

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7年2月3日(月)
13:30~16:20
場所 アットビジネスセンター東京駅八重洲通り
501号室

○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り組みへの理解を深めていただくことを目的としており、行政、事業者による講演や会場の皆さまを交えた意見交換を通じて、認識を共有し、疑問を解消していただければと思っております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において、食品衛生法第23条の規定に基づき、毎年度、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでいます。この機会に、令和7年度の輸入食品監視指導計画を定めるにあたりまして、皆さま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7年度輸入食品監視指導計画(案))」について約20分、同室の矢川より、「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)」について約30分、説明いたします。その後、事業者代表として、キリンホールディングス株式会社の 太田優様より、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」約30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、会場の皆さま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頂く予定ですが、時間の都合上、すべ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、あらかじめご了承ください。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として、厚生労働省のウェブサイトにて後日公表予定です。後半の意見交換の議事録に、御所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、御発言の前にその旨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7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。厚生労働省輸入食品安全対策室の福島と申します。本日はお寒い中、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して、大変ありがとうございます。また、日頃から厚生労働省の食品安全行政に御理解、御協力を賜りまして、大変ありがとうございます。今日、私のほうからは、輸入食品の安全性確保について、厚生労働省が行っている対策について、簡単に御紹介をさせていただき、その後、令和7年度の輸入食品監視指導計画（案）についても御紹介をさせていただきたいと思います。

まず、こちらの最初のイラストです。皆様、輸入食品の安全性確保というと、一番思い浮かべられるのは水際での対策だと思われますが、実は輸入食品の安全性確保というのは、既に輸出国の段階から始まっております。そして、その輸出国から食品が日本に輸入をされてきて、水際で私ども検疫所が監視を行い、その後、国内に入ってきた後にも様々な対策が取られています。今日は、この輸出国対策、輸入時対策、それから国内対策の3段階の対策についても御説明を差し上げたいと思います。

また、先ほど申し上げましたとおり、私どもが輸入食品の監視指導を行うに当たりましては、毎年度、輸入食品監視指導計画というものを策定して、その（案）を策定したときには、広く国民の皆様の御意見をお伺いするということになっております。また、この策定した監視指導計画に基づいて、実際にどのような監視指導を行ったかといった結果についても、皆様にお知らせをするということが食品衛生法で定められております。この輸入食品監視指導計画（案）について、先ほど司会の森からも御紹介をいたしました。パブリックコメントを現在実施しており、この意見交換会もそのパブリックコメントの一環ということで、今日、私どもから様々な監視指導の内容を御紹介させていただいた後に、意見交換の時間などに、皆様の忌憚のない御意見を頂戴できれば大変有り難いと考えております。

まず最初に、輸入食品の現在の状況について簡単に御紹介したいと思います。左側のグラフですが、日本は食料の大部分を海外に依存しているということで、カロリーベースで言いますと、日本の自給率が大体4割を切っている状態がここ数年ずっと続いております。裏返すと、6割以上を輸入食品に依存しているということになります。

右側のグラフでは、輸入食品の届出件数がピンク色の折れ線、輸入の重量が紺色の折れ線になります。重量で見えますと、平成10年台からほぼ横ばい状態で、届出の件数についてはずっと右肩上がりで推移してきていたのですが、令和元年が大体250万件の届出があり、ここをピークに、その後はコロナの影響等もあり、届出件数が下がったり上がったりで、令和5年度の届出件数は235万件となっております。ただ、今年度の速報段階ですと、去年よりは少し多くなっており、ここ数年はほぼ横ばい状態になってきているのかなということが言えるかと思います。

こちらは輸入時の検査の件数と違反件数の推移を示したものです。検査の内容については後ほどもう少し詳しく御説明いたしますが、検査命令、モニタリング検査、指導検査など、主に3種類あります。これらの検査をずっと行ってきており、検査件数も、検査命令の件数が平成20年当時は非常に多かったのですが、段々その状態が改善されてきたということで、検査件数自体も近年では同様のレベルで推移しております。違反件数も平成20年当初は非常に多かったのですが、近年はこれも横ばいとなっております。ただ、輸入届出の件数で見ていただくと、先ほどのグラフのように平成20年当時よりは届出の件数も多くなっておりますので、違反の割合はかなり下がってきていると言えるかと思います。

続きまして、輸入食品の監視の内容について御説明いたします。こちらが、先ほど申し上げた輸出国での対策、輸入時の対策、それから国内での対策を1つのスライドにまとめたものです。こちらの内容について、今から御紹介していくのですが、これはよくまとまった図ですので、内容が少し分からなくなったら、またこのスライドを振り返っていただければと思います。

それでは、まず輸出国における対策について御紹介をしたいと思います。輸出国の対策は非常に重要なのですが、なぜ重要かというと、輸入時に私ども検疫所でも一生懸命監視を行うのですが、輸出国の段階で日本の食品衛生法に合致したものをきちんと作っていただいて、それを持ってきていただくというのが一番効率がいいわけです。そのために私どもは、例えば、海外の政府機関に対して日本の食品衛生法の規制はこうなっていますよとか、新しく改正されてこういう内容になりました、こういう規格基準ができましたよということを、諸外国政府の大使館等を通じて情報提供させていただいております。日本語だけではなく、英語の仮訳なども作成して提供しており、随時、説明会等も開催をしております。

こういった日本の食品衛生法の内容をまず知っていただくことが第一なのですが、それでも実際に輸入されてきたものを見ると、時々、食品衛生法に違反するものが出てきま

す。そういった場合には、まずその大使館の担当者の方を通じて、本国の政府機関の方と対策を協議させていただいたり、それでも解決が図られない場合には、私どもの担当者が現地に飛んで、実際にどのような衛生管理を事業者が行っているのか、そしてその海外の政府機関がその事業者に対してどのような指導を行っているのかということ、現場を見て、いろいろ話し合いをして解決を図るといったことも行っております。

3 番目、これは中長期的な対策になりますが、輸出国への技術協力ということで、主には JICA 等の国際関係機関を通じての御協力になります。例えば、輸出国のほうできちんと残留農薬やカビ毒等の試験検査を行えるように、検査技術に関するトレーニングを実施させていただいたり、その輸出国の中での監視体制の強化に関していろいろアドバイスをさせていただくといった協力も行い、しっかり日本の食品衛生法に合致したものを輸出してくださいといった取組を行っています。

こちらが令和 5 年度に実際に輸出国との協議を行った事項の例になります。たまたまここには牛肉のものが多く記載されていますが、牛肉に関しては、BSE の関係で輸出国と対日輸出プログラムというのをきちんと協議して結び、その内容に沿ったものを輸出していただいているのですが、そのプログラムの締結のための協議を行ったり、また実際に協議が締結された後に、そのとおりに対策が行われているかといったことを、現地に飛んで私どもが確認させていただくといったことを行っております。

その他、ここに書いてありますように、フィリピンのバナナに関して残留農薬の違反が出たことがあったものですから、それに対して、きちんと改善策が取られているかといったことを現地調査を行い確認を行った例になります。

こちらは、写真でお見せしていますが、一昨年、これは違反があったからということではなく、制度調査ということで、チリにおいて食品安全に関してどのような対策が行われているのかといったことを調査するために、私どもの担当者がチリに実際に行っています。これはサーモンの加工施設を見学させていただいたときの写真になります。皆さん非常に完全武装して、清潔に加工してらっしゃるのがお分かりになるかと思います。右側の写真は、この後、私どもの輸入食品安全対策室の矢川が御紹介するのですが、韓国の現地調査を行ったときの青とうがらしの畑の写真です。これは後ほど詳しくお話しますので、楽しみになさってください。

続きまして、輸入時の対策について御紹介します。私ども厚生労働省の検疫所は全国津々浦々の港と空港に配置されているのですが、その中の 32 の検疫所において、輸入食品の届出を提出していただけることになっています。この 32 か所の検疫所のうち、東京や成田空港の検疫所など 6 つの検疫所については、簡易な食品の検査を行えることになっており、より高度で複雑な食品の検査については、横浜と神戸に設置をされている「輸入食品・検疫検査センター」で検査を実施しています。ここに 422 名の食品衛生監視員が配属されて、毎日、輸入食品の監視指導を行っています。

先ほど、輸入時における検査の種類が幾つかありますと申し上げましたが、こちらにそ

の検査の内容について記載をしております。大きく分けて3つあります。まず1つ目が「指導検査」です。輸入者の方の自主的な衛生管理の一環として、例えば、新しい食品を初めて輸入される場合や継続的に輸入されているものでも、定期的に、きちんと食品衛生法に合致しているかどうかということを、こういった項目について検査してくださいということで、指導して実施していただいているものになります。

2つ目が「モニタリング検査」です。これはいわゆる抜き取り検査になります。多種多様な輸入食品について、食品衛生法にきちんと合致しているものが来ているのかどうかということを、私どもが広く確認をするという目的で、国の費用負担で実施しているものになります。こちらの検査については、検査を実施していても、検査結果を待たずに通関をしていただける、輸入していただけるといった検査になっています。

3つ目が「検査命令」です。これは自主検査やモニタリング検査の結果、食品衛生法の違反が見つかるなどして、この食品のこの項目については法律に違反する可能性が高いと思われるようなものについては、輸入者の方に輸入の都度、検査を実施してくださいとお願いするものになります。これについては、費用は輸入者の方に負担をしていただき、さらに、検査結果が判明するまでは輸入ができないといった内容になっております。

主に3種類の検査を、検査率の高低と違反可能性の高低で並べるとこのような形になります。違反の可能性も低くて検査の頻度としても低いのが、指導検査から始まり、私ども検疫所が実施するモニタリング検査があり、このモニタリング検査の中でも、違反が見付かるなどした場合には、更に検査率を引き上げてモニタリングの検査強化を実施しております。さらに、これでも違反が続くということがあれば検査命令に移行して、さらに、一定の国・地域から違反が非常に続いているということであれば、包括的に一律的に輸入を禁止できるという「包括輸入禁止」という、かなり厳しい措置も食品衛生法上は取ることができます。

こちらが、令和5年度に実際にどれぐらいの件数の検査を実施したかをまとめたものになります。表を見ていただければお分かりになりますように、検査命令で実施したものが約6万2,000件、モニタリング検査が約5万件、指導検査が約8万5,600件です。このうちモニタリング検査については、1つの届出に対して複数の項目を実施することがありますので、モニタリング検査としては約10万1,000件実施をしております。令和5年度の計画では10万件実施することになっておりましたので、実施率としては101%ということで、100%以上を達成していることになります。

その他、モニタリングをしている中で検査強化に移行したものは、ここに記載しているような食品があります。また検査命令に移行したものもありました。この検査命令の対象品目については、厚生労働省のホームページにも一覧を掲載しておりますが、これは抜粋になります。このうち、全輸出国となっている欄では、例えば、フグの魚種鑑別やナッツ類のアフラトキシン等、輸出国に限定されずに命令検査の対象となっているものもあります。その下には、たまたま品目が多かった中国、ベトナム、韓国を挙げておりますが、こ

れは検査結果の状況に応じて、随時更新しておりますので、最新のものについては厚生労働省のホームページを御覧いただきたいと思います。

こちらは、令和5年度の主な食品衛生法の違反内容です。一番多いのが食品衛生法第13条の食品又は添加物の規格基準違反、残留農薬の違反、食品添加物の使用基準違反などが6割を占めており、次に多かったのが食品衛生法第6条の有毒有害物質の付着等で、ナッツ類のアフラトキシンや病原微生物などが多くを占めておりました。

モニタリング検査の実施状況です。こちらでも詳しくは後で御覧いただければと思いますが、水産加工食品や、農産物の残留農薬の違反等が、件数としては多くを占めている状況です。

