品衛生法違反をする可能性が高いと見込まれるような食品については、輸入者さんに対して、輸入の都度、この検査を実施してくださいということで行っていただく検査になります。ですので、こちらの

検査については、費用についても輸入者さんに負担をしていただいて、検査結果が出るまでは通関すること、輸入することができないといった検査になっております。

こちらは、これらの検査をどのような形で行われているのかを、違反の可能性と検査率に沿って並べてみたものになります。違反の可能性が低いものについて、指導検査ということで、初回や継続的に来ているものについてやっていただく検査です。それからモニタリング検査ということで、国の計画に基づいて国が行う検査です。このモニタリング検査でも違反が散見されるような場合には、更にモニタリング検査が強化されて、検査の頻度を上げるといったことを行っております。さらに、それでも違反が続くといったようなことになれば、検査命令に移行することになるのですが、それより更に強い措置もあり、包括輸入禁止ということで、これらの検査命令等では対応できない場合には、国や地域を限定して、そこから入ってくる食品については、一律輸入できないといった強い措置を取ることも、食品衛生法上可能になっております。

令和4年は、これらの検査について、指導検査が8万5,000件、モニタリング検査が届出件数のベースで5万件、検査命令が6万3,000件ということで、トータル20万件程度の検査を実施しております。こちらは、更にそれをもう少し詳しくしたものになります。届出件数が全部で240万件、検査が今申し上げたように、大体全部で20万件実施しておりますので、検査割合が大体8%強です。そのうち違反になったものは781件で、違反割合が0.03%といった結果でした。モニタリング検査については、先ほど届出件数ベースが5万件と申し上げましたが、1つの届出について複数の検査を実施する場合がありますので、それを全部トータルすると、全部で10万947件のモニタリング検査を実施しており、計画に対して100%の実施を達成するといった結果になっております。

次に、これが検査命令の対象になっている品目について、表を抜粋したものになります。こちらは、令和5年4月1日時点のものを持ってきましたので、最新のものについては厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、そちらを御覧ください。これは、あくまでもこういったものですよということを見ていただくために、抜粋してきたものになります。検査命令対象になっている品目としては、国にかかわらず、どこの国から来ても検査命令の対象になっているものが15品目ぐらいということで、フグやナッツ類、香辛料の総アフラトキシンやキャッサバイモのシアン化合物といったものが検査命令の対象になっております。そのほか、ここにはたまたま中国とベトナムと韓国だけ持ってきておりますが、検査命令の対象となっている国と対象食品の組み合わせで、このようなリストを作って、いつでも皆さんに御覧いただけるような形にしております。

こちらが、令和4年度に実際に食品衛生法違反になった食品の内容をまとめたものになります。一番左側の欄に数字が入っているかと思うのですが、これが食品衛生法のどの条文に違反したかを示したものになります。一番多かったのが、下から4番目の食品衛生法の第13条、食品添加物等の規格に違反したものが、大体全体の6割近くを占めておりました。内容については、非常に多種多様なものになっており、農薬等の基準値違反や微生物

物関係の違反など、いろいろなものがありました。

次に多かったのが、一番上の食品衛生法第6条違反ということで、いわゆる有害有毒物質が付着していたとか含まれていたものになるのですが、これが3割ぐらいです。これも内容は様々で、ナッツ類などのアフラトキシンが多かったり、腸管出血性大腸菌が検出されたものが含まれておりました。

ここから2枚のスライドに跨って、厚生労働省が実施をしたモニタリング検査の実施状況についてまとめております。各食品分類ごとに、例えば抗菌性物質や残留農薬、添加物といった検査項目に加えて、年間のモニタリング計画数では何件実施する予定で、実際に実施した件数はこれだけで、違反はこうでしたということを表にまとめています。これも後でじっくりお時間があれば見ていただきたいと思いますのですが、違反件数がパッと見て目立つ所が、右の下から3番目の水産加工食品の成分規格36件や、上から2番目の農産食品の残留農薬の違反が42件ありますが、こういう所が多かったということが見て取れるかと思えます。

次に、輸入時に私どもが取る措置の1つとして、輸入者の営業禁停止処分というものがあります。全ての輸入者さんを対象に、四半期ごとに検査実績を調査して、直近の輸入の実績に対して検査の違反率が高いということが見られた場合には、実際の措置を取る前に輸入者さんをお呼びして、御自分の輸入される食品について安全管理を見直して、再発防止策を講じるようにしてくださいといった指導をさせていただきます。期限を設けて報告書を求めるのですが、その報告書できちんと改善が図られている場合はそれでいいのですが、それでもなかなか改善が見られない場合には、食品衛生法の第60条第2項に基づき、その輸入者さんに対して営業の禁停止処分を講じることも可能になっております。輸入者さんはそうなる前に、しっかり御自分で自分の輸入される食品の安全性の対策を講じていただいて、違反が出ないようにしていただきたいと思います。

もう1つの私どもの対応として、輸入者に対する輸入前相談というものがあります。先ほど、全国の検疫所のうち13の検疫所に輸入相談室を設けているというお話をさせていただきました。やはり、初回の食品等で、本当にこれは日本の食品衛生法に合致しているのかと不安に思われるような場合には、積極的にこの事前の輸入前相談を活用していただきたいと思います。右側のバーが低いほうは先ほど説明いたしましたように、実際の全体の輸入届出に対して、違反になったものの割合が0.03%とお伝えしたかと思えます。左側が輸入相談を受けに来られて、その時点でそれが食品衛生法に違反していたかどうかの割合なのですが、それが1.5%ぐらいありました。ということで、こういった輸入相談を活用していただくことで、違反品を輸入してしまうというリスクを大幅に減らすことができますので、皆さん、こういった相談室も積極的に御活用いただければと思います。

次に、国内対策について説明いたします。国内に入ってきた後は、各都道府県等も監視指導計画を毎年度立てることになっております。その中に、輸入食品の監視指導というものも含まれております。皆さん、都道府県のそれぞれの管内を流通する食品の監視指導を行

っていらっしゃると思いますので、流通されている食品を収去とって取ってこられるのですが、取ってきて検査をしていただいて、食品衛生法に合致しているかどうかを確認していただいております。その結果、輸入食品において違反が見つかった場合には、速やかに厚生労働省にお知らせいただくことになっております。その情報をもって、私どもは輸入者や輸出国に対して対策を取っていただくといったことを、都道府県の皆さんと連携して行わせていただいております。

実際に、国内に既に流通している食品が違反だということで回収されるような場合には、食品のリコール情報の報告制度というものがあります。こちらは、平成 30 年の食品衛生法改正で新たにできた制度なのですが、食品事業者さんが自分の製品を自主的に回収される場合には、保健所を通じて都道府県、それから厚生労働省に報告を頂くことになっております。この報告は、基本的に原則オンラインで行っていただくことになっており、提出された情報は厚生労働省のホームページ上で公表しておりますので、どなたでもそちらのホームページを見ていただければ、今どこでどんな食品が回収をされているのかを御覧いただけるような形になっています。

こういった検査による違反品の発見だけではなくて、海外からもいろいろな健康危害の状況や、海外でもこういった食品が回収されているという情報がたくさん公表されております。各国政府のホームページで公表されたり、あとは E メールでアラートみたいな形で送られてくる場合もあります。そのほか、食品安全委員会や私どもの研究機関である国立医薬品食品衛生研究所でも、そのような情報を毎日収集して、私どもに提供していただくといったことも行っております。そして、私ども厚生労働省の職員が、そういった情報を定期的にパトロールをして情報収集し、海外で健康危害を起こしている、回収されているといった食品で、実際に日本国内に輸入の実績があるようなものについては、輸入者さんに御連絡を取って、同じロットの製品が日本に輸入されていないか、関係がないかといったことを、現地のシッパーに確認していただくという対応を取っております。あとは、実際に同じような商品が日本に入っていないように、輸入時の監視強化を取るといった措置を行っております。

これが、令和 4 年度に実際に確認を行った海外情報の概要の表です。全部で 800 件近くあるということで、毎日どこかでそういった情報が発信されております。多いものとしては、リステリアやサルモネラなどの微生物汚染に関するものや、食品衛生法の対象ではないのですが、食物アレルギーに関するものということで、アレルギー表示が欠落していた情報については、国内に入ってきたときの表示に直結する問題ですので、私どもで同じものが輸入されてきていないかを確認して、食品表示を所管されている消費者庁さんに情報提供させていただくといった対応も行っております。

実際に令和 4 年度に海外の情報に基づいて監視強化を行った事例を、ここに挙げております。リステリアが検出されたナチュラルチーズや、アフラトキシンが検出されたチョコレートについて、監視強化等を取った事例があります。

最後に、令和6年度の輸入食品の監視指導計画（案）について、少し紹介をさせていただきます。この計画（案）そのものについては、本日皆様のお手元にも資料4-1、4-2としてお配りをしておりますので、詳細については後ほどじっくり御覧いただければと思います。前年度の計画から大きく変わる所はありません。私が今日説明させていただいたような内容を、引き続きやっという事で記載をさせていただいております。

厚生労働省が実施するモニタリング検査についても、計画数については前年同様の約10万件ということで計画をしているのですが、違反の状況や各国の状況等の情報を踏まえて、項目、内訳を調整しております。上に※で書いておりますが、特に水産食品・水産加工食品の抗菌性物質や病原微生物について、項目の件数を強化していこうと考えております。

監視指導の具体的な内容についても、これまで説明したとおりなのですが、説明の中に入っていなかった内容としては、最後のその他の所で、検疫所に従事する食品衛生監視員の人材養成及び質の向上ということで、私ども検疫所の職員の資質向上にも日々努めております。それから、検疫所が実施する試験検査の点検も定期的を実施をして、確かな検査結果が出るように努めております。

今日、私がお話させていただいた内容や、輸入食品の監視指導に関する情報については、厚生労働省のホームページで提供させていただいております。このほかにも、消費者の方や事業者の方との意見交換会を、今日のようなものも含めて様々開催させていただいておりますので、またそういったものにも御参加いただいて、いろいろな意見をお寄せいただければと思います。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す。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願いいたします。輸出国の衛生確保対策として、昨年2月から3月にかけて、タイの農産物の現地査察を行いましたので、本日はその辺を紹介したいと思っております。今回の目次です。まず、輸入食品の監視体制の概要について、少し御紹介させていただきます。次にタイ政府の組織、タイの農産物の検査命令の経緯について、少々お話させていただきたいと思っております。最後に、対日輸出プログラムについてお話させていただいて、農薬の管理法について、写真を交えて紹介したいと思います。どうぞよろしく願いします。

まず、輸入食品の監視体制の概要としては、先ほど福島のほうからもお話しさせていただいたところです。この中で、監視体制の一番上の部分で、輸入時に違反事例があるような食品については、在京大使館を通じて日本の法規制を周知することであったり、二国間協議を実施することによって対策を行っております。また、輸出国政府に対して、日本の法規制に合致した製造や栽培を実施していただくよう指導しております。その際に輸出前

の検査であったり、証明書の発行などを行っています。こちらも先ほど説明のあったところ
です。今回査察をしたのはマンゴーとおくらで、現在、上から2番目にある検査命令とい
う制度で輸入時検査の対象の食品となっております。この検査命令については、基本的に
輸入の都度、検査を受けていただいて、適用しなければ輸入することができません。今回、
その検査命令の一部免除を実施している輸出者と農家の管理状況を確認しております。先
ほども示したとおり、こちらが検査命令の一部です。