このように、検査でいろいろ監視をしているのですが、例えば、特定の輸入者さんが何回も違反を繰り返すといった場合には、一定の条件はあるのですが、私どものほうから輸入者さんに対して、再発防止対策を講じるように指導をさせていただいております。指導の結果、改善が見られないといった場合には、食品衛生法に基づいて営業の禁停止等の処分を講じることもできるようになっております。

輸入食品の対策としてもう1つ大事なもので、輸入前相談事業というものがあります。例えば、日本に初めて輸入される食品等については、食品衛生法に合致しているのかどうかを、事前に検疫所の輸入相談室で御相談いただくことをお勧めしております。このグラフで見ていただくと、輸入時の検査で違反になるものというのは、率にすると0.03%と非常に低いのですが、輸入相談に来た段階で、仮にこれが今輸入されたら食品衛生法に違反するといったものが1.74%あり、非常に高いのです。ですので、輸入相談できちんと確認していただければ、そういった違反のものを輸入するというリスクもありませんので、輸入者の皆様におかれましては、この輸入相談を積極的に御活用いただきたいと思います。

3番目として、国内対策です。こうやった監視指導を水際で行っているのですが、それでも国内流通後に違反が見付かるといったこともあります。そういった場合には都道府県と地方自治体の皆様と協力させていただいて、そういったものが速やかに市場から回収されるように措置を講じております。国内で自主回収等が実施されている場合には、厚生労働省でこういったリコール情報も公表しておりますので、これらも御参照いただきたいと思います。

また、海外においても、食中毒等の健康被害や、それに伴う回収等の情報が公表されております。私ども厚生労働省の担当者が、日々こういった海外のFDAなどのサイトをパトロールしたり、アラート情報等がメールで送られてきますので、週末も含めてそういった情報をパトロールして、国内に同様の食品の輸入実績がある場合には、その輸入者さんに連絡をして、そういった事故品に該当しないかどうかを確認していただくといったことも行っております。こちらは実際にそういった対応を取った情報の件数を記載しております。また、こちらはそういった情報を受けて自主回収等の対応を行った製品の例になります。

最後に、令和7年度の輸入食品監視指導計画（案）について、簡単に御説明いたします。

内容については例年と大きく変わりませんので、変わった所のポイントだけ申し上げます。モニタリング検査の実施については、令和7年度の計画では今のところ約10万件としており、件数的には例年と同様のレベルとなっています。もう1つのポイントは4つ目の○の検査命令の実施です。これまでも検査命令は実施しているのですが、括弧の中に「対象国の明確化」としています。先ほど全ての輸出国を対象としている検査命令があると申し上げましたが、この部分について、これまでの違反の状況や輸出国で取られている改善策の内容等に応じて、輸出国と食品とを明確にして、検査命令の実施対象についても見直しをしていきたいと考えております。その他の部分については、例年の内容と大きく変わる所はありません。

こちらがモニタリング検査の計画数、約10万件で、そこは変わらないと申し上げましたが、内訳を見ていただくと、多少修正をしております。※の所で書いておりますが、落花生、おくら、ごまの種子、バナナの残留農薬、穀類・種実加工品のカビ毒など、これまでの違反の状況を見て、こういったモニタリング検査の検査件数については微調整をさせていただこうと考えております。

最後のスライドです。今日お話したような輸入食品の安全性確保に関する情報については、私ども厚生労働省のホームページでも随時提供させていただいております。またXなどのSNSなども活用して随時発信させていただいておりますので、こういったものも御参考にしていただき、皆様のほうから御意見等がありましたら、私どものほうにいつでもお寄せいただければと考えております。私からは以上となります。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矢川雅崇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（矢川） ただいま御紹介いただきました厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の矢川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。私からは、今年度を実施した韓国及びベトナムの調査に絡め、各国の政府の管理体制や制度、調査状況について写真を交えて御紹介いたします。まずは韓国産食品の衛生管理についてです。韓国への調査は昨年11月にしております。

韓国政府の食品安全管理体制について御説明いたします。こちらが韓国の食品安全管理体制を図で表したものです。食品医薬品安全処は、食品安全基本法、韓国の法律を基準に食品の規格基準等の法令制定や食品の安全管理を総括しております。食品、添加物、器具、容器包装、畜産物、また、健康機能食品を対象に基準及び規格を策定し、管理をしているところとなっております。

上から3つ目の地方食品医薬品安全処、青の下側の自治体においては営業の許可などの

管理を行い、申請や届出の審査、また、現場の調査や許認可等の発行等も行っております。また、HACCP 制度の管理も実施しており、対象は、食品ではかまぼこや麺類など 23 品目の製造業者、品目で区切っているのですが、それに加え、前年度の売上げが 100 億ウォン以上の営業所で製造・加工するものが対象となっております。また、畜産物も対象となっており、適用状況は、韓国国内の流通製品のうち 91% が HACCP の対象となっております。HACCP の運用面で特徴的であったのが、IoT 技術を活用し、CCP についてモニタリングデータが自動的に記録されるようなものであったり、基準逸脱等をリアルタイムで対応できるようなシステムが開発されておりました。

また、韓国国内で流通している食品については、食品医薬品安全処では、食品の収去検査の総合的な計画を立てております。その計画に従って、自治体では、市や道ごとに年間の収去計画を立てており、それに沿って 1 年間監視をしているという体制となっております。

続いて、韓国産輸出農産物の制度について御説明いたします。対日輸出農産物の安全管理制度については 2006 年に導入されております。これは日本で実施された農薬等のポジティブリスト制度の導入によって、日本に輸出する食品に関して規制対象となる有害物質の数が大幅に拡大し、韓国政府レベルでの対応が必要という観点で導入されております。ID 制度など品目別の安全管理指針を作成し、安全性の管理の強化を図っております。

ID とは、Identification の略で、日本向けに一定の安全管理体制を整えた輸出業者及び生産農家に付与される固有の番号です。トマトやとうがらしなど、検査命令対象品目において、安全性の管理状況が認証された輸出業者及び農家に固有の ID 番号を付与しており、ID が付与された事業者は検査命令が免除される制度となっております。

輸出農産食品の管理体制を図で表したスライドです。一番上、韓国の食品安全基本法に基づき、食品医薬品安全処が食品の安全管理を総括しております。対日輸出農産物の安全管理体制は、左側の農林畜産食品部に委託及び委任されております。この農産物というのは、食品になる前の段階であり、農地等での管理となります。農林畜産食品部は、生産段階と流通・販売段階の一部の農産物について安全管理を実施しております。食品医薬品安全処は、食品となった段階での流通・販売等の安全管理を行っているというすみ分けとなっております。

基本的な方針は、輸出農産食品の関連機関等の役割を表しているもので、基本的な方針について、政府機関別の役割分担・官民の連携を通じて、対日輸出野菜類の安全性管理について体系的に管理することを目的としております。一番上に記載している農林畜産食品部が総括して、その下の国立農産物品質管理院では農産物の調査計画を作成しており、市や道においては農家の教育や指導を行っております。国立農産物品質管理院、輸出業者、生産農家の具体的な役割については次のスライドで説明させていただきます。

まず、国立農産物品質管理院の組織図です。国立農産物品質管理院は、1 つの本院及び 9 個の支院に分かれております。本院や支院では、輸出だけではなく、韓国国内流通品も

管理しており、検査等を実施しております。また、各支院ではそれぞれの複数の事務所を持っており、この事務所において農家の指導や検査品の管理、農家に対する検査結果の通知等を行っており、農薬や抗生物質、重金属、アフラトキシン、サルモネラ等の検査体制を整えております。

国立農産物品質管理院では、輸出を希望する農家が生産した農産物を対象に、輸出対象国の基準に基づいて検査を実施しております。収穫又は輸出の 10 日前に検体を採取し、残留農薬の 463 物質について一斉分析を行っております。検査対象物質により、液体クロマトグラフィー及びガスクロマトグラフィーで分析を行っております。また、日本においてモニタリング強化や検査命令になった場合は、その物質についても検査を実施しております。検査結果が出たら、その結果を各農家に通知し、不適合の場合は措置について指導します。農家だけではなく、税関やほかの関連機関に連絡をして、輸出されないようにストップをかけるといったことも実施しております。

国立農産物品質管理院の京畿支院に行ってきたのですが、こちらは試験室と試験保管室の写真です。液体クロマトグラフィーとガスクロマトグラフィーの計 5 台で分析し、分析に関わる人員は大体 20 名程度と聞きました。また、国際試験所認定協力機構で ISO 認定も受けております。なお、国内の横浜検疫所と神戸検疫所の検査センターについても、試験所の国際規格である ISO 認定を受けて国際的な検査の信頼性確保に努めております。

輸出農産物の管理で、こちらは輸出業者の役割です。対日輸出業者は、先ほど言ったように ID が付与されます。ID 番号が付与されて契約農家の管理を行っております。この農家というのは、1 つの輸出業者のみと契約可能となっており、輸出業者は複数の農家を管理することもあります。また、農家で使用される農薬の管理や ID 制度を運用している民間の韓国農水産食品流通公社にも報告を行っております。また、日本向けに管理された農産物については、それと分かるように、入れられている箱に ID ステッカーという、管理されていることを証するステッカーが貼られます。そのステッカーの作成なども輸出業者が実施しております。

次に、生産農家の役割です。対日輸出農産物の栽培地であるビニールハウス等に「対日向け」と識別できるように標識を掲示します。また、農薬等の使用について、輸出業者との協議や様式が定められた農薬管理記録台帳等の記録の作成も行っております。農薬については、施錠機能を備えた別の適切な場所に保管し、適切に管理するように決められております。

こちらが標識です。先ほど、ID 付与と言ったのですが、この写真の 2 段目に数字が書いてあると思うのですが、これが ID 番号となります。ビニールハウスに、サイズや記載事項が定められた標識の掲示が決められております。この番号の左から、輸出業者の番号、登録年度、どういった品目か、青とうがらしは 06 という番号が渡されています。次に、生産地の番号、最後に生産農家を表す番号となっております。私が見に行った農家は、輸出業者というのが、この農家としか契約をしていない状態なので、1 対 1 の関係で適切に

管理しているという話を伺いました。

こちらは、ビニールハウスの中に蜂の巣箱があります。この農家では、2～3 mまで成長する高めの品種を育てているので、受粉のために蜂を使用しています。蜂を使って受粉をさせているので、そこまで強い農薬は使っていないという話を伺いました。

こちらは、農薬保管庫と、先ほど言った、箱に貼っている ID ステッカーです。これらのほか、指針で定められた台帳が適切に保管、記載されているか等を確認してきております。韓国産輸出農産物については、説明した制度が適切に実行されているかという観点で確認しております。

次に、ベトナム産水産食品の衛生管理です。こちらでも昨年 11 月に査察に行っております。最初に、ベトナムの水産食品の安全管理体制について御説明いたします。

ベトナムにおいては、食品衛生全般に対応する一元的な省庁は存在しておりません。ベトナム政府が中心となって、農業農村開発省、次に、真ん中の商工省、右の保健省が食品衛生管理の責任を有しております。対応する食品によって分けており、農業農村開発省は、魚介類及び水産物、また、穀類、肉及び肉製品、野菜、塊茎、果物と野菜、それらを使った製品、卵や卵製品、生乳、蜂蜜製品、遺伝子組換え食品、塩といった全般のものに対応しております。真ん中の商工省については、ワイン、ビール、飲料、加工乳、食物油、小麦粉及びでんぷん加工製品を所管しております。最後の保健省においては、食品添加物、食品加工助剤、ボトル入り飲料水、ナチュラルミネラルウォーター、栄養補助食品を管理しております。こういった食品ごとに、管理する担当の部署を変えているということになっております。

日本では、リスク評価は食品安全委員会、表示や食品中の含有量の基準等は消費者庁、農薬の使用基準等については農林水産省、そして、基準が守られているかの監視は厚労省と、業務の内容で官轄を分けていますが、ベトナムは対象の食品の種類ごとに分けているという状況です。

ベトナム農業農村開発省の水産食品安全管理体制の図です。水産食品を所管する主な関連部署に、品質管理・加工・市場開発局、水産局、動物健康局があります。それぞれ法務文書及びガイドラインの文書の作成、発行/発行申請、並びに研修の規格及び担当分野における実施の指導を行っております。水産食品の生産段階に応じた担当局については御覧の表のとおりです。例えば、動物用医薬品の生産、取引、利用の管理は動物衛生局、養殖場や漁船、港、水揚げ場の食品衛生と安全検査は水産局、陸上の取扱い・加工施設の食品衛生・安全検査は品質管理・加工・市場開発局が管轄しております。今回の調査では、主に、最後に言った品質管理・加工・市場開発局が対応してくれていました。

品質管理・加工・市場開発局の組織体制です。品質管理・加工・市場開発局は、正式名称の農林水産物の品質・加工・市場開発に関する国家機関の The National Authority for Agro-Forestry-Fishery Quality, Processing and Market Development の頭文字を取って NAFIQPM という略になります。ハノイに NAFIQPM の本部があります。ベトナムの中部地方を管轄す

るニャチャンの NAFIQPM CENTRAL、ベトナムの南部地方を管轄するホーチミンの NAFIQPM SOUTHERN のほか、全国に 6 か所存在する検査センター、また、地域単位の監視を行う 63 の地域 NAFIQPM 等が存在します。地域 NAFIQPM は、卸売市場や製氷施設、国内消費専用の水産加工施設、さらに、NAFIQPM と分担して、輸出用水産食品の安全性の検査及び認証を行っております。輸出用水産加工施設は、全てベトナム政府によって施設登録されており、HACCP による衛生管理が必要とされております。

施設は 4 つにレベル分けされており、レベルに応じて検査の頻度等の対応が変わります。レベル 1、2 は 18 か月に 1 回、レベル 3 は 12 か月に 1 回、レベル 4 は不良、不良部分の対応後に再検査という管理をしております。

日本へ輸出した食品で抗生物質や農薬の違反があった場合には、ベトナムの規定に基づき、次のステップで管理体制の改善を確実にしているという説明がありました。1 つ目が、NAFIQPM が輸出企業に書面により違反を周知いたします。次に、輸出企業は原因究明や対策を実施します。最後に、NAFIQPM がサンプリング及び検査、ここはロットで継続して 5 回実施し、問題がなければ日本へ輸出することが可能となります。

次に、実際に調査した養殖場、製造・加工場について御説明いたします。こちらが、ベトナムのえびの養殖場です。養殖場は、昔は土を掘って、そのまま海水を入れて行う方法だったのですが、今回調査した養殖場は、写真のようにブルーシートを敷いて、スマート技術を導入した最近の方法によって管理されております。ブルーシートで池を区切るため、他の池からの水の流入を防ぎ、病気の拡大防止に効果的だということです。

一般的なベトナムのえびの養殖について、簡単に説明いたします。養殖場全体の広さは 40～100ha が一般的です。池の大きさも養殖場によりますが、大体 1,200～2,000m² の大きさとなっております。水は海水を引き入れて使用するのが一般的です。えびの大きさは、大体 1kg 当たりに 30～70 匹、養殖は、1 回に大体 2 か月半～3 か月掛かって、年 3 回ほど行っております。また、雨季の初めは、台風シーズンに入る影響で養殖は難しく、休んでいるか、池の清掃、消毒等を行っております。大体 1m² 当たりに 1,000 匹程度の密度で稚えびを育て、ある程度の大きさになったら 3 から 4 つの池に分けて、更に大きくなってから収穫という流れになります。

調査した養殖場の具体的な取組例として、施設内に入る前に、外部からえびの病気を持ち込まないように靴底を石灰で消毒をするという工程があります。また、飼料と薬品は鍵付き倉庫に保管し、使用時は管理担当者の許可が必要となっております。使用薬品リストの作成及び従業員への教育も実施しており、薬品の持込禁止リストの作成、これは外部の訪問者に確認します。調査に行ったときも、持ち込んでいないことの確認を受けました。池は番号で識別・管理しており、収穫時には養殖場長が立ち会います。抗生物質等を使用しないため、病気になると汚染が広がりやすい、したがって、病気になる前の予兆、余りえさを食べなくなる等の予兆があれば、その段階で対応します。予兆のある大人のえびには、大量に空気を送ったり、栄養強化のえさを与える等の処置を行い、回復を待ちます。

死んだえびや病気になった稚えびは廃棄するとのこと。とにかくこの予防を徹底して、抗生物質等を使わないようにするという対応をしております。

こちらの写真はトラウトサーモンの加工現場です。この後、骨や皮を取り、寿司などに使用するスライス加工になっていきます。原料受入時に、ヒスタミンや抗生物質について確認をしております。この施設では、使用する薬品を極力少なくし、次亜塩素酸ナトリウム、消毒用アルコール、中性洗剤に限定しておりました。

こちらは、えびの加工施設です。原料えびのほとんどはグループ会社の養殖場から仕入れられています。養殖場の収穫前に抗生物質の検査をし、問題がないことを確認してから収穫しています。検査は養殖の池ごとに実施しており、また、このえびに接触している氷漬けの氷はベトナム政府が定めた食品製造用の条件を満たした水を使用しているとのこと。

こちらは、えびフライを製造する施設です。ここもグループ会社の養殖場を持っており、原材料のえびを仕入れた際は、自社の養殖場からのもの、それ以外からのものでも抗生物質等について検査を実施しております。

こちらはフライの衣、いわゆるバター液の温度の確認を行っているところです。10℃以下で1時間以内に使い切ることを管理条件としておりました。これは衣を付けたえびが冷凍されるところです。このように、並んでそれぞれがタッパーに入って冷凍されているという状況です。

調査した水産食品・加工場の取組例として、製品（寿司や海鮮丼になった状態）の写真を壁に貼って、従業員のモチベーションアップにしています。ベトナム人は生ものを食べることにそもそも抵抗があって、そういったものも食品であることを意識してもらうよう写真を貼っているということでした。また、原料に使用するわけではないのですが、ハンドクリームに見られるような、意図せぬ混入を防ぐために、原料の受入時検査項目に動物用医薬品を設定しております。このハンドクリームの例というのは、平成18、19年ぐらいからのものになるのですが、製造所の作業員がクロラムフェニコールという抗生物質が含まれたハンドクリームを使用しており、そこからの汚染で成分規格不適合となった事例があったということを受けて、そういった意図せぬ混入を防ぐために原材料の受入時等に検査をしております。また、クロラムフェニコールは食品から検出されてはいけないという規定なので、なかなか厳しい規定となっております。

この事例を受けて、調査した施設にとっては、他社の事例にはなるのですが、ハンドクリームによる抗生物質の事故を周知するために、ハンドクリームの例示写真も壁に貼っております。ベトナムでは、抗生物質入りのハンドクリームは簡単に手に入るとのことです。

異なる製品を同時に製造する施設では、それぞれの製造エリアで従業員が交差することを厳禁しております。こういった動線の管理も行っているということです。

私からの発表は以上となりますが、調査をした実際の製造・加工場は、どの施設も清潔であり、日本の基準を把握した上で、それを守って管理・製造しておりました。動物用医薬品の保管もしていないということでした。しかし、ベトナムでは、数多くの輸出先を相

手にしており、それぞれの国が求める基準が様々です。そういった上で、万が一、日本において違反が生じてしまうとすれば、他国向けの原料の混入、従業員の教育不足で意図せず混入してしまう、また、他国向けの衛生管理と同等で問題ないと勝手に判断してしまった場合ではないかと考えております。それを防ぐために、各施設でも、先ほど御紹介したような様々な取組をしているということになります。

日本の輸入業者の皆様は、製造施設の特徴、例えば、日本以外に輸出先があるか、輸出先が異なる製品をどのように分けて管理しているかを把握した上で、現地での取組を聞き取る等、コミュニケーションを取りながら、日本の基準に沿った食品の輸入に努めていただきたいと考えております。また、厚生労働省としても、引き続き輸入時の審査・検査等を適切に行い、輸入食品の安全性確保に努めてまいりたいと考えております。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、キリンホールディングス株式会社品質保証部 主査の太田優様 よりご講演いただきます。

太田様は、1992 年にキリンビバレッジ株式会社に入社され、以降は同社の研究所・工場・本社およびオーストラリアの乳製品を製造・販売するグループ会社での勤務を経て、2023 年より現在の部署に所属されております。これまで、主に清涼飲料の品質保証・商品開発・生産管理に従事され、現在は、キリングループの国内食事業における原材料の安全性保証に関する業務に携わっておられます。

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り組みについて、ご講演いただきます。皆様、資料 3 をご準備下さい。それでは、太田様、よろしくお願いいたします。

○キリンホールディングス（太田氏） ただいま紹介いただきました、キリンホールディングス品質保証部の太田と申します。よろしくお願いいたします。本日は、私からは「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」ということで、今までの厚生労働省さんの内容とはがらりと変わりますが、説明させていただきます。

目次のほうで、パートを 5 つほど分けていますので、順を追って説明させていただきます。まず、会社紹介です。キリンということで、御存じの方もいらっしゃるかもしれませんが、どのような事業をやっているかを、まず大きく説明させていただきます。我々は、食から医にわたる領域で価値創造し、世界の CSV 先進企業になるということで、1 点目が食のほうでビールや清涼飲料では御存じの方もいらっしゃると思うのですが、医薬品などもやっておりますし、今、力を入れているのは、我々はヘルスサイエンスと呼んでおりますが、いわゆる健康食品の分野にも力を入れています。それから、世界ということで、グローバルなところもやっておりますので、オーストラリアやアメリカ、ヨーロッパをはじめとした所で、事業も展開している状況です。

ただ、本日の紹介は、国内の食事業に絞って御案内させていただければと考えております。我々は、国内においては、私が所属しておりますキリンホールディングスをはじめとして、その他ではキリンビール、キリンビバレッジ、ワインをやっています Mercian、それから協和発酵バイオ、ファンケルは昨年9月に仲間入りしましたが、健康食品をやっている会社、それから小岩井という名前のおり乳業をやっている会社ということで、食事業を幅広く展開しております。

ここで、商品のイメージを持ってもらおうということで、国内で製造販売している商品をお示しいたします。お酒も、先ほど言いましたビール、ワイン、それからいわゆるチューハイ、ウイスキー、焼酎なども、グループ会社では展開しています。ソフトドリンクは、キリンビバレッジということで、午後の紅茶をはじめとして御存じの方も多いのではないかと思います。また、右上にあります、健康商品も、免疫ケアやオルニチンといったことをうたった、いわゆるサプリメントも展開しておりますし、右下にありますように乳製品ということで、ヨーグルトやバターなどもグループとしては取り扱っております。

そういった商品が多い中で、当然関わっていく原料も多くなるということで、あくまでも今回輸入原料の中での代表例ということで示しております。お酒の原料としては、麦類やとうもろこし、ホップなどもありますし、清涼飲料では果汁・野菜汁も多く使っております。それから、我々、午後の紅茶でおなじみの紅茶、若しくはコーヒーや蜂蜜などの嗜好品等もありますし、乳製品も多く使っているということで、気にする範囲も非常に広いということを認識いただければと思っております。

今までは会社紹介でしたので、このようなビジネスをやっているということを御理解いただいた上で、この後は我々キリンとしての方針・基準類、どのように食品安全を担保する取組をしているのかということに移っていきます。まず、品質方針・行動指針です。こちらで、キリングループの品質方針・行動指針を示しております。こちらについては、我々キリンのホームページでも公開している内容になりますが、キリングループ品質方針として、「私たちは、キリングループの経営の原点である「お客様本位」「品質本位」に基づき、お客様の満足と安全・安心な商品・サービスの提供を何よりも優先します」ということをうたっています。それを実現するための6項目の行動指針を定めております。