次に、タイの組織について、少しお話ししたいと思います。皆さん、日本の組織はある
程度分かっていると思うのですが、今回、タイの検査命令を免除する制度の組織に
ついては御存じない方もいらっしゃると思うので、少しお話ししたいと思います。まず、
タイの組織の中で今回のプログラムを実施しているのは、タイの農業局です。Department
of Agriculture という所で、その中には全部でクラスターが1～4まであります。クラ
スター1というのが、一番左側です。「総務部門」のような組織で、情報管理などを管轄
しております。クラスター2は「研究開発部門」と言われ、植物防疫法に関すること、バ
イオテクノロジーに関することを管轄しております。クラスター3は「法令部門」と言わ
れ、証明書の発給、タイの農業法令の遵守という部門となっております。クラスター4は
「地方農業開発部」という部門で、タイ国内の各地方の農地や事業者の監視指導をする部
門です。今回の対日輸出プログラムに関する部門は、クラスター3です。また、輸出に関
してはクラスター3以外にも、クラスター2の植物防疫であったり、国内監視をするよう
なクラスター4も関わっています。

前に説明したクラスター3の部分は、略称で「PSCD」と言っております。タイ政府にお
ける対日輸出プログラムの主な管理は、証明書の発行グループが所管しており、今のスラ
イドの下の真ん中の部分のRCGです。全部で6つの内訳です。まず左のほうから、新規の
登録の受付をする部門がPIS、農家の登録の部門がPSCG、トレーサビリティや証明書の部
門がRCG、検査機関の部門がQSP、最後に食品安全グループということで、Food Safety と
いう部門に分かれています。これらの部門は、6か月ごとに定期報告と確認、残留農薬の
基準値の超過のときの原因究明などを実施しております。

次に、日本の輸入時におけるタイの農産物の検査命令の経緯について、少々紹介したい
と思います。皆さんの中には、輸入事業者さんもいらっしゃるということですが、タイの
農産物に関しては、検査命令を実施している物が複数存在しています。生鮮アスパ
ラガス、生鮮おくら、生鮮バナナ、生鮮及び冷凍マンゴー、フリーズドライマンゴー、生
鮮マンゴスチンについては、検査命令を実施しております。その中で、タイの農業局が定
めた対日輸出プログラムが策定されており、それらを遵守している輸出者は、タイの農
業局に申告と登録をしていることとなります。これを申告されている輸出者は、日本の輸
入時に検査命令の一部を免除しています。

次に、今回査察に行ったタイのマンゴーとおくらですが、タイの生鮮マンゴーに
ついては平成17年4月から、冷凍カットマンゴーについては平成23年5月より免除して

おります。おくらについても同様に、平成 20 年 4 月より残留農薬の EPN の検査命令の免除をしております。

次に、タイにおける対日輸出プログラムについて紹介したいと思います。タイ政府は 2006 年、日本に輸出する農産物のそれまでの輸入時の違反率を踏まえ、対日輸出プログラムを創設しております。先ほどお話ししたとおり、タイ政府の策定したこのプログラムを遵守することによって、タイ政府に登録された輸出者は検査命令を免除しています。日本における確認は、検疫所において輸入時に証明書を確認して実施しております。このプログラムでは生産から輸出まで、一連の管理が規定されております。

概要ですけれども、対日輸出農産物の残留農薬について、農家、包装業者、加工業者、輸出者が、このプログラムに定められた内容に基づいて、管理・実施して、タイの農業局が監視指導検証を行うプログラムになっております。農場や加工場、輸出者はタイ政府に登録されているのですけれども、日本へ輸出されるときには輸入のロットごとに、タイ政府が発行する証明書が添付されることになっております。タイの農業局ですけれども、この検証は、輸出業者から 6 か月ごとに提出される報告書や、各地方の事務所の職員で実施されています。先ほどクラスターの話をしました、クラスター 4 の部門で査察が行われております。農場に対する査察には優先順位があり、最初に日本で輸入時に違反がある事例、タイの国内で違反がある事例、日本への輸出が多い施設という順番で優先順位が決まっております。

こちらの管理プログラムというのは、もともとはもっと詳しい内容になっているのですけれども、簡単に図にした内容です。基本的に農業局が、各事業者の登録、監視、評価を実施しているのですが、実際の指導や取りまとめは、タイの農業局から輸出者が担っております。したがって、輸出者が農家や包装業者、製造業者を管理しているという形になります。例えば、日本の農薬の基準が変更になった場合、違反事例があった場合は、タイ政府から輸出者のほうに連絡を取って、各事業者に情報提供しているという形になります。実際に輸出する場合は、タイの農業局に登録された輸出者が、同様に登録された輸出農家と複数契約しており、その農家から集荷した後、農業局のほうにその申請を出して、検査の試験所において輸出前の検査を依頼する形になります。その後、包装されて証明書を取得した後に、日本に輸出されます。タイ国内で違反があった場合には、その情報がタイ農業局から日本に連絡が来ることになっております。

管理体制ですけれども、農家は必ず GAP の認証を取っていないといけません。それに加えて、タイの農業局に登録しておかないといけません。それから化学物質の管理の記録も、収穫の記録も取らないといけません。ここで書かれている化学物質の管理というのは農薬だけでなく、殺菌剤であったり、通常使う薬剤も含めて管理をすることになっています。

次に、製造業者も包装業者も登録が必要になってきます。同様に化学物質の管理をしていただいて、トレーサビリティの実施をしないといけなくなります。先ほどお伝えしたとおり、輸出業者は登録をしていただいて、同じように化学物質のリストの作成であったり、

保管や検証をしないといけなくなります。加工品であれば、原材料の管理とトレーサビリティの実施をしなければなりません。

一方、タイの農業局は、いわゆる監視指導をしないといけなくなりますので、包装業者の登録と監視指導の全体の評価をしております。それ以外にも化学物質の管理方法の手段の決定であったり、輸出業者のレポートの検証、皆さんも御存じかもしれませんが、証明書の発行や検証、不合格時の対策を実施しております。我々厚生労働省では、輸入時に不合格になった農産物の通知とか、タイ政府のほうで何か問題があってリストから削除される者、輸出業者の登録をされた輸出者の情報提供を頂く形になっております。

ここからは残留農薬の管理体制ということで、皆さんには写真を見ていただこうと思っております。こちらは「入口会議」と書いています。最初にタイの現場に伺った際に、タイ政府の方々とお話をします。その中で方針や変更点、具体的な監視の方法についてお伺いする形となります。今回、問題点や改善点についても、ここで説明を受けることとなります。また、事前に質問している内容であったり、タイのほうからの発言については、その都度確認していくという形になります。今回、タイのプログラムの中で、生鮮マンゴーと生鮮おくらについて違反事例が頻発したため、今回のプログラムの実効性が取れているかどうか、違反原因の改善がなされているかどうか、その辺を確認しております。

ここからはおくらです。これがおくらの栽培の様子です。おくらは 45 日ぐらいで 8～10cm ちょっとになり、収穫時期を迎えます。1年間で大体 5 回収穫することができます。この農場のおくらは、生鮮おくらについて輸出前の検査で、ちょっと残留農薬が超過する事例があって、一度、証明書の発給が停止されたという経緯があります。今回、その対策として管理が徹底されたということで、確認をさせていただいているところです。違反の原因は、おくらの写真の奥のほうにまだほかの農場があり、隣接するとうもろこし畑による農薬のドリフトが原因だということが分かりました。なので、そこの対策を実施していただきました。対策後は、同様の事例は起こっていないということになっております。

こちらが対策をしたドリフト防止用のネットの画像です。ネットの設置の場合、まず隣接する農地で植える前と収穫時に、必ず調査を行っております。その周辺に農薬をまく時期は、このドリフト対策のネットによって実施しております。

各農家に記録用の冊子が、輸出者のほうから配布されており、栽培期ごとに 1 冊記録を付けることになっています。この冊子は肥料や農薬のリストになっていて、いつどのような物が使われているのかが分かるようになっています。契約をされている農家には週に 1 回ほど輸出者が訪問し、記録のチェックや害虫の被害状況などを確認していただいています。収穫時期になりますと、毎日収穫の搬送を行いますので、各農家から一度に集荷して買い付けした物を包装施設に搬入するという形になります。

こちらが農薬の使用可能リストとなっています。この輸出者においては、農薬は輸出者のほうで管理をしています。ですから、農家との話合いの中で、その状況に応じて必要な量だけを分配する形となります。このリストの中には、日本での残留基準や使用方法も一

緒に書かれています。

こちらが残留農薬の簡易キットで検査をする説明書です。各農家に対し、集荷場で週に数回検査を実施しています。そして、その基準に見合ったものだけを集荷場に集める形になります。

こちらが選別を実施している包装業者です。おくらについては、先ほどお伝えしたように、GAPの登録をしている複数の農家と契約をしているという形になります。おくらの収穫・集荷は毎日、輸出者が実施しています。今、写真に写っている赤い印の所に札が入っております。これが集荷用の籠です。収穫日、農家の番号、籠の数を明示することによって、ほかの農家との混載を防ぐようになっております。これで各農家ごとに分けられております。

こちらがおくらの選別作業の様子です。包装施設については、農家ごとに処理をされております。机は農家ごとになっていて、袋詰め作業については輸出のロットごとに作業台を分けて、ほかの物と混ざらないようになっています。

こちらも選別を行っている所です。こちらで大きさであったり、袋詰めもしているのですが、農薬の検査についてもオーダーをしています。農家でやる農薬の検査もありますし、こういう選別場でやる農薬の検査もあります。機器分析を用いて、500項目程度の農薬の検査を実施しております。それにプラスして、微生物の検査もしています。大腸菌やサルモネラの検査も実施しております。

バスケットは、各農家から搬入されてきます。手前に白いバスケットが見えていると思います。各農家から集荷と重量チェック、選別と洗浄をする前までのバスケットは緑色、洗浄のトリミングをして包装するまでの分は、白いバスケットに入っております。袋詰めの際にトレースナンバーを記す作業については、作業をされるベテランの方がいらっしゃるという形です。

おくらの袋は、皆さんも見られたことがあると思います。このようにロットが書かれています。このロットを見ることによって、各農家までのトレースをすることが可能になっております。トレースの話が出てきましたので、私は、この査察に行く前に自分で買ってみました。買って見たおくらにはトレースナンバーが入っているので、それが実際にトレースできるのかと思って、写真だけ撮って行ったのです。実際に現地に行ったらこのトレースナンバーを確認することができて、追うことができるようになっております。

こちらは農薬や肥料の資材の保管庫になっております。保管庫については、きちんと施錠がされており、整理整頓がされているという状態です。この中に全ての薬剤や農薬以外の肥料も管理されており、記録も実施されております。

こちらがおくらの輸出業者との会議の様子です。この会議では輸出者の管理の方法であったり、トレースの方法、農家への情報共有や教育の方法といったことを、この時点でお話を頂いて確認しております。それで疑問点がありましたら、1つずつ説明を頂くことになります。

次に、マンゴー農家についてです。今映っている農家は、区画が大体 1,600 m²で、大体 4,400 本栽培されている状況です。周辺は全てマンゴー農場で、農薬の使用の際には、周辺の農家とお互いに情報共有をすることによって措置が取られております。今回、2月にお伺いしたのですが、今年の2月はちょっと実付きが悪い状況でした。通常は 75～90 日に収穫になり、4月ぐらいと7月ぐらいに収穫される物が多くなっております。

こちらは、先ほどのマンゴー農家の入口に立て看板があります。この立て看板の中には、農薬散布時の注意事項が書かれています。絵付きの表現もあり、すごく分かりやすく描かれています。