これを受けて、我々は品質マネジメントの原則というものを制定しております。これは正式に言いますと、キリングループグローバル品質マネジメントの原則といいます。先ほど言いましたように、事業をグローバルで展開していますので、そこで共通の考え方を定めながらも、図にありますように、キリングループの共通のルールとして、先ほどの品質方針・行動指針があった上で、今言いました、我々は略称でKGQMPと呼んでおりますが、品質マネジメントの原則、その下に各社の個別のルールがあるような階層構造を持ちながら、食品の安全・安心の担保に努めております。

原材料の安全性確保です。今申し上げました品質マネジメントの原則の一項目として、原材料の安全性確保を定めています。マネジメントの原則は15項目ほどあるのですが、

その重要な一項目ということで、このような安全性項目を定めております。内容としては、関連する法令を遵守し、必要な上乗せ基準を設定することです。法令を守るのも当然なのですが、それ以上のところで上乗せの、我々自身で必要だと思った基準を設定したり、仕組みとしてサプライヤー評価、監査、事前のアセスメント、受入検査の実施などを構築するというので、体制をつくりながら取り組んでいるところです。

それを受けて、方針を定めました、原則を定めただけだとなかなか実際の行動が動き出しませんので、我々は原材料安全性保証ガイドラインというものを定めております。これは、先ほど申し上げましたキリングループの国内食事業に限ったところでの説明になります。内容としては、先ほど申し上げたこととかぶるのですが、原材料採用後のリスクモニタリングをしましょうということです。この後、青字で書いているリスク情報の集約、サプライヤーモニタリングの所を丁寧に説明いたします。

それを受けて、リスク評価・リスクレビューというものを実施することによって、例えば、新しく原料を採用したらおしまいとか、サプライヤーの調査、監査に行ったらおしまいということではなく、そこの取組を順繰り順繰りやることによって、継続的に食品の安全確保をしていくということをやっております。

その中で、安全性項目というものを定めており、具体化しております。前段で申し上げましたが、原料の種類が多いということに掛け合わせて、安全性項目が代表して 10 個ぐらい書いてありますが、このような所についてのそれぞれの基準設定の考え方があります。法律でこういう考え方がある、若しくは業界でとか、我々の自主基準でというところを整理して、抜け漏れなく、きちんと品質の安全性担保をするということです。内容としても、安全性項目は、皆さん御存じの内容も多いと思いますが、我々は特に 4 番の残留農薬、若しくはカビ毒のようなことをやっていたり、直近ですと、安全性に含めておりますが、食品偽装なども気にするところであろうかと考えております。

これを、先ほども言いましたが KGQMP という品質マネジメントの原則を決めた上で、更にこれを実現するための各社の個別ルールを定めております。キリンホールディングスで、原材料安全性保証ガイドラインというものを定めておりますが、それに基づいた内容を各社の個別のルールということで、具体的に表紙を持ってきました。左側がキリンビバレッジと名前が出ておりますが、これは品質マニュアルということで、この場合ですと ISO9001 に基づいて品質マニュアルを作っておりますが、その中に具体的に盛り込んでいくという内容で展開しています。右のほうはメルシャンの事例になりますが、原材料安全性確認ガイドラインと、ほぼもともとのガイドラインと名称が似たような形で展開するというので、それは各社がやりやすいやり方であったり、我々のグループ会社の歴史がありますので、その中で取り込みやすい形で、キリンホールディングスの考え方を浸透させていくというか、反映させていくということで、展開を実施しているところです。

今までの、方針・基準類です。これから、先ほど言いましたリスク情報の集約について、具体的にお話をしていきます。まず、情報の収集手段です。グループ会社が多いですが、

私が所属しているキリンホールディングス品質保証部という所で、国内及び海外のリスク情報を収集しております。収集先は、今日御一緒させていただいております厚生労働省さんから始まって、ものによっては消費者庁さん、農林水産省さんという形です。これ以外にもいろいろありますが、特に今回の輸入品の食品安全に関わる所は、こういう所が多いかと思います。具体的にどういう情報を収集しているのかという話になると、右側に区分として書いておりますが、1つが違反事例です。先ほども御紹介があったと思いますが、国内と海外の情報も集めたりしております。それから、輸入時のモニタリング検査の強化、検査命令、それから自主回収の事例、あとはやはり法令改正の所も逃さずということで、ものによっては国内、海外から情報を広く収集しております。

具体的には、繰り返しになりますが、厚生労働省さんの違反事例やモニタリング検査の事例などを、ホームページで確認させていただいています。内容的には、メルマガなども頂いていますので、そこから日々情報は分かるのですが、具体的な内容を当たりにいくということでは、こういったホームページをしっかりと確認して行って、内容を見ております。

併せて、消費者庁さんからは、国内の自主回収の事例ということで、本日の輸入品に直接関わる所が余りないかもしれないですが、このような所も気にしながら、それから法令改正の動向も各省庁さんがやられておりますが、消費者庁さんからも今いろいろと入手しているところです。

続いて、先ほども厚生労働省さんの話でもありましたが、海外の情報で我々が一番活用させていただいている所が、国立医薬品食品衛生研究所の海外食品安全情報です。こちらでは、海外の違反事例、自主回収、法令改正の情報が非常に分かりやすくまとまっておりますので、こちらを確認することで、我々が個別に広く当たらなくても分かりやすく情報を入手できるということで、活用させていただいております。

情報としては最後ですが、欧州委員会という所もあり、こちらで海外の違反事例を当たっています。アメリカのFDAなどもあるのですが、当たりやすいというか、我々のニーズに合っている所で、いわゆる RASFF と呼ばれている所になりますが、こちらでの食品の事例をやることによって、世界中でどういう違反が起きているかを、ある意味端的にというか、ダイジェストで分かるということと、こちらの違反事例を基に我々日本の法律に照らし合わせて問題がないかとか、こういうものが出回っているけれども、日本に入ってきた場合に法律違反に該当するかどうかで、注意すべきかどうかを判断しているという使い方をさせていただいております。

ここで、このリスク情報の集約の最後のパートになります。グループ会社の展開ということで、冒頭に申し上げたとおり、キリンホールディングスの品質保証部で、こういった情報のグループでの一元管理を代表してやっている所です。これをどうやって展開するかということで、グループ会社各社に周知するかですが、まず第一段階は我々品質保証部内の集約ということで、2つの会議体を設けており、食品安全と法令改正の2つを区分しています。カギ括弧をしています。幾つかの専門メンバーで部内にもいろいろと担当があ

りますので、そちらのメンバーが集まって広い視点で抜け漏れのないように、若しくはこういった情報を反映すべきということで、リスク情報や法令情報は非常に多いですから、それを適切な形でグループ会社に反映させるということです。それをやった後に、グループ会社の展開ということで、我々の公式文書と呼んでおりますが、メールなどではなく社内インフラを使いながら、正式な文書として各グループ会社に周知するという一方で、食品安全と法令を発信して、展開を図っている次第です。

続いて、サプライヤーモニタリングに関してです。まず、リスク評価シートというものを設けております。こちらはこういったものかと言いますと、原料の採用段階においてリスクを抽出するということです。そもそも、こういうサプライヤー様から、こういった原料を採用していかどうかの判断をする事前段階で、この書式を使っている形です。会社によって、このやり方は多少違っている所もあるのですが、基本的にこういう考え方を用的ことによって、商品を発売したいがゆえに、何が何でも原料を採用しにいくというよりは、きちんと吟味した上で我々が販売する商品が成り立つのかどうかということを事前に確認するというをやっております。これに当然合致しなければ、その採用は見送るということになります。

続いて、原料規格書です。事例を示していますが、以前は紙でサプライヤー様と締結という形でやっていましたが、今は多くの所でやられているのではないかと思います。電子上の原料規格書を締結する形で、効率的にやっています。その辺りの情報の更新も比較的スムーズですし、最新版化しております。それから、登録の抜け漏れがないようやっておりますので、そのような体制を確立しております。ですので、そのような情報が今はグループで一元化されていますので、例えばこういう原料が見付かったのだけれども、それを使っていますかといったときに、ここの電子上の所に当たりにいくと、瞬時にグループでどういう原料を使っているかということも分かるような形になっていますので、非常に効率的に管理ができる状況になっております。

続いて、受入検査です。こちらも重要ですが、受入検査といっても結構イメージされるのは、この表で書いた右側の工場納品時の所なのではないかと思います。そこは最終の砦ということで、我々が実際に使う直前の段階において、外観や性状などが、本当に異常がないかということの最終確認です。どちらかというと重要だと考えているのが、真ん中に書いています原料出荷前で、こちらで安全性を担保するような形で取り組んでいます。一例として挙げていますが、残留農薬や重金属は、例えば年に1回ぐらいの頻度で確認することや、ものによってはカビ毒や微生物はロットごとです。基本的には、サプライヤー様において検査を実施していただき、我々の会社でも結果は確認して相互チェックという形で、しっかり検査が実施され、またそれが法令等の基準に見合ったものであるかを確認しながら、使用するという体制を築いているところです。

続いて、モニタリング検査です。先ほど説明したのが受入検査という形で、どちらかというと実施主体がサプライヤー様で、原料規格などに基づいてしっかり品質や安全性を担

保してもらうという形でしたが、こちらのモニタリング検査は麒麟において独自に原料の安全性をモニタリングするために取り組んでいるものです。先ほどの説明で、区分と書いてある所の違反事例やリスク情報を集約するという話をしたと思うのですが、こちらで集約したリスク情報を基にモニタリング検査を実施しております。例えば、紅茶で残留農薬の事例が海外であったときに、我々のほうでも二重に、自主的に検査を試みるなど、場合によってはカビ毒の検査を試みるといったことで、サプライヤーさんでやってもらっていることを信用していないわけではないのですが、世の中の情報ときちんと合致している内容なのか、若しくは我々がやっている所のものは問題ないのかということ、客観的に違う形で確認する取組を行っております。

それからサプライヤーモニタリングに関しては、監査ということで、我々はサプライヤー様の監査もさせていただいていますが、以前、現在ということで、左と右に分けて書いております。以前は、我々のグループ会社は何社かありますが、各社によって監査シートが異なっており、独自の展開をしていたのですが、監査項目に過不足というか、ある会社によっては非常に大量の項目をやっていたり、ある会社によっては最小限の項目であったりということで、グループとしての考え方が統一されていなかったということがあります。ここを、最近 GFSI という考え方が広まっていますので、これを我々も取り込み、そこを基にした監査シートということで、我々は One Kirin Checklist の略で OKC と呼んでいますが、この OKC という共通の監査シートを作成して、適切な項目で食品の安全を確認していこうという取組を行っております。

実際に、海外の現地監査はどうしているかですが、先ほど言いましたグループの共通の監査シートは英語版もありますので、そちらで抵抗ない形で現地監査を実施しております。麒麟においては、我々自身が直接調達するやり方、それから一般的なのが商社等を経由した調達もありますので、場合に応じて実施者やタイミング等を決めながら、監査活動を実施しております。既存サプライヤーは、実施者の直接調達ですと定期的にやるということでしっかり決めています。商社等を経由した調達の場合は、どちらかというとトラブルの発生やリスクモニタリングの結果を踏まえての実施ということで、そのようなところも場合分けをしながら取り組んでいるところです。

監査の最後の所です。効率化についても、例を挙げさせていただきます。この OKC というのは、先ほどグループ会社で共通のということでしたが、海外のグループ会社とも共通化しております。先ほど英語版があるということでしたが、そこが背景です。この監査結果を相互承認しております。シートが同じでも、結局グループ会社の何社からもサプライヤー様に似たような監査をしては、サプライヤー様も迷惑というか、負荷がかかってしまいますので、そういった面での配慮もグループとしてはしたいということです。

一方、このように調達先も輸入品ですと当然海外ですから、そうは言いつつ、実際に訪問することも難しい場合もあります。ここで書いたのはオーストラリアの事例ですが、例えば我々はオーストラリアの原料を使っていますが、そういった所をオーストラリアにあ

るグループ会社が実際に監査しています。場合によっては、英語が堪能ですから深掘りできるのかとも思ったりしますが、そこでしっかり監査をしてもらって問題がないということであれば、日本側の監査も OK ということにしましょうというやり方です。

一方、オーストラリアでも、日本のサプライヤーからの原料も使うことがありますので、そのようなときは今言ったことと逆の形でやるということで、実際には輸出国の監査をしっかりしなければならないところがありつつも、それをそのままやるだけですと負荷ばかりかかってしまうことに関しては、グループ会社で工夫をしているところです。

最後に、リスク評価・リスクレビューです。我々の取組のまとめです。リスクモニタリングということで、今言いましたように大きく 2 つあります。法令やリスク情報の集約と、サプライヤーモニタリングというものです。リスク評価では、監査といったサプライヤーさんとの関係性によるリスクモニタリングを通じて集まった情報を、月単位、年単位ありますが、それぞれ会議体で評価するというをやっています。月単位ですと、国内食事業会社による「原材料リスク評価会議」をやっています。また年単位ですと、年に 2 回「食品安全管理会議」という形で、規模を大小分けて評価するということです。

その評価した結果に関しては、リスクレビューということを実施しています。ここはやり方が変わっており、リスク評価の所は我々キリンホールディングスの品質保証部が主体となって会議を開催しており、国内食事業会社が一緒に参加して評価しようということです。一方、その後にリスクレビューに関しては、国内の事業会社の各社において、月ごとであれば「品質保証会議」、若しくは年間であれば「品質マネジメントレビュー会議」で反映して、各事業会社の取組に実際に反映してもらうということです。そこでの振り返りを受けて、Do という所で、年度の計画を決めたりしながら、また次のリスクモニタリングを実施するというので、循環しております。冒頭で、継続して回す仕組みと申し上げましたが、そのような所をこういった形で実現しております。私からの説明は以上です。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 分に再開しますので、それまでにお席にお戻り下さい。

また、スクリーンに投影しております QR、もしくは議事次第に記載しております QR よりアンケートフォームにアクセスいただき、アンケートへのご回答にご協力をお願いいたします。QR が読み取れない方、または紙での御提出をご希望の方は、会場スタッフにお声がけください。

また、この時間でお時間のあります方は、厚生労働省が実施しております食品安全情報に関する X（旧 Twitter）のチラシを御覧いただければと思います。

それでは、休憩に入っていただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

（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ひます。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 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、ご理解いただけますようお願いいたします。

御質問がある方皆様から御発言いただいた後、時間があるようでしたら、2問目以降の質問もお受けいたします。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。私は、消費者団体としてこのような意見交換会のファシリテーターとしてお手伝いさせていただくほか、通常はこれまた公益団体なのですが、輸入食品の情報発信の仕事をしていますので、本日このような場に参加させていただいて、非常に光栄です。本日はお寒い中、たくさんの方にお集まりいただきまして、ありがとうございます。

今日の参加者の属性ですが、申込み段階で、事業者の方が7割、そして行政、検査機関の方で23%程度、残り5%程度が消費者の方となっています。消費者の方がちょっと少ないようですので、消費者の方は是非、たくさんお声を上げていただきたいと思います。このような意見交換の場は、皆さんお一人お一人の疑問を解消すると同時に、皆さんが互いを知る機会だと思っております。一人でも多くの方の御意見を伺えればと思っておりますので、どうぞ御協力のほどをお願いいたします。

それでは意見交換に入る前に、前段3つのご講演に対して質疑応答の時間がございませんでした。皆さんもお話を聞いていて、ここはどうだったのだろう、ちょっとここ聞き逃しちゃった、もう一回話してくれないかな、そういったことがあろうかと思います。意見交換の時間は今回、非常にたくさんの事前質問を頂きましたので、それらを中心に進めていきますので、意見交換の前に3つのご講演に関して御質問等おありでしたら挙手でお知らせください。いかがでしょうか。前の方です、マイクをお願いします。差し支えなければ御所属、お名前をお願いします。

○東京都地域婦人団体連盟（飛田氏） 今日は皆様、貴重なお話をありがとうございます

た。私、東京都地域婦人団体連盟の飛田と申します。質問が1つございまして、それは最初のお話でしたが、計画（案）についての御説明の中で、11 ページの輸出国における安全対策に関する協議、令和5年度の3番目の米国の所ですが、もう少し詳しくお話を伺いたいなど、この資料を拝見して思いました。と申しましたのは、私どもは随分、昔の話ですがBSEの問題に長年取り組んでまいりまして、それで米国がいろいろな問題を内包している。特定部位の混ざったものが、後で検疫所で冷凍のものが検出されたり、それから放射線の照射をしているんじゃないかというような話がありまして、いろいろ、もともと肉骨粉の問題もあったりして、飼料管理やトレーサビリティ、耳標が付いてなかったり、その当初はこれは危ないということで、私たち食の安全を願う者として、会議に加わらせていただきました。ということで、そういう背景があるのですが、その問題をたくさんはらんでいた米国の令和5年度の協議というのは、どういうものだったのでしょうか。お教えてください。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。それでは、これは福島さん、お願いします。

○厚労省（福島） 御質問、どうもありがとうございました。こちらで令和5年度に実施した協議ということで、特出しして書いてあるので、何か問題が発生したのではないかと、もしかしたら御懸念をされたのかもしれないのですが、よく御存じのとおり、米国からの牛肉の輸出については、過去そんなに多く発生しているわけではないのですが、BSE 発生国ということで、日本に輸出される場合には、きちんと日本と結んだプログラムに基づいて特定危険部位の除去ですとか、そういったことをきちんと管理したものを輸出してくださいということで、プログラムに基づいて輸出がされてきております。

現在においても、それで最近何か大きな問題が見付かったということは全然ないのですが、それぞれの輸出施設において、きちんとそういったプログラムが遵守されているかということを私たちの目でも確認するために、毎年、施設を変えて順次、確認させていただいているので、その内容を書かせていただいております。特段何か今、大きな問題が生じているものではありませんので、御安心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。

○東京都地域婦人団体連盟（飛田氏） もう1つ懸念がありまして、と申しますのはアメリカの場合、抗生物質、薬剤の問題があると思います。ヨーロッパで禁止されているものが認められていて、いろいろ国でも基準を設けたり、ほかの諸国でも基準を設けてはいますが、今、薬剤の耐性問題がかなり世界的には大きな懸念となっているようです。

皆さんが抗生物質をとっちゃって、薬剤が効かない、そういう危険性が日に日に迫っているのではないかとというような専門家の御指摘もあるようなのですが、そういう意味での、

これは輸入の基準ですね、輸入基準がそもそも我が国の場合には甘いというところが、消費者としては残念です。もっともっと輸入のものもうまく利用してと思いますが、やはり薬剤の問題を考えると、最近のいろいろな情報からすると、やはり食べないほうが無難ではないかと、輸入牛肉は危険性を伴う、豚肉もそうなのですが、そういうアメリカ等のほかにも認められている国の場合には、その抗生物質やホルモン剤等の問題、これは是非、皆さんに輸入時の体制としては考えていただきたいと願っております。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。今のお話も、お肉に関してということでしょうか。

○東京都地域婦人団体連盟（飛田氏）　そうですね、総じて食肉の問題だと思いますので。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。確かに、安心して輸入食品を利用するためには、どういう状況なのか確認しておかなければいけないですね。ご質問について整理しますが、まずどのような考え方で基準が決められているのかということ。果たして日本の基準が緩いのか、若しくは逆に厳しいのか。輸入食品は当然、違う法律体系を持つ他国から来るものなわけですが、その法律の違いをどう考えればいいのか、基準はどのように決められているのかということからお答えいただけますか。

○厚労省（福島）　ありがとうございます。なかなか難しい問題、どのようにお答えするのが一番いいのかというように考えながらお聞きしていたのですが、食品の安全性に関する規格基準は、それぞれの国がそれぞれのリスク評価等に基づいて安全性の観点から策定をしております。今、お話があったような、例えば残留農薬や動物用医薬品等についても、よく御存じだと思うのですが、日本はきちんと食品安全委員会で安全性評価を行って、これぐらいまで含まれていても、一生食べ続けても問題はないですよという量を設定して、それに基づいて規格基準を策定しています。

それでも、なかなかその国によって、安全性だけの問題ではなくて、いろいろな管理上の観点からも基準が策定されたりしますので、国によってやはり規格基準というのがそれぞれ異なることはあります。ただ、その違いだけをもって日本が緩いとか、ほかの諸外国が厳しいとか、そのように簡単にはなかなか割り切れないのかと考えております。その上で、日本に輸入される牛肉等については、どこから来るものであるかにかかわらず、日本の規格基準にきちんと合致していることを私ども検疫所のほうでも確認して、合格したものだけが輸入されておりますので、その点については御安心いただきたいと考えております。

その上で、薬剤耐性菌については別のなかなか難しい問題でして、これは私どもの所で検査しただけでは防げない問題で、飼養段階から全体として考えていかなければいけない

問題だと考えております。ですので、こういった薬剤耐性菌の問題については、最近、ワンヘルスの考え方が取り上げられておりますが、食品分野だけではなくて、農業分野や環境分野など、そういう全省庁的な取組が必要であると考えております。

○東京都地域婦人団体連盟（飛田氏）　ありがとうございました。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。ほかに何か御質問おありの方、いらっしゃいますか。大丈夫でしょうか。この後、意見交換では輸入食品の安全性確保について、輸出国での衛生確保対策について、そして事業者の取組について、の3つに分けて議論します。それぞれに関してたくさんの事前質問を頂いておりますので、いただいた質問をもとに進めて行きますが、それぞれのパートの中でも、御質問いただけますのでよろしくお願いいたします。

それでは、1つ目の輸入食品の安全性確保について頂いている御質問です。現在、監視指導計画（案）が出されてパブリックコメント中ですが、モニタリング検査における去年との変更点は何か、また、変更した理由について教えてくださいというご質問です。福島さん、よろしくお願いします。

○厚労省（福島）　ありがとうございます。それでは、資料1のスライドの35ページを出していただけますか。こちらで令和7年度のモニタリング検査の計画数をお示ししております。右側のコラムが令和6年度で、左側のコラムが令和7年度の案となっております。全体の件数については先ほど申し上げたとおり、令和7年度も今年度と変わらず約10万件ということで予定をしておりますけれども、それぞれの検査項目の中で微修正を行っております。

その内訳については、先ほども申し上げたとおり、上の※の所でどういう見直しを行ったかということで記載しておりますが、落下生、おくら、ごまの種子、それからバナナの残留農薬ということで、残留農薬の所を見ていただくと、令和7年度のほうが2万5,530件と件数が減っていると思われるかもしれませんが、それはその中の検査の対象の品目を見直すことで、そういった強化を図っております。

もう1つが、穀類・種実加工品、種実とは油を採るための種やナッツなどです。そういった加工品のカビ毒などの強化というところで、「カビ毒（アフラトキシン等）」と書いてある項目が下から4つ目の所にあります。こちらは令和7年度が7,620件で、令和6年度から微増ということで、これだけを見ていただくと、なかなか中身は分かりにくいのですが、そういったこれまでの違反の実績を踏まえまして項目数についても見直しを行って実施したいと考えています。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。過去の違反実績を元に組みましたということ

ですが、では、その違反事例に関して、最近の違反事例、特に令和5年度のものがもう出てるかと思しますので、内容別の違反件数やどの輸出国が多いかなどの特徴を教えてくださいませんか。

○厚労省（福島） これについては、スライドですと2枚にまたがってしまっている所なので、御自分の資料で見てくださいと思いますが、先ほども、ちょっと簡単に御説明いたしました20、21ページが令和5年度のモニタリング検査の実施状況になります。