左側の写真は、アザミウマという害虫に影響を受けたマンゴーです。この虫の影響を受けると、図にあるように、マンゴーが茶色くなってしまいう傾向があります。右側は農薬散布の機械で、100Lのスプレータンクが付いたトラクターです。このスプレータンクは各農家専用で、タンクの使用後には2回洗浄することが教育されております。

こちらのノートは、農家ごとに収穫記録と納品記録が書かれたものです。包装施設や集荷施設に運搬する際にほかの物が混じらないように、盗難されないようにということもあって、どれだけ出荷されたかを記録しております。

同様にこちらのノートでは、農薬の管理と散布を記録します。この農家は、輸出者から指示されたリストの農薬を購入する形になります。ですから、使う分しか購入しないため、残余がないという状況が常に続きます。

こちらが使用可能な農薬のリストです。ラベルの記載の使用方法に従って調整した内容を確認することができるように、リストにしております。タイ農業局の調査によりますと、違反の原因というのは、スプレータンクを他者と共有して、洗浄せずに使ったということがありました。その対策として機具の共用の禁止であったり、道具の洗浄の方法を含めて、使用方法を遵守することを指導しています。また、近隣の農家にも同席していただいて、近隣が使用した農薬の確認や汚染防止を指導しているところです。

こちらは、右側に「VHT」（蒸熱処理）と書かれています。マンゴーは、輸出する際に植物防疫の事情で、蒸熱処理をしないといけません。ですから、燻蒸施設においてもほかの物と交じらないように、「VHT JAPAN」と書かれている日本向けの専用施設になっております。

こちらがマンゴーの選別施設です。収穫後、原料は農家ごとにバスケットに入れられて、バスケットの上に識別番号を記載した紙を置くことによって、ほかの物との混載を防止しております。この識別番号は、対日輸出品については青色、対日以外の物については赤色で表示をする形になっております。

今回、タイのおくらとマンゴーについて現地調査を実施しました。これまでに違反事例の改善もされており、プログラムが遵守されていることが確認できました。今回の調査の結果、タイ政府から示されたプログラムを遵守し、輸出者を通じて農薬の管理も徹底されていることを確認することができました。私からは以上です。御清聴、ありがとうございます。

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、よろしくお願いたします。

○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ございます。本日はよろしくお願いたします。早速ではございますが、輸入食品の安全・安心にかかる弊社の取組について、御紹介をさせていただきます。

先ほど森様からもちょっと紹介いただいたのですが、弊職のキャリアを簡単に補足させていただきます。2006年にニチレイフーズに入社いたしまして、最初は研究開発部に配属されて開発マンとして頑張っていたのですが、縁あって工場に行き、そこから本社の工場管理をやり、またこちらにも縁があって海外、タイに3年半、海外駐在員をしておりました。そこから2018年日本に戻って、今の品質保証部海外品質管理グループで、今は15名のメンバーと一緒に海外の品質管理業務全般に携わっております。ほかにも凍菜協であったり、凍菜協の海外交流委員会の委員長を務めていたり、あとはGFSIのコミュニケーションワーキンググループにも所属しております。こちらにも、常時一緒に活動してくれる企業パートナー様を募集しておりますので、興味のある方は是非、ホームページを御覧いただければ幸いです。

本日、3つアジェンダを用意いたしました。会社紹介と、それから主題である海外商品における品質アセスメントです。あとは、先ほどちょっと言いました凍菜協の取組についても簡単に紹介させていただきます。

会社紹介につきましては、申し訳ございません、投影している資料のみになりますので、こちら、前に注目していただければと思います。まず、ニチレイフーズについての紹介です。もともと弊社、ニチレイの中の一事業だったので、2006年に分社化されて、加工食品に特化した業務展開を取っております。昨年の売上げが2,757億円。グループ全体で見ると、約6,622億円の売上げがある規模の会社となります。本社は東京の築地にございまして、昔は本当にトロ箱を抱えたおじさんたちがブンブン走っていたのですが、今はもう市場自体が豊洲に移動して、すっからかんの更地になっております。今、その跡地に何ができるのかなというのを、非常に楽しみにしているような状況です。

経営理念の御紹介になるのですが、私たちは従業員の行動指針として「ハミダス」という活動を推奨しております。弊社では、このハミダス活動を広めていくために、ハミダス推進部という独自の部署もありまして、従業員一人一人が積極的に自分の殻を破って、前向きにチャレンジしていけるような方法を後押ししております。よく他社の方から、

「ハミダスって何」と聞かれることが多いのですが、結局は具体的な行動ではなくマインドの部分で、そこに思いやりがあって、チャレンジ精神があって、周囲を巻き込んだ楽しさがあれば、それらはすべてハミダスだというふうに認定しています。

続きまして、ニチレイフーズの商品紹介です。ここで輸入しているのは主に家庭用商品になりますが、弊社の主力商品は主にごはん類と、それからチキン商品ですね。チャーハンとか、焼きおにぎりなどのごはん類は国内で製造しておりますが、チキン商品に関しましては、多くを海外で製造しております。それから左下です。農産品につきましても、私ども非常に力を入れているところで、こちら3つは全て海外から調達しております。おからは中国です。それからブロッコリーは、これエクアドルです。インゲンはタイといったように、農産品は戦略上非常に重要なカテゴリーとして、今後より安定的な品質の構築を目指していきたいと考えております。

続きまして国内の生産拠点です。ここには自社工場とグループ関連工場を載せていますが、生産委託先工場も合わせると、日本全国数多くの生産拠点で、私たちの製品を作ってもらっています。各工場で生産するものも全く違っており、土地そのものとか地の利を生かして、本当に個性豊かな商品を各地で生産しております。

続きまして海外の主な生産拠点です。こちらは、タイと中国になります。タイは主にチキン商品になるのですが、弊社とタイのつながりというのはとても古く、もともとは1989年、30年以上前に向こうの会社と合弁企業を作りまして、主にタイの郊外で採れるエビを使って、エビフライを日本に送り込んだというのが始まりになっております。今はちょっと水産品の消費がよろしくないということで、チキン加工品に特化した形態を取っています。それから中国ですね。中国もチキン商品をやっているのですが、こちらは主に業務用が中心になっております。それから農産加工品ですね。沿岸部にこの緑のマルがあるのですが、ひときわ大きいマルの所、ここに山東省にございまして、中国でも有数の野菜の産地になります。中国に関しましては、ブロッコリーとか、ホウレンソウ、それから里芋のような冷凍野菜が主な輸入品になります。

最後に、ニチレイフーズ品質保証体制です。ニチレイフーズの本社、品質保証機能として6部署にセクションが分かれております。総勢で70名です。ほかの部署と比べても、比較的非常に大きな部署になります。その中の1つとして、現在私が所属する海外品質管理グループというのがあるので、役割といたしましては海外工場の指導・支援だったり、あとは海外工場で生産するための仕組みの構築ですね。あとはトラブル発生時の対応など、基本的には海外商品に関わる全ての業務を担当しております。

以上で、会社紹介を簡単に走らせていただきましたが、ここから本題です。海外商品における品質アセスメントということで、私たち幾つものアセスメントがございまして、全て紹介すると20分では持たないので、今日はその中から抜粋して、主要なこの5つについて、皆様に御紹介をさせていただきたいと思っております。

1つ目です。まず、海外工場における商品開発の品質アセスメントといたしまして、ち

よっと振り返ると、10年以上前の話ですけれども、非常に海外で生産している商品のトラブルが多かった。中には、私たちの全然知らない間に工場で作っていて、トラブルが起きたので助けてくださいみたいな、そういうような事態もよくありました。そういった背景もあり、私たちも品質保証体制を見直していこうというところで、今まではどちらかといえば、起こってしまったことに対応する火消しのような存在だったのですけれども、この守る姿勢から攻める姿勢に変えていこうということで、まずは商品企画の段階から品質保証部がしっかり入って行って、一緒に商品を作り上げていこうという動きを起こしております。

スライドにおいては、まず一番最初が商品企画・試作になるのですけれども、ここに新商品開発会議というセクションございまして、そこにしっかり品質保証部も参加して、どういう工場で、どういう商品を作りたいかというところからしっかり関わっております。どちらかと言えば、作っちゃ駄目と言うのではなくて、その工場で作るにはどうしたらいいかといったところを、まず注目してやっております。それからいよいよそれを作る工程になると、新規工場、新規ライン、新規設備であれば、審査というアセスメントがございまして。それから工程ですね。新しい工程であったり、少しリスクのある工程については必ず品質保証部が確認をして、問題ないことをチェックする機能があります。それから、原材料選定です。こちらでもアセスメントがございまして、原材料安全性確認と呼んでおりますが、基本的には海外で商品を作るときに使う原料に関しましては、単体で日本に持ち込んでも問題がないというレベルまで確認を行っております。ラインテストは、開発と一緒に協力し合っているのですけれども、D&Q チェックとして開発が何を確認すればいいかという品質保証的な視点を持っていただくという名目で、チェックシートを用意しております。こちらでも年に2回、開発部とそのチェックシートに抜け漏れがないか、2部署で一緒に確認をしていくというプロセスがあります。最後、商品企画決定時の生産に関わるアセスメントなのですけれども、仕様書の締結とありますが、こちら次のスライドで説明します。

初回生産の承認制度という制度を1つ設けております。シンプルに初回生産までに必要な仕様書を取り交わす、配合・規格・基準・工程管理等を合意した上で、初回生産をしましょうという、非常に分かりやすい制度です。

こちらの画面に映っている配合・工程表、工程管理基準書、良品・不良品基準書に関しましては、少なくとも初回生産で1週間前に準備しなければ生産を認めないというルールになっております。工場ですっかりこの基準規格を結ぶということができてから、私たちとしても非常にトラブルが減ったというところは数値上で証明できております。最初は、開発や生産工場からも厳しいとか、スケジュールが間に合わないとか、いろいろな愚痴や不平不満を聞いていたのですけれども、やり始めてから圧倒的にトラブルが減ったということで、今ようやく10年かけて当たり前のように回せるようになったということで、これは1つ良い成功事例かとは思っています。

続きまして、ニチレイフーズではブックスと呼んでおりますが、品質管理指導要項を独自にまとめております。その内容につきましては、過去の経験や失敗に基づいたものになっております。左から GREEN BOOK、こちらは栽培管理要項です。真ん中にあるのが RED BOOK、こちらは工場の品質管理要項。最後、右にあるのは、これ少し特殊になるのですが BLUE BOOK、未加熱摂取冷凍野菜の衛生管理要項ということで、こちらの3つの要項をまとめて、ブックを使って実際に工場を指導するというをやっております。当然ながら、私たちが監査という制度があって、各工場に対して定期的に監査を行っているのですが、監査が点でしか見れないものに対して、きちんとその点と点を結ぶ線の間でも、工場が自発的に品質を管理できるように、実際この指導要項をお渡しして、工場自身が実際それを見て管理をするというところをお願いしております。とはいっても、渡しっぱなしでいくと、当然この制度って形骸化してしまいますので、私たちが定期的に工場に行って、この適合率を確認したりしております。

3つ目、品質保証責任者会議ということで。こちらは、1年に最低1回実施しているものになるのですが、主に中国、それからタイですね。関連工場が非常に多い所で実施をしております。