そのときにも申し上げましたとおり、やはり違反として一番割合が多いのは、食品衛生法第13条の規格基準などの違反ということで、残留農薬や食品添加物の使用基準の違反等が一番多くなっており、大半を占めている状況です。それから食品衛生法第6条違反ということで、アフラトキシンの違反で、これも多くなっているという状況です。

また、国別の状況をお伝えしますと、件数で申し上げますと、モニタリング検査に限らないのですが、全体検査を行った中で違反となったもので、中国が206件、次いでアメリカが100件、ベトナムが65件、インドが54件といった状況となっております。ただ、こちらについて御注意いただきたいのは、どうしても食品の届出件数が多くなってくると、本当はあってはならないのですが、違反件数もそれに連れて多くなってしまうということもあり、全体の違反のパーセンテージにすると、届出数に対しての割合は大体0.02～0.03%ということで、どこの輸出国についても大きな違いは見られないという状況になっております。その中でも特定の品目と項目について、違反が見られたようなものについては強化をしているといった状況です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。最初に頂きました御質問で、日本の基準が安全性を確保するために十分なのかという御指摘がありました。規格基準は科学的根拠に基づいて設定されているわけですが、基準を違反したものを食べれば我々はリスクにさらされるわけです。違反をいかに減らすかが大事になってくるわけなのですけれども、その観点でこのような御意見を頂いております。

事業者さんからなのですが、違反を減らすために過去の違反事例を詳しく知りたい。どのような理由で違反が起きたのか、そして、どのような再発防止策が有効なのか、こういう情報にいつでもアクセスできる環境を作ってほしいというご要望です。頂いた内容をそのままお読みします。

輸入食品の違反の未然防止のためには、過去の違反の原因や対策を輸入事業者に広く共有することが重要ではないかと考えます。違反事例の一覧は公開されていますが、簡単な原因のみしか記載されていません。輸入事業者としては自らが関知しないリスクを把握するためにも、違反に至る原因やそれに対する改善策の具体事例、もちろんそれは、その違反を起こしてしまった企業さんを配慮した形になるのは仕方がないとしても、次の違反を起こさないためには知ることが重要であると考えます。ですので、このような情報を是非

厚労省さんから公表してくださいということです。

厚労省ホームページの違反事例のページを投影していただいてもよろしいですか。この御質問にもあった「違反事例が公表されていますが」という所を皆様と共有したいと思います。違反事例を事業者さんに指導するということでは、各検疫所さんが取組をされていらっしゃると思います。今日も検疫所の方が、いらしていると思いますが、輸入事業者さんにどういう情報を提供されているのか、その内容を御紹介していただけますでしょうか。よろしくお願いします。

○小樽検疫所千歳空港検疫所支所（荒川氏） 千歳空港検疫所支所の荒川と申します。御質問があった違反の原因と改善策について詳細を公表すべきだということで、確かにおっしゃるとおりだなと思うのですけれども、どうしても個別の輸入者さんの事例ということになるので、本当の詳細を公開することは、なかなか難しいような事案になっております。

ただ、私が経験した中で行ったこととしましては、説明会を年1回程度、検疫所では行っておりますので、その説明会の中で簡単な、事業者が特定できないような情報で、こういった違反がありましたということで。例えば、ヨーロッパから輸入されてきたチョコレートで指定外添加物の事例がありましたといった情報、写真を載せて、その原因としては、やはり日本とヨーロッパで法律が違うということで、ヨーロッパでは認められているけれども、日本においてはそれが認められていなくて、海外向けのを誤って日本に入れてしまったといった、そんな情報がありました。輸入者さん自身がメーカーさんときちんとコミュニケーションを取っていただいて、改善策をしてくださいねといった情報の事例紹介ということで、その説明会のときに行ったことはありました。

今年度、小樽検疫所でもホームページで説明会の資料を公開しているのですが、ちょっと残念ながら今公開しているのではなく、昨年度そういった違反の事例の紹介をしていたので、常に公開している場というのは今のところありませんが、各検疫所でそういった説明会を行う所はあるので、その情報をキャッチしていただければなと思った次第です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、これは小樽検疫所さんに限らず、全ての検疫所さんで定期的に事業者さん向けに監視指導計画の説明や、過去の違反事例について、こういったことが原因だったのか、再発防止にはこういったことが必要なのか、セミナー等をしておられますが、そのようなタイミングだけでなく常に事業者さんが欲しいと思ったときにアクセスできる情報の発信という点を今後是非、御検討いただければと思います。ありがとうございます。

本省さんホームページも出てきましたね、違反事例のエクセルを何か1つ開けていただいているのでしょうか。ありがとうございます。このように出ています。原因がちょうど真っ白ばかりですね。ものによってだと思えますけれども、違反状況が端的に分かるのですが、詳しい情報が必要なんだという御要望だと思います。是非、事業者が必要と思った時にい

つでも使える情報発信について御検討いただければ幸いです。さて、麒麟の太田さんにもお伺いしましょう。太田さんのお立場で、このような情報があるといいなという、何か御希望などはありますか。

○麒麟ホールディングス（太田氏） 2点あるかと思っていまして、1点が、どの情報というよりも、今頂いたようなエクセルの情報も我々も先ほど説明したように当たってはいるのですが、なかなか検索性といったところが難しくて、私が先ほど説明したように原料の種類などいろいろある中で、網羅的に見なければならぬというところで、情報の種類というよりは、もう少し利便性が上がった方が有り難いなと思っています。

それから、もう一点のほうは、これも先ほど説明しましたが、やはり、日本での違反事例だけではなくて海外での違反事例なども、少し参考にさせてもらっていて、情報はいろいろと提供いただいているところもあるのですが、これも実際に我々自身が使うとなると、海外のホームページを見て当たるということで、ここも同じく利便性なのですが、ある程度の情報は御指摘があったように原因などは、より分かったほうがいいのですが、その手前のところでの効率が上がると、よりこちらのアクションもしやすくなるかなとは思っている次第です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。リスク情報を入手したときに、どのようなアクションを起こすかということについてはこの後も伺っていきますので、その中でも、こういう情報があるとより動きやすいなど、そういった御提案を頂ければと思います。

今までのところで、会場におられる方で関連質問や、うちとしてもこういう情報があるといいなといった御要望など、何かありませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、2つ目のテーマに行きたいと思います。輸出国での衛生確保対策ということで矢川さんにお話を頂きました。今回、韓国とベトナムについてお話いただいたわけですが、そもそもどうして韓国とベトナムを選ばれたのでしょうか。どういった違反などがあったのでしょうか。査察国の選定理由について、まず教えてください。

○厚労省（矢川） 私のほうから韓国とベトナムの現地調査の話をさせていただきましたが、韓国については、令和5年度において全届出件数中の5番目に多い国で、ベトナムは次いで6番目です。両国とも、それぞれ大体全届出件数の4.3%を占めており、輸出の多い国であったということがまず1つの理由となっております。

また、韓国産の食品、青とうがらしを先ほど御説明させていただきましたが、基準値を超える事例が令和6年度においてあり、その事例を基に登録輸出業者から、登録免除業者のリストから外したという事例があったので、現状残っている業者についての安全性の確保について、どのような状況かを確認させていただきに行ったということです。かつベトナムにおいては、動物用医薬品などの違反事例があり、これがドキシサイクリンという動

物用医薬品で、水産物についてあったということがあったので、そういった事例を基に管理状況等々の確認をしに行ったという形になります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。韓国に関しては、登録業者が違反を起こしてしまったというところに注目したということですね。ベトナムに関しては、ドキシサイクリンでしたか、今回特にドキシサイクリンに注目した理由は何でしょうか。

○厚労省（矢川） 近年、過去には検出されていない合成・抗生物質だったということがあったので、どういった管理をされているかというところを確認しに行きました。

○NACS（蒲生氏） なるほど。過去になかった新しいリスクであれば確かに注目しないといけないと思います。ドキシサイクリンが出てしまった理由が分かりましたら、また後にも教えていただければと思います。

矢川さんのお話の中で、事業者さんが輸出国での衛生確保対策をするときに、他国向けがあるのかチェックしていますかと聞いておられました。最初の御質問も関連しますが、海外と日本は当然のことながら法律が違います。日本に輸入できるものは日本の法律に合ったものだけだということでも、やはり輸出国で合法であれば間違って日本に輸出されて違反になるということはあるので、それで矢川さんも他国向けがあるのかどうかチェックしていますかという質問をなさったのだと思います。キリンさん、いかがですか。輸出国側のパートナーがキリンさん向け専用なのか、他国向けにも製造しているかで管理を変えていらっしゃると思いますか。

○キリンホールディングス（太田氏） 管理を変えているというか、おっしゃっていたように、まず日本の法律を理解しているかどうか、そういう体制があるかというところかなと思います。ただし、その上でも体制を変えているわけではないですが、他国向けがあったほうが知識があって良い面と、若しくは逆に他国で許されているから、それに釣られて日本に対する認識が甘くなる面もあるかと思うので、そういう意味では、どういった輸出先があるのかということは、正に我々先ほど言いましたリスク評価の中では組み込んでいる形になるかと思っています。

○NACS（蒲生氏） なるほど。他国とルールが違うと間違いが起こりやすいだろう、だからあらかじめリスク評価をしておくということは、大事なお取組だなと思いました。

それから、矢川さんのお話の中で、これもベトナムでしたか、品目によって監督官庁が違うということでした。この辺りも太田さん、いかがですか、やりにくいところなどはありませんか。

例えば、太田さんに関係があるのかなと思ったのは、ベトナムでは商工省が飲料を受け

持っていて、そして保健省がボトル入り飲料水、ナチュラルミネラルウォーターを受け持っているということでした。日本では飲料とまとめそうなところが相手の国では違うとなると、当然規制も違うかもしれません。このような、その国の基準が違うだけではなく、監督官庁の範囲の違いなども調べてらっしゃるのでしょうか。

○キリンホールディングス（太田氏） 今の質問について、我々の事例で言いますと、今御案内いただいた飲料そのものを輸入するということは現在ほぼほぼなくて、余りそういう事例はないのかと思いました。もろもろの原料によってはそういうこともあるのかもしれませんが。一方で、今聞いた感じですと、もし我々が輸出する場合に関して、監督官庁が違うというところについては、そういう問題が起こり得るのかなというふうには聞いておりました。少し答えがずれているかもしれませんが、そのような認識です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。輸出に関しても御質問が来ていましたので、この後またお伺いしたいと思います。

あと、ちょっと面白かったのは、これもまた矢川さんのお話の中で、何でしたか、製造国では生ものを食べる文化がないので、海鮮丼の写真を工場内に貼ることでイメージを沸かせてモチベーションを上げているというお話でしたが、文化の違いを埋めるために目に見える形で示すのは良い取組だなと思います。

このような文化背景が異なる工場の方のモチベーションを上げる方策というのも、今日いらっしゃっている事業者の皆さんには関心事だと思います。太田さんにばかり聞いて申し訳ないのですが、何か海外の異なる文化の方に理解していただくための取組やモチベーションを上げる取組で何か良い事例はありますか。

○キリンホールディングス（太田氏） ささやかではありますが、1つありまして、実際にサプライヤーさんに供給いただいている原料を使って、こういう製品になっているということで、日本でどういうものになっているかということをお見せするということがあります。サプライヤーさんというか特に現地の方にとっては、見える化ということで、先ほどの海鮮丼と同じ発想なのかもしれませんが、そういうことをやることはよくあります。

あとは、コミュニケーションのところで、この後にあるのかもしれませんが、我々もやり方が書類監査と現地監査ということで、サプライヤーさんの監査を分けています。今後、書面上でもいいのではないかとといった話もあったり、あとは、我々は海外は海外の所に任せる部分もあるのですが、やはり、それだけを先行してしまうと足りないところがあるので、コミュニケーションのため実際に行くということ、そこも継続して取り組んでいるところはあるかと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。実は私が次にお伺いしようと思っていたのは

正にその点だったのですが、ただ、お伺いする前に、今あったように文化が違う相手の国の方にいかに日本のものを理解していただくか、かつモチベーションを上げていただくか。今日来ておられる7割が事業者の方ですが、こういう難しい面があったとか、逆にこういう良い取組事例があったなど、何か御紹介していただける方はいらっしゃいますか。

なかなか、こういう所で、はいと手を挙げるのは簡単ではないですかね。そういう情報はお互いに共有できるといいなと思いますので、また機会がありましたら是非ご発言をお願いします。

そうしましたら、お伺いしようと思ったのはコミュニケーションについてです。今、現地に行くか、紙でいいのではないかというお話がありましたが、コロナの時代からオンライン査察という方法がありました。今日いらしている事業者の皆さんもどうでしょうか。コロナは完全に終息はしていないにしろ、落ち着いたと言われる中で、現地査察を再開された方は多いと思うのですが、オンライン査察ならではの良い点、現地査察と比べてオンライン査察では難しい点、そういった知見をいろいろ蓄積してこられているかと思います。

まず、矢川さんにお伺いします。オンライン査察と現地査察、どのように組み合わせるといいのか、その辺りについて何かアドバイスはありますか。

○厚労省（矢川） オンライン査察で施設確認、令和3年度に実施したところなのですが、ミーティング等については「非常に有用的に使えた」ということはあったのですが、実施に当たって技術的な制限がありましたので、限定的な内容の確認に止まるといった課題がございました。引き続き、実際、現地に行って、定期的に連日、調査は工場であったり、自由な視点で、ウォークスルーの制限、視覚だけでない部分の制限、臭気であったり空気の流れであったり、そういったところを主に確認していきたいと考えております。

ただ、オンラインのミーティングレベルでは当然有用であるということが分かったので、輸出国政府と協議を行う必要があるものがあった場合はオンラインについては活用できるかなと考えております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、臭気、臭いはなかなかオンライン査察では掴みにくい。臭いだけでなく、何か在るべきではない音がするなどというケースは現地に行かないと発見が難しいというのは確かにあろうかと思います。

一方でミーティングレベルは非常に有効だと分かった。去年、一昨年のこの輸入食品のリスクミでだったでしょうか、複数の国の査察が必要な場合、現地査察だと移動に時間がかかりますが、オンライン査察であれば切ってすぐに次の国の査察ができるという、オンラインならではのメリットもあるわけです。オンライン査察と現地査察の良い部分の組合せが大事なのだろーと思います。太田さんはいかがでしょう。キリンさんではどのように組み合わせていらっしゃるか、またそれぞれのいい点、難しい面とか、ありましたらお願いします。

○キリンホールディングス（太田氏） 結論を言いますと、我々の会社で現時点ではオンライン査察・監査というのはやっていない状況です。

余談になってしまうのですが、先に言うと、海外のグループ会社とのまさにミーティング、そういうものではやはりこのコロナで普及したオンラインでの仕組が非常に有用でして、こちらではやはり使っています。ただ、やはり、サプライヤー様の監査や査察に関してはなかなか難しい面があると思っていて、先ほどおっしゃっていただいた周知や衛生対策、衛生管理は自分の目で見るという要素が非常に重要かと思っています。

それにプラスして、我々の会社での考え方としては、先ほど言いましたコミュニケーション、オンラインでもやらないよりはいいのかもしれないですが、リアルでということを会社としては重要視するということと、もう一点、サプライヤー様にとっては申し訳ないのかもしれないのですが、我々の人材育成みたいな点も入っていて、ずっと書類監査ただけで本当にそのリスクが見抜けるのかということではなかなか難しいところがあり、そういうところを組み合わせながら実際に現地で査察する取組をしているという状況です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、太田さんの御説明の中のスライドの 29 ページ、国内グループと海外グループと監査結果の相互承認をすることで、日本からオーストラリアに行かなくていい、オーストラリアから日本に来てもらわなくて済むという御説明がありましたので、オンライン査察は原則していないということですね。

ただ、どうなのでしょう、全く行かないというと、今おっしゃられたコミュニケーションでの必要性もあると思いますし、内容によっては現地に日本の品質保証の方が赴くことも当然あるかと思うのですが、それこそどういう時に「これは現地に行かないといけねえ」と判断されるのかなど、コミュニケーションの観点でもいいですけども、それ以外にこういうところは現地でないとなかなか分からないということがありましたら教えてください。

○キリンホールディングス（太田氏） その点で言いますと、まさに今回、海外の監査をしているところに関しては行かなくていいとしています、全面的にそれで終わっているわけではなくて、それプラスやはり日本から赴く場合もありますというところです。このポイントが2つあり、1つは先ほど言いましたが事故やトラブルへの対応、こちらに関しても技術面で共通の監査シート以外に表れないようなところ、そういう確認・是正ができているかということです。個別の会社の問題だった場合には実際に見に行く点があるかと思っています、というところが1つです。

もう一点、ここは我々が作っているシートというのが基本的には食品安全、GFSI に基づいた食品安全ですので、それにプラスして更においしくなるためなど「こういうコンセプトで」と実現するための品質に関しては改めて各会社で確認するということがあります。

共通で理屈的にやる部分として食品安全の安全性に関してはしっかり担保する側面とそれ以外に実際に赴く面というところ、そういう意味で使い分けとしてはそういう形になるのかと思います。

○NACS（蒲生氏） GFSI は 27 ページの所、これも御説明がありますが、今日いらっしゃっている方はもちろん御存じかと思いますが、念のため GFSI も解説いただけますか。

○キリンホールディングス（太田氏） 27 ページ、リードの下のほうに※で Global Food Safety Initiative と書いてありますが、まさに書いてあるとおり、世界中、グローバルでの食品安全のイニシアティブ（取組）ということになります。こういう流通や食品業界で考え方をそろえると言いますか、取組をしていますというところですか。その考え方に準拠して認証があって、代表的なところと言うと FSSC22000 など、ほかにも業種によって認証の種類は違ったりしますが、そういう考え方がございますので、そこをベースにやるということで会社独自、日本独自にならないようなところでの取組ができるのかなと思っています。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、輸入事業者は当然海外との関係が必要で、それぞれの国によって独自のものであればなかなか煩雑さは免れられないわけです。GFSI というグローバルな組織で共通化していくこと、それによってスムーズな取組が行われているということでした。

皆様、いかがでしょうか。輸出国対策に関して御質問などがあればお願いします。

○厚労省（矢川） 先ほどのドキシサイクリンの原因が。

○NACS（蒲生氏） はい、お願いします。

○厚労省（矢川） ベトナムの場合、ドキシサイクリン、現地では基準値があった。ただ日本の場合は基準値が設けられていないので「含有してはならない」という基準値になるというところで、現地の使い方のままで来てしまったという事例になります。

○NACS（蒲生氏） なるほど。これも先ほど来出ている現地・国内向けのものが混ざってしまったというか、日本向けの施設ではあったわけですがけれども、もしかしたら日本のルールについての理解不足があったのかもしれませんが。その国では合法であれば間違いやすいポイントになりますね。今日おられる皆さんも日々取り組まれているだろうと思います。

輸出国での衛生確保対策は、このような国によるルールの違い、文化の違いを踏まえた上で、日本に安全な食品を届けてもらうための重要な対策ということになるのですが、輸

入時の水際対策だけではやはり防ぎ切れませんので、輸出国現地での対策が大事ということでお取組を御紹介いただきました。

皆さんのほうからも追加の御質問や何か情報提供などはございませんでしょうか。よろしいですか。それでは、途中でも結構ですので何かございましたらどうぞご発言ください。

それでは3つ目、事業者の取組についてお話を伺います。まず、最初にリスク情報を得た時にどのようにアクションするかといったテーマですが、このような御質問が来ています。

先月発生したキュウリに関するサルモネラ属菌集団感染など、情報伝達の利便性が増す一方で、危害の提示があるものの、リスク評価と判断についてどんどん難しくなっている気がします。御質問というか、困っているという御意見だと思います。そうですね、アメリカのサルモネラ関連の情報は、RASFF などでもずっと続いていたなという記憶がございます。

福島さんも27ページでしたでしょうか。「海外情報への対応」で御説明を頂きました。まず、情報へのアクセスという観点では非常に利便性が増している。一方で、危害情報は確かにあるけれども、レベル感がつかみにくい、このリスク情報を我々としてどのように判断すればいいのか。すぐに動かなければいけないのか。それとも、もう少し様子見でいいのか。アクションにつなげるときの判断基準として何かアドバイスはありますでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。確かに質問された方がおっしゃっているとおり、情報がいち早く入手できるようになったのはいいけれども、まだ中途半端と言っては何ですけれども、原因も分からない、どこまで範囲が及ぶか分からないみたいな情報がどんどん入ってくるので、どう対応したらいいのか分からないという御不安になる気持ちは大変よく分かります。

ただ、そうは言っても、こういった危険な情報がいち早く入手できるというのは、今の時代において私どものアドバンテージだと考えております。私どものほうも、受け身でこういった海外の情報をキャッチするだけではなくて、それに基づいて在京の大使館等通じて、更に詳細な情報を取り寄せるといったことも行っております。

また、先ほども御説明しましたがけれども、そういった情報をキャッチした場合には類似製品や該当製品を過去に輸入していらっしゃる輸入者の方には、私どものほうからコンタクトを取って関係あるかないかということを確認してくださいとお願いをしているところです。皆様も判断に迷われるところがあると思うのですが、基本的には輸出国の中で取られている対応と同じ対応を日本国内でも取ってくださいということをお願いさせていただいております。その輸出国の中で健康危害が起きたと、この範囲については回収してくださいといったものについては、その範囲のものについては日本でも当然輸入されていても回収をお願いするといったことをこれまでもさせていただいております。やはり、輸入者

の皆さんも、シッパーの方などと情報を密に行っていただいて、現地の情報もいち早く入手できる体制を取っていただくということが重要なのかと考えています。なかなか直接的なお答えになっていないかもしれませんが、そのように考えています。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。まずは、RASFF や FDA リコールなどいろいろな海外情報等でリコール対象となった品目を自分の会社で扱っているのかどうか、扱っているとすれば対応が必要です。国としても情報を得たら、積戻し等日本の市場に入らないようなアクションを適切に起こしているというご説明だったと思います。

先ほど、太田さんのお話の中でも、RASFF 等の違反情報について、日本に入った場合に違反になるのかチェックしますというお話があったかと思います。キリンさんはこういったアラート情報、リスク情報に接した時にどのように情報を判断しアクションに繋げているのか教えていただけますか。