こちらは、昨年10月に中国の凍菜企業に集まってもらって実施した蔬菜会会議というものになるのですが、主な内容としては3つございます。1つ目がグループディスカッション、それから情報交換、最後に、中々コロナで今まで行けなかったのも、その間にも頑張ってくれた工場に対しては感謝状の贈呈をやってきました。グループディスカッションは、具体的なテーマと言いますと、当然私たちニチレイフーズの中には国内工場もございますので、そこで起こったトラブルとかを幾つか持ち寄って、彼らの中で、では実際どういうふうにしたら未然防止になるかなというところを議論していただく。海外の方って、非常に他社もしくはほかのトラブル事例にとっても興味があって、「もっと事例を紹介して欲しい」という声をよく聞きます。それから情報交換のところ。これは、最新のトピックに対して各社情報共有しましょうというのが趣旨なのですが、昨年は中国でちょっと主流になりつつあるスマート農業の一環になるドローンです。ドローンを使った農薬散布の利点とか、課題についての情報交換を行ったりしてきました。最後、感謝状の贈呈は割愛させていただきます。まとめると、私たちの目的としては参加工場が切磋琢磨して、お互いに成長できる関係性を構築しましょうということで、これは来年度以降もしっかりやっていきたいと考えております。

4つ目です。海外 OEM 工場の評価制度です。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、OEM 工場の価値を毎年評価して、課題が見える化しましょうということが趣旨になります。シンプルに言えば、海外工場のリスク、これは品質リスクと調達リスク、両方あるのですが、このリスクをしっかりと評価して、それから調達に関するところをうまく天秤に掛けて、来年度の取組の方針案を決めるという仕組みになります。この取組の方針案を決めるのに、この S から C まで 5 段階に分けられているのですが、この各項

目を全て数値化して、実際に数値で各工場を横並びにして比較して、どこが良い工場か、どこが悪い工場かということ、毎年皆でワイワイ言いながら決めていくようなプロセスを行っております。ですので、こちらの OEM 評価は、毎年年度末に行っています。年度末に行って、実際に次の年、どこの工場に対して行って、改善をしていこうかというのを決める取組を実施しております。

最後に、海外農産品における品質管理システムとして、こちらは取組み事例を2つほど紹介したいと考えています。1つ目、左側の農薬散布の指導による枝豆の虫混入削減というところで、今までは枝豆に農薬を散布するときに枝豆の上から散布していたのですが、枝豆って、葉の下に莢が成るので、そちらの莢にうまく農薬が行き届いていなかったという事例になります。枝豆の天敵といいますか、よく付く虫はメイガ類になるのですが、小さいうちに枝豆の莢から中に入って、実際に一緒に収穫されてしまって、お客さんのところで虫が出たと。大体いつもとても怒られるパターンなのですが、そういったことが非常に続いて。これを抜本的に何とかしようということで、散布法を見直したところ、先ほどの農薬が莢までしっかり掛かってないのじゃないかというところに行き着きました。そこで感水紙ですね。水が掛けられたら色が変わる試験紙になるのですが、それを用いて本当に農薬が掛かるまき方って何だろうというところで突き詰めていくと、葉の上からではなくて、横から掛けていくのが良いという結論になりました。実際にこれをしてから虫の混入は大幅に削減できたというところで、今はしっかりこれを横展開するような感じにしております。

2つ目です。右側になります、栽培ステージごとにおける農薬違反の抑制ということで。先ほど白坂さんもおっしゃいましたように、まず最初に海外で作る農産物に関しましては、どういう農薬をまくのか。あとは、いつまくのか、どれぐらいの濃度でまくのか、頻度はといったところを全て提出をしてもらっています。提出をもらった上で、当然海外の方って、日本の基準というのとはよく分かってないところがあったりもしますので、こちらでしっかり日本のガイドラインを見ながら、残留基準を超えないかということを検討しております。とはいっても、自社でまく分にはこれで管理ができるのですが、こちら先ほど白坂様がおっしゃられたように、今、ドリフトという他の農場から農薬がやって来るパターンも非常に多いです。なので、決してこのガイドラインの確認だけでは足りなくて、しっかり栽培中も農場に行って巡回で確認をすとか、あとは最終的にしっかり農薬検査をやって、本当に問題がないかといったところを確認しております。以上を持ちまして、アセスメントを5つほど紹介させていただきましたが、かなり走って紹介させていただきました。もし不明な点等ございましたら、また質疑応答のときにお知らせいただければと思います。

続きまして、凍菜協の活動についても簡単に説明をさせていただきます。凍菜協、正式名称は輸入冷凍野菜品質安全協議会といいます。2002年に、中国からの輸入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検出されたという事件がございまして、

輸入が全てストップするという大きな事態に発展いたしました。このときに、各企業は単体で動くのではなくて、業界全体として輸入冷凍野菜の安全・安心な品質を確保しようという動きになり、2006年に輸入冷凍野菜を取り扱う6社が中心になって、凍菜協をスタートさせております。今はもう15年以上がたって、私たちが一緒にやっているパートナー企業はかなりレベルは上がってきているというところで、この安全性の確保については、そこそ私たちも良いレベルになってきたかなという実感があります。今はこのパートナー企業との交流活動、ここをしっかりとやって、次のリスクは何だといったところをしっかりと分析して次の活動につなげていくという趣旨が強くなっているかと思っています。

組織図です。ちょっとこれ、情報が古いのですがけれども、2024年現時点で正会員が19社、補助会員が1社ということで、20社で活動しております。主な活動といたしましては、この4つになります。ここも1つずつ説明をすると時間が足りませんので、今回この2番目、中国・台湾との共同会議開催を中心にお話をいたします。

1つ目です。器具・容器包装のポジティブリスト制度に関わる活動ということで、当初交付されたときに、やはり私たちとしても何をすればいいのかというのは非常に分かりにくい部分がありましたので、一度凍菜協としてこの案件をまとめようというところで、厚労省の皆様にお越しいただいて、何度かプレゼンをしていただいたという経緯があります。あと、中国のほうからも、一度詳細を説明して欲しいという熱望もありましたので、実際現地に行って説明する機会も設けてきました。今年度、昨年度の11月に幹部会を実施してきました、そのときも中国の方から、来年の施行に向けてもう一度説明して欲しいという要望もありましたので、今年また実際に中国に行って、この情報を共有していきたいと考えております。

あとは中国・台湾との共同会議を開催というところで、コロナ禍でしばらくできてなかったのですが、本来は2年に1回、中国・台湾と交互に会議を実施しております。昨年11月にも1回実施しているのですがけれども、高雄という所ですね。台北から大体新幹線で2時間かけて高雄に着くのですがけれども、この高雄周辺は非常に枝豆の栽培が盛んだということで、日本向けの枝豆を作っているのです、そこでしっかりと会議をして、より良い品質で作ってほしいというのが趣旨になります。農業試験場の訪問であったり、品質安全会議であったり、圃場の視察であったり、こちらもお互いに切磋琢磨できる関係性の構築につながっているところです。

以上をもちまして、ニチレイフーズからの報告となりますが、私たちがなかなかトラブルが、アセスメントいっぱい持っていて、トラブルは起こらないというのは、また別の話になります。本当に業界の皆様、それから関連会社の皆様と一緒にあって、品質をしっかりと作り上げていきたいと思っておりますので、ニチレイフーズ、これからも安全・安心な品質をお客様に提供し続けてまいりますので、引き続き御愛顧をよろしく申し上げます。本日は、このような機会を設けていただき、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。ここで約10分間の休憩を取ります。15時05分

過ぎ頃に再開いたしますので、それまでに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えます。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。ただいま御紹介にあずかりました日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の蒲生です。日頃も輸入食品に関する仕事をしております。消費生活アドバイザーという資格がございます。御存じない方のほうが多いのではないかと思います。消費生活アドバイザーというのは、事業者と消費者、行政といった各ステークホルダーのつなぎ役として、こういう意見交換会のファシリテーターといった活動などを行っている者でございます。厚生労働省主催のこの輸入食品リスクミにここ例年お手伝いをさせていただいております。去年からようやくコロナ後のオフラインと言いますか、フィジカルミーティングができるようになりました。

今日のリスクミの目的は輸入食品の安全性確保の理解促進です。前段、各登壇者の方から情報提供をいただいたわけですが、理解促進は、登壇者の内容を皆さんに理解していただくことだけでは当然なく、皆さんが日頃持つ疑問点であったり悩みといったものを解消し、かつ、そういったご意見等を厚労省の方、今日は事業者としてニチレイフーズさんがいらしていただいておりますが、知っていただく相互の理解促進の場と思っております。そういったことで、1 時間強ですが皆さんと一緒に進めてまいりたいと思えますので、こんなにたくさんいらっしゃる中ではなかなかお手を挙げづらいということはあるかもしれま

せんが、是非お声を聞かせていただきたいと思いますので、積極的な御参加をよろしくお願いたします。

本日は、今、申し上げましたとおり、たくさんの方にいらしていただいているわけなのですが、申込み段階の属性は、65%が事業者の方、今日は過半数が事業者の方ですね。そして、3割が行政・検査機関関係の方、消費者の方が5%ということになっております。様々な立場の方々との活発な意見交換、相互の理解促進が図れればと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。

意見交換の前に、まず前段で登壇者の方から情報提供を頂いた件について御質問はございませんでしょうか。御質問がおありの方は挙手でお知らせください。いかがでしょうか、3つのお題でお話いただきましたが、特に不明な点等はありませんか、大丈夫でしょうか。

お手が挙がりました。それでは、お願いたします。まず、奥の方からお願します。差し支えなければ、御所属とお名前をお聞かせください。

○OMIC（入江氏） 本日は非常にためになるお話をありがとうございました。私は海外貨物検査株式会社、通称OMICの入江と申します。弊社は海外に、アメリカとタイ、あと、一応オーストラリア、外国でラボを、残留農薬分析等を行う分析機関を有しております、そこでサプライヤーさん向け、あるいは日本で輸入される輸入者様のために残留農薬分析等のサービスを提供させていただいています。本日お話をお伺いしまして、実は私ども、外国公的検査機関というような資格を厚生労働省から頂いております。私たちの残留農薬分析の結果が日本の検疫所で受け入れられることができる。その結果、指導検査いわゆる自主検査が省略化されることできるという制度になっていることは理解しております、結構、サプライヤーさん、海外の輸出者さんや日本の輸入者さんからも、「何か、あんたら、そういうことできるらしいからやってよ」という話を言われるのですが、実際にやっているケースもあるのですが、正直なところよく分からないというのが現状です。

本日、福島様の資料を見せていただいたときも、やはりその制度としては、輸入時に、その輸入食品相談室の所で事前に海外で分析をやっていけばいいみたいな書き方も、されています。公的な資料にそういった制度はありますよとは書いてあるのですが、具体的にどのような制度になっているのか。つまり、その輸入前に、既に安全性をある程度海外で検査してしまっ、かつその結果を日本の検疫所に受け入れてもらうためにはどうすればいいのか。制度というものがあるというのはもう明言されていると思うのですが、ちょっと具体的な手続みたいなものはなくて、私の予想としては、正直、こんなもの、もう国や製品によって流通自体が千差万別ですので、要は、ケースバイケースでやってくれという話になっているのではないかとと思うのです。

その辺り、私ども長年この分野で分析のアレンジをしていながら、恐らくそういった件に関して、海外では弊社が一番やっていると思うのですが、それでも、正直よく分からないとしか言いようがないところでして。よろしければこの機会に、ちょっとその辺り、何か説明、あるいはここに行ったら聞けるよみたいな紹介をしていただけましたらと思いま

して、よろしく申し上げます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。外国公的検査機関の件ですね、受入れできるもの、できないものがあるかと思いますが、どうでしょうか、福島さん、白坂さん。では、外国公的検査機関の検査受入れの件、それから、それを、どこを見れば分かるかについてご回答申し上げます。

○厚労省（白坂） そうですね、まず、外国公的検査機関の受入れなのですが、添加物であったり、いわゆる輸送中に変化がないものについては受入れが可能になります。なので、微生物の検査はちょっと受入れが難しいのですけれども、添加物であったり農薬の検査は受入れが可能です。

添加物の検査、もしくは成分規格であったりというものもあるのですが、そういうものについては、その商品であったり、商品名、メーカー名、この辺のものが確実に一致していないといけなくなってくるので、この辺は必ず合わせる必要性があります。

それ以外の残留農薬に関わるようなものであれば、どのロットのもの、どのようにその貨物を確認したのかということが最大の条件になってくると思うのです。なので、港で検査を受けるのと同じように、どのロットの、どの商品の、どの B/L のというものが分からないと特定ができなくなってしまいます。その辺のところは各検疫所のほうに相談窓口がありますので、どのように記載したほうがいいのかというのも、それぞれの国によってそれぞれの分析やサンプリングの方法は違ってくると思うので、その辺はまた御相談いただいたほうが詳しく説明でき、教えていただけるのではないかと思いますので、是非御活用いただければと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。外国公的検査機関のリストが厚労省のサイトに掲載されていると思いますが、場所を示していただけですか。

○厚労省（白坂） 映せますか。

○NACS（蒲生氏） 映るまでのつなぎですが、外国公的検査機関も大きく2種類あると思いますので外国公的検査機関についての補足説明がありましたらお願いします。

○厚労省（白坂） 今、流通というのも結構グローバル化していて、当然その国から直接来るものもありますし、第三国を経由して来るものもあると思うのです。その辺のところは、外国公的検査機関の成績書を利用しようと思うのであれば、2つのリストがありますので、どちらに該当するかをよく確認していただいた上で、どこの検査機関を利用していただくか確認していただければと思います。その辺のところも、検疫所のほうで御説明していただけますので、是非御利用いただければなと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。御質問くださった方、よろしいですか、何か追加質問等がありましたら。

○OMIC（入江氏） 先ほどの説明はすごく勉強になりました。ありがとうございます。残留農薬分析のほうで、その該当の B/L で出荷される貨物からサンプルを取りましたということをしつかりと証明しなくてはいけない、つまり、第三者検査機関、あるいは外国の公

的機関がサンプル採取を行ったという証明をしなければ残留農薬分析のほうは難しいというのが、基本的な考えということでよろしいでしょうか。

○厚労省（白坂） 基本的に、証明書を作られるのであれば、多分その検査機関の方がサンプリングされているのだと思うのですけれども。サンプルを取った方の名前を書けということではなくて、いわゆる貨物の情報が合致するかということになってくるかと思えますので。

○OMIC（入江氏） なるほど。かしこまりました。証明書の中に、その B/L 情報などをしっかり書きなさいよということですね。

○厚労省（白坂） ホームページのほうの外国公的検査機関の所に、証明書の中に記載しておいたほうが良いという内容と一緒に掲載されております。その辺の所も一度確認をしていただければと思います。

○OMIC（入江氏） はい、ありがとうございます。かしこまりました。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。すみません、急にお願いしまして。投影いただきありがとうございます。こちらに情報がまとまっているということですので、どうぞ御参照ください。もう一方、お手が挙がっていました。お願いできますか。

○マルハニチロ（渡邊氏） マルハニチロ株式会社品質保証部安全管理室の渡邊と申します。貴重な講演をありがとうございました。ニチレイ様の御報告の中で品質保証会議について触れられていましたので、その点に関して、簡単な2点を御質問させていただきます。

1点目は、この取組みを昨年度の事例で御報告いただいていたのですが、過去にも継続的にやっておられる取組みかどうかという所、2点目は、海外で、恐らくなのですが、中国とタイの方を1か所に参集されてやられる場合に、言語や文化も違う中で、どうやってうまくコミュニケーションを取っていくのかなどの工夫について、もし、何か知見があれば御披露いただきたいと。よろしく願いいたします。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ありがとうございます。1点、誤解があって非常に申し訳なかったのですけれども。タイと中国は分けております。タイはタイでやる、中国は中国でやるというところで、さすがに言語が違っていると通訳等の会議進行の妨げになってしまいますので、そこは分けてやっているのでは問題はないかと思っています。

それから、ずっとやっているかと言われますと、ずっとやっています。毎年1回開催をしておりますので、やり続けることで、現地の人たちの意識の向上、あとは、向こうから若手の育成の場に使いたいみたいな声も上がってきますので、この取組は引き続きやっていきたいと考えております。こちらで答えになりますでしょうか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。海外での取組み等については、この後の意見交換でも盛り込んでまいりますので、よろしく願いします。ほかに、何か御質問のある方はいらっしゃいますか。お手が挙がりました。どうぞ。

○羽田空港検疫所（根木氏） 羽田空港検疫所の根木と申します。先ほど、せっかくOMICの方から質問が挙がったので、その補足となります。実際、残留農薬での外国公的

検査機関での成績書の受入れの実績もありますので、実際その輸入者さんから外国公的検査機関の成績書を使いたいということがあれば、まず、輸入者さんから検疫所のほうに御相談いただくように御連絡のほうをお願いいたします。白坂さんがおっしゃるとおり、貨物の情報を成績書に入れてくださいといったことは、細かに検疫所のほうから指導させていただくと思いますので、よろしくをお願いいたします。

○NACS（蒲生氏） 根木さん、フォローをありがとうございます。ほか、何かコメントや御質問がある方はいらっしゃいますか、大丈夫でしょうか。この後も、意見交換中でも、さっきちょっと聞き忘れたのだけれどということでも結構です。どうぞ、思い付いたところでお気軽にお声掛けください。

それでは、意見交換に入ります。前段で輸入食品の安全性確保、令和6年度の輸入食品に関する監視指導計画（案）について御説明を頂きました。そして、行政や事業者それぞれの立場から、輸出国での衛生確保対策等々の取組みについてお話を頂きました。意見交換でも、大きくこの2つのテーマについて事前に頂戴した御質問の中で特に多かったものを中心に御回答いただきながら、かつ、会場の皆様からも御質問や御意見等々を頂きながら深めていきたいと思っております。

早速、1つ目です。令和6年度の監視指導計画と輸入食品の安全性確保についてです。実は、令和5年～令和6年度の変更点についてお伺いしようと思っておりましたが、それに関しては、先ほど福島さんからご説明がありましたように、水産食品・水産加工食品の抗菌性物質、そして、水産加工食品の病原微生物について強化するということでした。今日ご参加の中で水産関係の方はどのぐらいいらっしゃるのかは分からないのですが、事業者として気を付けるべきポイントについて伺いたいと思っております。監視指導計画で強化になるというのは、令和4年、令和5年で違反があったからだろうと思っております。具体的に、どのような国の、どのような水産食品でどのような違反があったのか。もし可能であれば、主な違反原因や、それに対してどういった対策が必要か、その辺をお話いただけますか。これは福島さんですか、お願いします。

○厚労省（福島） もし可能でしたら、私のスライド33番目を出していただければと思います。今お出ししようとしているスライドは、私のスライド33ページ目で、令和6年度の輸入食品の監視指導計画（案）のモニタリング計画数について一覧で示しているものです。令和5年度と令和6年度の案を対比してお示ししているのですが、トータルの件数は先ほども申し上げたとおり、今年度も10万件程度、来年度も10万件程度を目標にしているということで変わらないのですけれども。これまでの違反状況等を踏まえて、それぞれの項目の中身を微調整しております。それで、上に書いてあるように、今、蒲生さんが御紹介いただいたように、水産食品・水産加工食品の抗菌性物質、それから、水産加工食品の病原微生物の項目を強化しますという案になっております。

具体的には、どういった違反事例があったのでこれを強化しようとしているかということで、ちょっと御紹介をしようと思っております。これは過去の違反事例を見ていただければ、

どなたでも御覧いただけるのですが、まず、水産食品・水産加工食品の抗菌性物質の違反ということで、令和4年度は全部で29件ありました。ここで今、ちょっと国と品目の組み合わせで申し上げますが、ここだけが危ないと申し上げているわけではないので、御参考として聞いていただきたいのですけれども。ベトナム産のエビが8件、同じくベトナム産のカエルが7件、トゲウナギが1件ありました。それから、インド産のエビが11件、タイ産のライギョ、淡水魚で1件、中国産のスッポンで1件ありました。これが抗菌性物質の違反になります。

同じく、病原微生物の違反の事例は全部で合計8件あったのですが、うち水産物が4件あり、ベトナム産のエビで腸炎ビブリオが1件、インドネシアのマグロでサルモネラ属菌が出たものが1件、韓国産のアカガイで腸炎ビブリオが1件、インドネシア産のゆでがにで腸炎ビブリオが1件となっております。

水産物以外にも、スペイン産の非加熱食肉製品でリステリアが2件、フランス産のチーズで腸管出血性大腸菌が1件、イタリア産のチーズでリステリアが1件といった結果でした。これを踏まえて、水産製品の違反が多く見られたということで、令和6年度は、それらの項目について強化していきたいと考えております。

原因については、それぞれの違反によって異なるかと思えます。抗菌性物質なので、養殖の水産品について治療目的だということを使っていて、休薬期間などがきちんと守られなかったということで、最終製品に基準値を超えるようなものが出てしまったということで、やはり、その生産管理段階をきちんと見直していただいて、最終製品で、そういった基準値を超えるような値が出ないように管理をしていただくということが重要かと考えています。今のでお答えになっておりますか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、検査結果だけではなく、生産管理の段階から大事なのだということは、この後の輸出国での衛生確保対策にもつながってくる御指摘だったかと思えます。

それから、かなりたくさんのお質問を頂いたのが、食品用器具・容器包装のポジティブリストに関してです。こちらは皆さんも御承知のとおり、昨年11月30日に告示が出て、今は2025年6月からの完全施行に向けた周知期間に入っています。新しいリストも出たので、それに基づいたチェックをしていかなければいけないという状況で、幾つか御質問を頂いているので御紹介をしていきます。

コンサルタントの方から御質問を頂いています。改正食品衛生法では、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度が導入されたことに伴い、合成樹脂製の食品用器具・容器包装についてのポジティブリスト適合性の確認をしないといけないのですが、輸入品は国内品に比べて確認作業が格段に難易度が高いように思います。是非、この英文資料を渡せば、先方に確認をしてもらえるような資料を作っていただけないでしょうかという御要望が来ています。それから、改正案をのリストにはCASナンバーの記載がありません。CASナンバーがないとポジティブリストの適合確認では非常に不便ですという御意見が来てい

ます。この辺はいかがでしょうか。

○厚労省（福島） 御質問ありがとうございます。器具・容器包装のポジティブリスト制度は、私は素人なので、器具・容器包装に関してはなかなか複雑な制度で、皆さんにもいろいろ御面倒をお掛けしているかと思うのですけれども。今、御質問のあった容器包装の材質の英文の資料については、担当課に確認したところ、今、一生懸命準備をしているところなので、もう少しだけお待ちくださいということですので、もうちょっとお待ちいただければと思います。

CAS ナンバーについてですが、告示したリストのほうには CAS ナンバーというのは記載されていないのですが、厚生労働省のホームページに器具・容器包装の情報を集めたサイトがあり、そちらに、告示とともに参考資料ということで掲載をされており、そこを見ていただくと、それぞれの物質と CAS ナンバーというのは分かるようになっているので、ちょっとそちらを御覧いただきたいのですが、どこに載っているのか、白坂さんのほうが。

○厚労省（白坂） 厚生労働省のホームページのトップページから入っていただくとなかなか分かりづらいので、サーチエンジンの所で「厚生労働省 ポジティブリスト」もしくは「容器包装 ポジティブリスト」と検索していただくと、大体このトップページに行き着くこととなります。この中の一番上のポジティブリスト制度についてという所に2つアイコンがあり、2025年5月31日までと2025年6月1日以降の2つに分かれています。どちらにもそのリストが入っているのですが、6月1日のほうをクリックしていただくと、「重要なお知らせ」と書いてある所の下のほうにスクロールしていくと、ポジティブリストを確認するための参考情報とあるのですが、この Excel ファイルの3つ目を開いていただくと、化学物質名と CAS ナンバーが一緒に載っている形になります。なので、化学物質にはいろいろな表記の仕方があるかと思うのですが、CAS ナンバーが分かれば同一のものかどうか分かると思いますので、是非活用していただければと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今、3つ目の所に CAS ナンバーも載っていて、1つ目と2つ目の所にも日本語の物質名の英訳が載っています。まず、リストに関しては、既に厚労省のサイトに上がっているもので、それで御確認をお願いいたします。

あと、来ている質問が、経過措置期間の5月31日までのページに旧リストがあり、その旧リストで既にサプライヤーに適合確認を取っているが新リストは旧リストからどのくらい変わっているのか、一からやり直しをしなければならないのかという御質問がきているのですが、いかがでしょうか。

○厚労省（福島） 多分、皆さんが御想像のとおり、令和7年6月1日時点を起点としていますので、6月1日より前に輸入されるのであれば、現行のリストを御確認いただくこととなりますし、令和7年6月1日以降に輸入されるのであれば、11月30日付けの新しいほうのリストを確認していただく必要があります。そんなに大きく変わらないかもしれませんが、やはり若干違う所もありますので、確認も含めてしっかり新しいリストのほうも御確認いただければと思います。御面倒ですが、どうぞよろしくをお願いいたします。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、整理の仕方も変わったということもありますので、やはり今一度、新リストでの適合性チェックをお願いいたします。そのときに、今、厚労省さんで作っていただいている英文の通知をご利用いただきたいと思います。

これは私もいろいろ質問を受けますけれども、なかなか制度自体が分かりにくいので、サプライヤーへの説明が難しい。一方で、何とか一生懸命説明して適合しているか聞いたのだけれども返事が返ってこない。逆に、返事がすぐ返ってきて、本当にチェックしてくれたのか心配になるという、輸入ならではの難しさがあると聞いています。坂井さん、どうでしょうか、ニチレイフーズさんのポジティブリスト対応について。先ほどのプレゼンで凍菜協さんの取組みとして、一事業者で取引相手に聞くのではなく、凍菜協さんでまとめて情報提供してくれると助かる事業者さんも多いのではないかなと思いついておりました。ポジティブリスト制度への対応について、こんな難しいことがあったけれど、こういうようにするといよいよなど、その辺の事例やアドバイスがありましたらお願いします。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ありがとうございます。最終的にはメーカー、1社1社がそれぞれの取引先に対して、確認をしないといけないというところで、凍菜協の皆様ともどういったふうの確認をしていけばいいのかなというところを、いろいろ情報交換しながらやっています。我々がやっていく中で、やはり包材メーカーより先の原料、ここについてはほぼほぼ非開示でやってくることのほうが多いです。というか、開示はしてくれないものだと思います。ですので、我々としてはリストをしっかりとお渡しして、メーカー側のほうでそれをしっかりと読み込んでいただいて、適合しているというレターを頂いて、我々はそれを保管するというところで、今、対応をしています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度では合成樹脂の物質名までの開示はそもそも求めていませんので、リストに適合しているかどうかを確認するということですが、ニチレイフーズさんはポジティブリスト適合確認のためだけの専門のレターを取っているということなのですね。

○ニチレイフーズ（坂井氏） そうですね。書式さえ決めてしまえば、あとはそれに準じて実際にサインバックといって、サインして戻してもらうという作業をするだけですので、多少、温度感やスピードに差はありつつも、ほぼほぼどこの会社もサインバックはしてくれるような状況です。

○NACS（蒲生氏） 分かりました。各事業さんでいろいろな御対応があると思いますので、うちはこうやっているよということも教えていただける方がいらっしゃいましたら、ぜひお願いしたいと思います。

あと、ポジティブリスト制度に関しては、港で監視をされている検疫所さんにもお話を聞きたいと思います。現状、食品が入った状態の容器包装を輸入する場合であっても、合成樹脂製の容器包装であればポジティブリスト制度の対象ではあるので事業者として適合

確認はしないといけないけれども、届出書に記載をするのは中に食品が入っていない容器包装や器具を輸入する場合だけ、中に食品が入っている場合に届出書備考への記載は不要ということだと思いますが、完全施行後の監視体制は同様でしょうか。また、検疫所で、器具、容器包装について御指導をされているような事例がありましたら、教えていただきたいのですが、検疫所の方、お願いできますか。根木さん、お願いします。

○羽田空港検疫所（根木氏） 羽田空港検疫所の根木と申します。私から一例を挙げさせていただければと思いますが。まず食品が入っているものと、器具・容器包装そのもので届出されるものと、もちろん食品を輸入される際には容器包装に入っているのですが、原則として容器包装に入った食品を届ける際には、その容器包装も合成樹脂の場合はポジティブリストに適合していることを、輸入者様にて確認しておくということが前提なのですが、あくまでその場合は食品の届出ということになりますので、輸入者様のほうにはその点は確認しておいてくださいねということで、特段、記載等は求めていないところです。一方、器具・容器包装の届出の際には、届出の記載事項にもポジティブリスト適合の旨を書いてくださいと指導させていただいているところです。

改正施行後、どのように変わるかどうかというのは、原則、今のところは変わらないというふうには認識しているのですが、そもそも現時点でのポジティブリストの施行時に、いわゆる混乱した事例として先ほどニチレイフーズの坂井氏から話もあったとおり、何をどこまで記載したらいいのかということで混乱した事例があったと聞いていますので。その点、詳細のところになると、令和元年 11 月に出された通知に基づきということなのですが、ポジティブリストの適合性の確認のためであって、詳細な物質の開示を求めていないという記載もありまして、そこに準じて指導したところ、現時点ではそこまで大きな混乱がないと私のほうでは認識していますので。その点、引き続き、何かありましたら本省と連携を取りながら対応していきたいと検疫所のほうでは思っています。回答になっているかどうか分かりませんが、以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。合成樹脂に含まれる物質を書かなくてはいけないというわけではない。リストに適合しているかどうかだけを確認するという制度であることを今日いらっしゃっている方は、御承知かと思いますが、リストが新らしくなったとしても、その制度内容自体には変更はありませんので、その方向でいくでしょうと。ただ完全施行後の具体的な監視体制については、今後の状況も注視していただければと思います。今は届出書の備考欄に経過措置もしくは適合と書いているわけですが、令和 7 年 6 月 1 日以降はみんな適合のはずですので、その辺の書き方には変更があるかもしれません。今後もウオッチをお願いいたします。

食品用器具・容器包装のご質問が多かったのですが、それ以外にも 2 つ御質問を頂いています。その 1 つ目が、新技術についてです。精密発酵や細胞培養など、新しい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、という御質問がきていますが、いかがでしょうか。

○厚労省（福島） 御質問ありがとうございます。御質問にあった精密発酵は、多分、組換え DNA 技術応用食品のようなものではないかなと思いますが、それでしたら既存の制度があります。細胞培養については、最近、培養肉等でいろいろニュース等でも話題に上がっているかと思いますが、こちらについては薬事・食品衛生審議会という私どもの審議会の部会の中でもいろいろ議論がされているところですので、そちらの経緯も見守っていただければと思います。

一般論として、日本でこれまで食経験がないような食品、新しい食品を輸入されるような場合というのは、まずは現地でどういうふうに食されているのか、それで特に安全性に問題がないのかといった情報や、どういった添加物を使用されているのか、どういった製法で作られているのかといった詳細な情報とともに、先ほどの私のプレゼンの中でも御紹介させていただいた検疫所の事前相談室のほうに、実際に輸入されたいと思ってから時間に余裕をもって、御相談を頂きたいです。そちらでいろいろやり取りをしながら、こういった資料が必要ですかねみたいなことで、やり取りしながら日本の食品衛生法に合致しているかどうかといったことも確認していきたいと思いますので、是非、その相談室のほうを御活用いただきたいと思います。よろしくお願いたします。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。前半最後のご質問は、いよいよこの4月から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。皆さん、厚生労働省の私どもの組織のことなど、余り詳しくは御存じないかもしれませんが、今の厚生労働省の中に食品の安全に関する課というのが2つあります。1つが、例えば食品添加物や残留農薬などの規格基準を策定している食品基準審査課という課があります。もう1つ、その規格基準等に基づいて、実際に流通している食品が、食品衛生法に合致しているかどうかということを確認しているのが、私どもの食品監視安全課、この2つの課の体制でこれまで業務を行ってきました。

昨年、食品衛生法等の関係法令が一部改正をされまして、この2つの課のうち規格基準を策定する部分のみが、今度の4月1日に消費者庁に移管されることになりました。これによって規格基準策定は消費者庁、それに基づく監視についてはこれまでどおり、引き続き厚生労働省で行うことになっています。この監視指導には、当然、輸入食品の監視も含まれますので、検疫所等の業務もこれまでどおりです。多分、保健所のほうのこともちよっと御心配を頂いていたみたいなのですが、当然、保健所の監視指導等に関する部分は、厚生労働省の監視部門が引き続き連携をしながらやっていきますので、事業者の皆さんや消費者の皆様は直接何か御迷惑が及ぶようなことはないように、円滑な移管を進めていきたいと思いますので、引き続きどうぞ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。これで前半の部分は以上なのですが、今まで

の内容に関する件でも結構ですし、輸入食品に関する別の内容でも結構です。何か御質問や御意見等がある方はいらっしゃいますか。

○ハーゲンダッツ（加藤氏） 本日はありがとうございます。ハーゲンダッツ ジャパン株式会社の加藤と申します。1点、容器包装のポジティブリストの点でちょっとお伺いしたいのですが、弊社の場合、どちらかという原料の輸入が主になってはくるのですが、ポジティブリスト制度に合致していることを確認するのは同じだと思っていまして、その原料や食品を輸入する際の包材の適合性を確認するということはもちろんなのですが、ポジティブリストの対象が器具類、容器包装になっていたかと思えます。製造の際に食品が直接、接するような樹脂類の部品や器具類も対象にしているとすると、先ほどの非開示以上に細かすぎて情報が取れないという実態もあったり、これは国内でも同様に廃業している製造メーカーさんの部品などの確認はどうしたらいいのかという問題もあります。その辺の温度感をどう捉えていらっしゃるかというのを、是非、お伺いしたいと、弊社でも非常に対応に困っているところもあり、国内外問わず、ちょっと事例等がありましたら、御紹介いただけないでしょうか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今の御質問は、食品が入った容器包装もポジティブリスト適合を確認するのは当然なのですが、海外の工場で作るときの器具もポジティブリスト適合確認の対象になるのですかという御質問でした。いかがでしょうか。

○厚労省（福島） すみません、一義的には食品に直接、触れる製造機械等の合成樹脂の部分も対象にはなるのですが、今ここで余り変なことを申し上げて、皆さんがわっとなくなってしまっても困るので、ちょっと確認させていただければと思いますので、また後ほどにでも戻って回答させていただきたいと思います。

○NACS（蒲生氏） お名前も頂戴しておりますので、それでは後ほど、御回答いただけるということです。ほかに何か御質問のある方はいらっしゃいますか。

○OMIC（入江氏） またまたすみません、OMICの入江です。合成樹脂のポジティブリストの制度に関する質問で、海外の製造者さんから、どういった材質を使っていますという証明を出させようとした場合に、海外の恐らくほぼ全ての製造業者が、例えばポリエチレンだったら、ポリエチレン 100%という証明書は出さないと聞いているのです。というのも、合成樹脂は厳密に言うと 100%というのはいり得ないので、常にこの袋はポリエチレンでできていますと言いますが、そこの成分表示としてはポリエチレン 99%や以上など、そのような書き方になる。残留農薬分析などですと、一律基準値 0.01ppm で、よく分からないものが入っていても、0.01ppm までは OK ですという制度はあるのですが、ポジティブリストである以上、そういったものがあってしかるべきだとは思いますが。私はこの容器包装のほうでいわゆるこういう不純物、あるいはポジティブリストの中に入っていない物質が、どの程度まで許容されるかという一律的な基準というものを見つけることができないでいまして、そういったものに関する何か指針というのはあるのでしょうか。

○NACS（蒲生氏） 御質問ありがとうございます。食品用器具・容器包装に対する従来ル

ールとポジティブリスト制度という新ルールをちょっと整理しないといけないのですが、まずポジティブリストに関しては物質名の確認まではいらぬのですよね。では、お願いします。

○厚労省（福島） 先ほどニチレイフーズさんからも、実際にどうされているのかというのは御紹介があったように、リストを公表していますので、包材メーカーさんのほうが細かいところまでは開示してくださらない場合も多いとおっしゃっていただいているように、私たちもそのように伺っていますので、リストをお見せして、この中の基準できちんと作っていらっしゃるかどうかということを確認して、それも口頭だけではなく、きちんとレターなり何なり、文書の形で確認を取っていただくということかと思ひます。今、御質問と若干、回答がかみ合っていないかもしれないのですが、もう少し具体的に教えて頂けませんか。

○OMIC（入江氏） すみません、おっしゃることははっきり分かりました。実質的な輸入のときは、そういつてやるのが当たり前になっていくとは思ひますが、本当にそうなのということを確認しようとした人がいたときに、製造会社に例へばその素材の成分表を出してということが多分されると思ひます。その成分の所を見てみると、実際のところはこの袋は 100%この素材でできていますということを行うことができないのです。弊社もそれを分析しろと言われてもできませんし、恐らくどの製造会社に言つても、いえ 100%とは言えないですよと、99%、あるいは 99.99%以上みたいな成分になりますよという話をされると思ひるので、別にそこは気にしなくていいという解釈でいいと思ひているのですが、残留農薬分析のように、いわゆる一律基準的な、何かここまでだったらよく分からないものが入つていてもいいですよみたいな、そういった指針がこの後に出てくるのかなとちょっと思ひてしまつて。すみません、何か答えにくい質問だと思ひますので、分からなかつたら決まつていないですということでもいいのですが、もしよろしければと思ひて、お願いします。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。確かに食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度は、同じポジティブリストといつても残留農薬ポジティブリストとは違つて輸入者さんのほうで検査をするということを行うことができない。ですので、もしかしたら数%でもリスト外の物質が入つているかもしれない、100%ではないかもしれないとしても、それ以上は確認することができない難しさがある。レターなどで適合確認のエビデンスを取つておくということにもつながつてくるのだと思ひますが、ニチレイフーズさんほどのようにお考えになつていますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） すみません、先ほどおっしゃられたように、100%ではない 99.99%といつたところは、私も実はよく把握できていませんので、一度ちょっとヒアリングはしてみたいと思ひていますが、分析をしてくるかどうかといふのは、まだ読めてないところもありますので、今のところ何とも言うことができないのではないかなと、私は個人的に思ひています。

○NACS（蒲生氏） 食品用器具・容器包装ポジティブリストは、やはり難しいですので、御質問も多いなという印象です。今日、終わった後もしばらく我々は会場に残っていますので、また何か追加質問がある方は、是非、そちらでお願いをしたいと思います。

その次のテーマに入っていきたいと思います。

○厚労省（福島） すみません、先ほどハーゲンダッツさんから頂いた質問について、ちょっと担当課に確認して、送っていただきましたので、その部分だけ御回答させていただきたいと思いますが、すみません、私の回答を訂正します。海外で食品を製造する際に使用する器具というのは、対象に含まれないのだけれども、この制度の前からその器具を使用して製造して輸入される食品について、その器具の使用を起因とする何らかの違反が確認された場合は、改善指導の対象となり得ますので、その部分だけは御留意くださいということでした。すみません、その旨、ちょっと付け加えさせていただきます。

○NACS（蒲生氏） よろしいでしょうか。

○ハーゲンダッツ（加藤氏） 国と海外とでは、解釈はそこは分けるべきなのだとということでもよろしいでしょうか。国内は対象になるという、ありがとうございました。

○NACS（蒲生氏） 輸入食品が日本に入ってきた段階で日本の法律が発効するわけじゃないですか。器具が輸入されたら、それは当然、器具が日本のルールに適合しているかをチェックしなくてはいいけないですが、製造段階で器具に触れたとしても、日本に入ってくるのは食品ですので、その食品が日本のルールに適合しているかどうかということですね。よろしいでしょうか。

○ハーゲンダッツ（加藤氏） 了解しました。

○NACS（蒲生氏） それでは、2つ目のテーマです。輸出国の衛生確保対策として、白坂さんからタイのお話を頂きましたが、坂井さんもタイに駐在しておられたということですので。まず白坂さん、今回、ご講演でタイを選んだ理由はこういったことだったのでしょうか。

○厚労省（白坂） 実はタイの産物の検査命令品の今回のマンゴーとおくらについては、令和元年、2年ぐらいからちょっと違反が続いていまして、そんな中、皆さんも御存じのようにコロナに入ってしまった、なかなか相手国のほうの調査ができづらいということがあったところなんです。その中で現地のほうの大使館を通じて、現場の状況や対策を確認していたところなのですが、なかなか現地に行かないと分からないこともたくさんあったり、コミュニケーションの問題などで質問した内容がそのまま返ってくるということも、実際のところ不足の部分があったりしまして。今回、その対策を講じないといけないということもありましたので、コロナがちょっと落ち着いたところで、まずは最初にこの対策をとということでタイを選びました。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、コロナで現地に行けなくて、仕方なくオンライン査察をしていたけれども、やはり現地も見なければということでした。こういった悩みは、今日いらっしゃっている方々もお持ちではないかと思います。コロナ

中はオンライン査察しかなかった、でも、今はオンライン査察も現地査察も両方できる。では、それをどのようにミックスしていくといいのだろうか。オンライン査察と現地査察の使い分けについて、優先順位をどのようにつけておられるか、まず厚労省さんはどのような判断で使い分けていらっしゃるのでしょうか。

○厚労省（白坂） 厚労省でも、オンライン査察は実際にしているのですが、オンライン査察の場合にできることはやはり限られていることが多くて、ミーティングであったり、その辺のことぐらいしか、なかなかできづらいところがあります。ですので、とても技術的な問題の制限があるので、その辺のところでも2つを組み合わせるといのが、やはりいいのかなと思います。その中で、技術的な問題がいわゆるインターネットの環境がないような場所があったり、目視だけでは確認できないような、カメラで撮影しているので、カメラ以外の写っているところが分からないなど、時差的な問題、ヨーロッパと日本では時差がやはりありますので、その辺は難しいところもあります。

ただ、いい点もありまして、やはりお金が掛からない、そのときに思いたったときにできるというところが、すごく利点です。何かの対策をするというものの会議については、とてもいいやり方なのでは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。やはり現地でないと見つけられないようなものに関しては、現地査察が必要だけれども、オンラインならでの良さもある。すぐに手軽にできる。時差が大きかったら難しいのですが、費用的にも抑えられるメリットがあるということでした。

では、坂井さんにもお伺いしましょう。どういった場合は現地でないといけないのか。先ほどのお話の中でもドリフトの関係などは、やはり現地に行かないと見つけられないのかなと思いますが、ニチレイフーズさんでは、どういうふうに現地査察とオンライン査察のミックスをしていらっしゃいますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） 基本的には私たちも現地視察がメインだというふうには考えています。特に行けるのであれば、基本はもう現地在ベースになってくるのですが、どうしても海外などになると、行けない地域が出てくる。それから、先ほど白坂さんもおっしゃられたように、コストも掛かってくるということで、一つその工場が本当に大丈夫かどうか、大前提としてまずじっくり見てみようというところで、実際につないでここなら大丈夫だなという目星を付けるために、リモートのプレ監査ですね、そういった手法を使うことがあります。

基本的には海外についても、行ける所については行くというのがスタンスなのですが、どうしてもやはり行けない所が出てきたりします。場所によっては、危険地域に設定されている所など、例えば、フィリピンのミンダナオ島で一度、商品をやりたいと言ったときにリモート視察をやってくれという話があったのですが、外務省が発表している渡航情報を見ると、もうオレンジ一色に染まっている。そうそう日本人として行くことはできないという地域に対して、ではどうすればやれるようになるのかといたら、もうリモートを

駆使してやるしかないかなと、そういう判断でやったりします。

○NACS（蒲生氏） そのような危険地域からも食品は日本にやってきているということなのでですね。そんな中で輸入食品の安全確保にお取り組みいただいている素晴らしいなと思って、伺っていました。ありがとうございます。

あと、厚労省さんは今回タイに視察に行かれたわけなのですが、視察は毎年、行われていると思います。ほかにも何かこういう理由で現地視察に行きましたなどの事例をご紹介いただけますか。今回は輸出プロトコルを確認されたわけなのですが、そのフォローアップはオンラインで継続的にチェックをされるのでしょうか。

○厚労省（白坂） まずフォローアップですが、今回、現地査察を行って、現地のほうでちょっとお話をさせてもらったのですが、それ以降、ちょっと違反事例がなくなりまして、すごく改善されています。今後、そのようなフォローアップの体制をどういうふうに行っていくのかというのは、また検討していきたいと思っていますところです。

ほかの事例ですか。

○NACS（蒲生氏） そうですね、今回のタイに関しては、違反があってタイ国がプロトコルを作ったので、それを確認に行きますということでした。そのような相手国スタートばかりなのではないでしょうか。それとも日本から選択して、技術供与をしていくみたいな取組みもあるのでしょうか。

○厚労省（福島） それでは、私のプレゼンテーションの中で輸出国における取組みの中に、3つぐらい分類があって、そのうちの1つに輸出国における技術協力というものを挙げさせていただいていたかと思います。基本的には JICA 等のプロジェクトを通じての支援ということになるのですが、これまでも過去に厚生労働省から専門家をいろいろな国に派遣して、そういった技術供与を行ってきているのですが、そのうちの1つの事例としてパラグアイのごまの問題がありました。私はこの役所に来るまで知らなかったのですが、パラグアイはごまの一大産地で、非常に多くのごまを輸出しているのですが、それが2009年ぐらいから日本に輸出されるごまにおいて、カルバリルという農薬の違反がちょこちょこ出るようになって、2013年に検査命令に移行したということがあります。ごまはパラグアイにとっても非常に重要な農産物ですし、日本にとっても安全なごまを輸入したいということで、これはパラグアイの政府から正式に依頼があったのですが、どうにか安全なごまを輸入できるように協力してほしいということで、私どものほうからも調査団を何回か派遣したり、原因究明のために、その後、JICA を通じて専門家を長期に現地に派遣をして、現地での確認体制を確立したりとか、農薬等の検査技術の向上に協力したりということで、ずっといろいろやり取りがありました。ちょうど去年の7月に、パラグアイのごまについて、検査命令を解除した。足掛け10年ぐらいかかって、やっと問題が解決したという事例もあります。

これは、あくまでもパラグアイのためだけではなくて、やはり日本に安全な食品を輸入するための活動の一環ということで、こういったことにも力を入れているところです。

○NACS（蒲生氏） 御紹介をありがとうございます。海外査察はプロトコルの確認というケースもあるし、今のお話のように足掛け 10 年かけて一緒にその国と作り上げていくような対策もされているということですね。

それから、問題が起きた時にどういうふうに管理するかについても、御質問がたくさんきています。坂井さん、いかがでしょうか。中国ではドローンで農薬をまくという御紹介がありました。問題が起きるときというのは、状況が変化するときなのだろうと思います。その変化によって今まで起きてなかった問題が起こり得る。中国は、日本よりも非常に速いスピードで高齢化が進んでいますから、省力化が国の大命題です。そういったことで、ドローンなどの省力化技術の導入が進んでいるのでしょうか。変化で気を付けなくてはいけないこと、海外での問題事例や、管理のポイントについて何か事例を御紹介いただけますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） 先ほどのドローンの話でいうと、やはり変化に対してどれだけ迅速にリスクマネジメントができるかといったところに着眼があるかなと思っています。例えばドローンは、一体何がリスクなのかというと、ドローンは皆さんも御想像のとおり小さいのです。そんなに大型のものはできません。ですので、一度に運べる量が限られていまして、実際にドローンで農薬をまこうとすると、非常に濃度の濃い農薬をまくことになります。自分たちの農場で使う分に関しては、管理が比較的容易かもしれないのですが、これ近隣農場でやられた場合、非常に高濃度の農薬が向こうの農場からやってくるというリスクがあつたりします。ですので、そういったリスクを把握しながら、実際にほかの農場でドローンを使っていないのか、そういったチェックをしていく、ほかの農場とのコミュニケーションを密にするなど、そういうところは事前に手が打てると思いますので、どれだけ新しいことに対しては、そのリスクを事前に予見できるかというところが大切かなと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。「リスクの予見」という一つ大きなキーワードを頂いたように思います。坂井さんのプレゼンの中でも、品質管理において査察はあくまで点であると、点と点を線でつないでいかななくてはいけない。要は査察に行くときだけ OK で良しとするのではなく、現地の方がきちんと理解して自主的にやっていけるようにしなくてはいけないという御説明だったと思います。また海外の方が失敗事例をすごく欲しがっているというお話も、なるほどと思って伺っていました。海外のパートナーに理解して進めていただくために、ニチレイフーズさんはどういう工夫をされていらっしゃるでしょうか。何か事例がありましたら御紹介ください。

○ニチレイフーズ（坂井氏） ありがとうございます。2点ほど、ちょっと思い当たるところがありますので、紹介させていただきます。1つ目は防虫施工です。意外と思われるかもしれませんが、弊社の中国工場の場所は比較的緯度が高く、北海道と同じぐらいの緯度で、どの工場様に対して聞いても、ゴキブリはいますかという質問に対しては、寒いからいませんとされるのです。では、実際に調査をしましたかと聞いても、いえ、寒

いからいないですと言われます。大陸で陸続きになっていて、これだけ輸送網が発達しているのに、ゴキブリがいないという観点でいられるというのが、すごい不思議だなと思ったりします。ですので、そういった工場に対して、では工場防虫施工していますかと言うと、していない、冬の間は止めているといった所もあり、当然、工場になると内部発生のリスクなどもあつたりするので、そこは粘り強く説得をして、指導していくという実例はあります。

それから、もう1点、これは外国の方あるあるなのですが、当然、日本の商品を作ってもらうときに日本語が読めません。包材に書かれている文字、箱に書かれている文字を読めないで、袋を間違えるケースというのは非常に多いです。ですので、海外は日本よりもっと細かに包材管理をしていかないといけないという事になります。ただ単に指導するだけではなくて、工場がどういうふうにして間違えないような管理体制を作っていくか。これもすごい長い目で指導していかないと、いつまでたっても包材を間違えてしまう。アレルギー情報が違うから、これは回収騒ぎになってしまうのかなという不安だけが残ってしまう。そういう問題もあつたりしますので、日本と商習慣が違うというところをこちらがしっかり理解をして、粘り強く手を打っていくというのが大切だと思っています。

○NACS（蒲生氏） なるほど、そうですね。私は、日本のルールを理解していただくためには、どういう工夫をしていらっしゃるかと伺ったのですが、今のお答えはむしろ日本側がまず海外の常識を理解する。その上で、相手にどういうふうに伝えればやっていただけるのか、そういったことを考えないといけない。全くそのとおりですね。押し付けではなく、まず我々が相手の常識、ゴキブリはいないんだといわれても、気候も変わって状況は変わってきていますよねなどというように、相手側の常識を理解した上で、お願いをしていくことが大事だというお話でした。コミュニケーションの話になってきていますが、白坂さんも何かタイの査察に行かれた時に難しかったなというようなことはありますか。

○厚労省（白坂） 私のほうも幾つかあるのですが、まずコミュニケーションの問題で先ほど坂井さんがおっしゃるとおり、我々が求めているものと回答が違ってくるというのは、当然あつたりすることもあるのです。そこを相手の国の方がどういう観点で、そういう発言をしているのかということを読み解かないといけなくなってくる。例えば、先ほど私のスライドで御紹介させてもらった輸出者を管理して、包装者の方を指導していますということがありますが、それぞれを国のほうで登録をしている制度はあるのですが、例えば日本で違反になった場合に、輸出者の問題、もしくは包装者の問題、農家の問題となったときに、どこに問題があるのか分からないので、最初の段階では一応、全部止めることになるのです。指導することになるのですが、それが輸出者だけと言われたときに、なぜ輸出者だけなのというところから始まるのです。ですので、結局はその輸出者だけということが、タイのほうでどういう管理をしているのかということ聞き取りをしないと、なかなかそこが理解できないような形。

それから、これとは別なのですが、例えば農家のほうでの農薬の使用方法、もちろんそ

の違反になった原因にもよるのですが、トレーサビリティを取るであったり、管理をするということはプロトコルにきちんと書いてあるのですが、そのやり方はそれぞれの輸出者さんによって違ってきます。先ほど御紹介したように、輸出者が全部農家の話を聞き取って、農薬の購入まで全部一括してお渡しするという方法もあります。お話をした中で、農家が必要량だけを買うという方法もあります。ほかの農作物も使っているのでも、買ったものを管理するという方法もあるのです。ですので、その辺のところの聞き取りはすごく細かくやらないと、状況が分からないというのは実際はあります。

○NACS（蒲生氏） 確かにそうですね。各段階で混入のリスクがあるはずなのに、なぜかタイは輸出者に聞けばいい。輸出者が管理しているからだというのは、タイのそういうやり方というのも理解しないと、こちらの常識でやると、もっと各段階でやってくださいよとなってしまいますよね。坂井さんのほうでも何かありますか。タイに駐在されていたということですので、一方的にルールを理解していただく、お願いするだけではなく、今の白坂さんのお話では、我々もタイの体制を理解していかななくてはいけないということでした。何かこういうところがちょっと意外だった、難しかった、でもこういうふうにするとうまくいったというような、何か事例はありますか。

○ニチレイフーズ（坂井氏） 先ほどの農薬のお話になるのですが、実はタイに限らず東南アジアは、どちらかというとなら農家さんが細かい圃場をいっぱい持っているところが多くて、輸出者と農家の間にコレクターという、要はその村を取りまわっているような、頭領みたいな存在がいます。伝達手段としては、私たちは、農薬をこういうふう管理してねと、タイの輸出者に教えるのですが、そこからどういうふうなコレクターや農家への落としこみ方をしっかり考えていかないと。末端の農家さんが日本の法律なんて知っているわけがないので、彼らとしてはよかれと思って、日本人は虫が嫌いだからいっぱい農薬をまいたほうがいいよねみたいな感覚でまいてしまうのです。そうすると、実際にそれが通関違反になったりするところまで、どこまでしっかり粘り強くコレクターから先の農家にまで、日本のことを理解してもらおうかというのは、すごく大切な作業になるのですが、我々もまだまだ道半ばです。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。海外での衛生管理体制の難しさについて、うん、うんとうなずきながら聞いてくださっている方がたくさんいらっしゃいますね。今日、御参加の皆さんからも関連した御質問でもいいですし、こういう難しい事例があるのだけれどという、何か事例を御紹介くださる方はいらっしゃいますか。御質問でも結構ですが、海外の衛生管理体制について御質問がある方はいらっしゃらないでしょうか。海外での衛生管理は、今日いらっしゃる特に輸入事業者の方は、皆さん、悩まれていると思います。先ほどの白坂さんのお話でも、器具を共用してしまった事例がありました。我々からすると、それはコンタミのリスクがとってしまいますが、こんな事例もあったというような追加のエピソードはありますか。

○厚労省（白坂） コンタミとドリフトは、やはり違ってくると思います。コンタミの場

合は、道具の共用であったり、洗浄というところが多分、重要になってくるのですが、先ほど坂井さんからお話もあったように、ドリフトは結構大変な対策を取らないといけないのです。できること、できないことが当然あるとは思いますが、例えば農場と農場の間の緩衝地をどれだけ取るかなど、そこに低木であったり、そのような植物を植えているなど、その日の気候、風が強い日なのかどうか、あと収穫する前と収穫のときの状況、近隣の農家の状況も情報を入手しておくということも一つの対策かなとは思いますが。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、先ほども現地査察とオンライン査察をどう組み合わせるかということ伺ったのですが、今のドリフトのような事例は、現地に行って見ないと分からないことです。坂井さんから、輸出者とは日頃、コミュニケーションを取るけれども、その先のコレクターさんにどう伝えるか、農家さんにどう伝えるかということと同じように、そのドリフトが起きてしまった周辺にどうお願いをしていけるのか。どういった対策をしなければいけないのか。やはり現地を見て、そのキーマンとコミュニケーションを取って、やっていかなければいけない。今日、扱ったテーマの全てが繋がってくるようなお話を頂いたかなと思います。

大体お時間になってきてしまったのですが、何か全体を通じて御質問等がある方はいらっしゃらないでしょうか。今日はたくさんの方に御質問いただきまして、本当にありがとうございました。なかなかこの人数の中で手を挙げるのが、難しいという方もいらっしゃったのではないかと思います。先ほども申し上げましたが、我々は終わった後もしばらく会場におりますので、何かお気づきの点がありましたら、お声掛けいただければと思います。冒頭にもお話ししましたように、理解促進は相互の理解促進ですので、是非、皆さんのお声をお聞かせいただければなと思います。

まだまだ御発言を頂きたいのですが、お時間となってしまいました。クロージングとしまして、本日は輸入食品の安全性確保体制、それから輸出国の衛生管理についての相互理解を図るというテーマで進めてきました。そのためには、もちろん消費者の方、事業者の方、行政の方、全てのステークホルダーの連携が必要で、こういった意見交換の場は、これも点なのだと思いますが、線、面に続けていくように、今後も是非、コミュニケーションへの継続したご参加ご協力をお願いしたいと思います。

司会の方からもお話がありましたとおり、今、監視指導計画のパブリックコメント中です。2月21日までですので、是非、御意見のある方はお寄せいただければと思います。

それでは、予定しておりましたお時間になりましたので、質疑応答、意見交換の部を終了したいと思います。司会の方にマイクをお戻ししたいと思います。皆さん、御参加いただきましてありがとうございました。登壇者の方、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

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。