○キリンホールディングス（太田氏）　まず1つが、私の資料の 21 ページになります。まず、基本的にはそういう情報を収集している中で、書いてあるとおり、月1回、我々の品質保証部の部内で対応すべき案件かを協議する場がありまして、ちゃんと集約した情報として確認することと、ここに記載がなかったのですが、特に私が担当している原材料の安全性に関しては、その集めた情報を週1回の単位で、ここも即座に対応すべきかどうかということをやっています。だから、前段があって、更に月1回です。そこで情報を精査した上で、更に月1回、国内の事業会社と呼んでいます、グループ会社にも展開しています。そういった意味で、その週単位、月単位の対応が十分なのかということもあろうかと思っていますが、先ほど頂いたようなキュウリの微生物のようになかなか我々が使わない生鮮食品などで、そのまま病原微生物的なものがリスクに上がる事例が少ないものですから、すなわち、世の中的に上がった情報に対してアクションを取るなど、即座にアクションを取らなければならないという情報が少ないので、今、このやり方で回っているのかと思っています。では、本当に危害がある場合はどうするのかということに関しては、直近の例でお示しをすると、適切な事例かどうかは難しいのですが、アメリカで赤色3号が、今後、禁止になるということです。そういう情報が出たときに、日本では合法という法律に問題はないのですが、やはり報道があると、お取引様、我々からすると流通様、若しくはお客様から問合せがあるということで、これに関しては、実際にリスクがあるというよりもお答えしなければならないということから、即座に点検しようということで、先ほども話しましたが、原料規格書の情報が電子でありますので、我々はそれで使用実態を即座に確認する活動であったり、場合によっては、輸入品など大丈夫かという話もあるので、そういうことは即座にグループ会社と連携を取って、情報収集をして対応することはあり得ます。したがって、このリスクは誰が即座にやるのだというところは、体制を整えているところでございます。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。そうですね。今お話にありましたような実際の違反事例だけではなくて、海外の新しいルールに、当然、日本ですぐにルール化されることではないとしても、情報もグローバルにすぐ回りますので、お客様から質問が来る前に対応しておく、そういったこともやはりリスク対応ということで大事だろうと思います。太田さんのプレゼンの中で、さすがキリンさんだなと思いましたが、原料規格書がキリンさん単体ではなくてグループ全体で一元管理していることです。それによって、関連会社も含め、どこで何を使っているかを瞬時に把握することができる、このことがリスク情報をキャッチしすぐに対応しなければいけない時にも役立っているだろうと思います。原料のグループ一元管理以外で、やっておくとリスク情報を得た時に有効なことは何かありますか。今日いらしている事業者の皆さんに、こういうことをやっておくといいよという、何かアドバイスがあればお願いします。

○キリンホールディングス（太田氏）　アドバイスというほどではないのですが、ここは我々キリンホールディングスとして非常になやましいところでして、個別の会社、グループの会社がやっている事業が違っていたり、特性が違う中で、どこまで一律にお願いというか、取組としてやっていけるのかというところだと思います。最低限の食品安全というところで、今言った原料規格書のところ、それから、先ほど言いました監査のやり方でOKC という形で整えるとか、場合によっては一部ありました原料のリスク評価シート、そういう基本のところはそろえていこうということで、必ずしも全部が全部きっちりそろっているわけではないというのが、正直なところなのですが、そういう考え方を展開して、やっていくところはやっていくことになります。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。そうですね。もちろん、そろえられるものと、個別のものによって対応するものというのは組合せだと思いますが、ただ、そろえられるものはそろえることによって、対応をスムーズにするというお話でした。

今日は海外と日本のルールが違うという点がずっとキーワードとして繋がっているなと感じているのですが、このような御質問が来ています。食品の製造・販売関係の規制（包材を含む）で、海外と日本で大きく異なるところと、事業者として特に注意する点、海外と日本の関係行政機関の情報の共有、すり合わせについて知りたいです。特に加工食品において米国やEUとの連携はどうなっているのでしょうかという御質問です。米国やEUとの規制が日本と大きく異なる部分は輸入業者としてやはり注意しないといけない。そうすると、まず、海外と日本の行政レベルでどういう情報共有をしているのでしょうか。すり合わせをしているのでしょうか。どんどんやってくださいということだと思いますが、この御質問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。冒頭、国によって規格や基準の内容が異なるといった御質問を頂いておりましたが、基本的に、国際的な食品の規格や基準は、Codex 委員会という国際政府間組織があり、こちらで残留農薬や食品添加物等の規格基準についても国際基準が定められています。基本的に加盟国は、皆さん、この内容にハーモナイズ、調和するようにしましょうねということになっているのですが、それぞれの国で食習慣が違ったりとか、そういった、添加物や残留農薬の使用の仕方が違ったり、よく食べられている作物量が全然違ったりといったこともありますので、そこはきちんとリスク評価をした上で、科学的に根拠があれば異なる基準を取ってもいいですということになっています。日本も長いことずっと Codex 委員会のメンバーですので、基本的にはその Codex の規格基準にのっとった形で対応を取ってきているのですが、やはり日本の事情に基づいてリスク評価を行って、管理基準を決めておりますので、そこはどうしても国によって異なる部分はできてしまうと。それはなかなかいかんともし難い部分があるかと思います。ですので、やはり輸入者の方はシッパーの方に日本の規制をきちんと御理解いただくことも必要で、私どもが先ほど申し上げたように、輸出国に対して、日本の法規制や規格基準の内容をしっかりと情報提供して、御理解いただく、そういう地道な活動をしていく必要があるのかと考えています。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。せっかくの機会ですので、日本でそういう個別のルールが出てきたときの事例をお伺いしたいと思います。加工食品についてご質問でしたが、加工食品と言っても範囲が広いですね、何か具体的な事例があればお願いします。米国や EU との連携はどうなっているのでしょうかということでしたので、対米国・EU の、在日大使館との連携ということにもなるかと思いますが、どのようなすり合わせをされているか、御紹介いただけますか。

○厚労省（福島）　すり合わせというか、やはり各国がそれぞれの食品衛生法の規制を決める主権を持っていますので、すり合わせということではなくて、日本ではこういうリスク評価を行って、こういう規格基準を作って運用するということを、前もって、時間の余裕をみて皆さんにお伝えするという形で、何かその内容について協議していくということではないです。どちらかというところと協議というのは、先ほど申し上げた Codex 委員会などの場で基準を決めるときに、それぞれの国がそれぞれの立場できちんと意見を言って、みんなが納得できるような国際基準作っていくことがそれに当たるのかと考えています。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。そうですね。Codex 基準に各国がハーモナイズーションできるように、Codex 基準を決める際には各国の立場をしっかりと伝え調整することが大事だというお話でした。

それから次の質問は輸出に関する御質問です。今日は輸入食品のリスクミではあるので

すが、非常に重要な御質問だと思いましたので、御紹介いたします。

海外に輸出する場合はその相手国、日本に輸入する場合は日本のルールに適合しないと輸入できないのと同じように、輸出する場合は、相手国の法律に合っていないと輸出することはできません。その内容を日本の基準に互換するときの考え方やリスク評価の考え方などについてお聞かせいただけると有り難いですという御質問です。いかがでしょうか。福島さん、お願いしていいですか。それとも、先にキリンさんに伺ってみましょうか。

○厚労省（福島） 先ほどの説明で、すいません、私の先ほどの説明がかなり省いてしまったのですが、日本で規格基準を決めたときに、前もって、時間の余裕をもって諸外国にもお知らせすると申しましたが、正式には WTO 通報という手続があり、日本は先ほどの Codex とは別に、WTO の SPS 協定も締結していますので、そちらのルールにきちんと基づいて、日本ではこういう基準を適用しますと WTO 通報で加盟国にお知らせをして、そこでコメントがあれば受け付けて、必要に応じて修正することもあり得ます。その説明が抜けていました。輸出については、やはりそれも裏返しですよね。それは輸出する先の国の規制に応じたものを、合致したものを輸出する必要があるので、何かよほど変な規定であれば別ですが、基本的には、それは輸出国の規定に従って行ってくださいという、そこに尽きるかと思います。

○NACS（蒲生氏） そうですね。太田さんのほうからも、この件に関して何かコメントがあればお願いします。

○キリンホールディングス（太田氏） 輸出の前に輸入の所に戻ってしまうのですが、先ほどの話の中では、日本で規制をした場合にちゃんと伝わっているかというような話だったと思うのですが、我々が出会ってしまう件は、やはり逆に先ほどもあったと思うのですが、農薬です。日本に基準がない場合でも海外ではある場合があります、海外でちゃんと管理を日本向けにしてくれると言いつつも、ややこしいのが、農産物の場合周囲の農園からのドリフがあります。自分たちが使っていなくても、混入してしまうみたいなことがあったときに、どうしても管理が難しい側面があったりするところが、法律の違いによって引き起こされる問題としては、よく直面するところかと思うことがまず 1 点目です。

輸出に関しては、おっしゃっていたように、本当に裏表で同じような現象が起こるだろうと思っています。輸出も我々はやりますが、難しいと思っているところは、質問からすると 2 つあって、1 つはまず、現地の法律をどれだけちゃんと把握できますかというところです。これはなかなか今、実態としては現地でのインポーターというか、我々のカウンターパートナーでやってもらうというのがあるのですが、ちょっとそこをお任せにすると、やはり抜け漏れがあったときに我々自身のブランドが傷付くところもありますので、我々の関与をどこまで高めるかということを考えているのが 1 つです。もう 1 つは、海外向け

に輸出を考えたときに、今、輸出割合が我々まだ少ないので、海外に向けてスペックを変えるなど、なかなかそこまでの対応は難しく、海外で使っている添加物が違ったりもしますから、そういうところを取り込んで、その中で商品開発しているのが現状です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、お話の中にあった残留農薬で、海外には基準があるけれども、日本には設定されていない場合は一律基準で規制しますよね。確かに個別の基準がなければ何でも OK ではなくて、残留農薬等に関して言えば日本は一律基準ですと取り続けても健康に問題がないレベルに管理されています。あと、抗生物質は食品一般の成分規格で不検出というルールもありますね。ただ、やはり先ほど福島さんもおっしゃったとおり、国によって食べ方が違えば食べる量等も違いますから、どのように個別ルールを作るかは、国の事情によって違います。しっかり管理をお願いし守っていただいているけれども、ドリフトでほかから影響を受けてしまったなど、やはり事業者さんも行政の方もいろいろと御苦労があらうかと思います。いろいろお話を伺っていて思い付いたのですが、サイクラミン酸規制が国によって異なることもそうですし、やはり幾つか間違いやすいシリーズみたいな感じで、是非、厚労省さんがまとめて何か情報提供していただけると輸入事業者さんは嬉しいのではないかな、なんて要望をしてしまいました。輸出国では普通に使っているものを、もちろん日本向けには日本の法律にあった物以外は輸出されないように事業者さんは気を付けているわけですが、それでもどうしても国によるルールの違いにより違反に繋がりやすいものや、事業者さんが苦労しそうなところを、あらかじめリストアップされているととても参考になるのではないかなと、思いました。

それから、先ほど Codex のお話がありましたが、Codex 関連で御質問を頂いています。Codex 食品衛生の一般原則 2020 の日本としての取組についてということで、こういう御質問です。Codex 食品衛生の一般原則 2020 が国際基準になりつつあると考えますが、日本としての取組について情報があれば解説してください。この件に関して、まずは福島さんからお願いできますか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。Codex 委員会という、先ほど申し上げた食品の国際規格を作っている政府間組織なのですが、そちらが策定している文書の中に食品衛生の一般原則という文書がございます。Codex の中でも一番古い文書の 1 つで、全ての Codex 文書の基礎となるようなバイブル的な文書で、食品を衛生的に管理するための方法、基本的な内容が網羅された文書となっています。厚生労働省では、以前からこちらの文書に準拠した文書を通知させていただいて、多分ある程度のベテランの方はよく御存じだと思うのですが、食品等事業者が実施すべき管理運営基準という私どもが通知を出しておりまして、その内容がまさに Codex の食品衛生の一般原則を基本的になぞった内容となっていました。この内容を、食品衛生法を平成 30 年に改正したときに、そのまま踏襲し

て、HACCP に沿った衛生管理を原則、全ての食品事業者の方にやっていただくといった食品衛生法の改正を行いました。ちょうどその同じ頃に、Codex のほうで食品衛生の一般原則を改正しようという作業をしていて、そこを横目で見ながら、私どもの食品衛生法を改正したことになります。結論から申し上げますと、この 2020 年改定でも内容的に今までのものと大きく変わりはありません。HACCP に沿った衛生管理が今まで別添のような扱いだったのが、本体の文書に組み込まれて、より分かりやすくなったという内容で、私どもの食品衛生法の内容も、基本的に、この Codex の国際的な現在の基準にのっとったものだと考えています。

1 点大きく変わった所を申し上げますと、Codex2020 の文章では、食品安全文化、フードセーフティカルチャーという文章が少し入り、ちょっと精神的な話にはなるのですが、食品衛生の確保というのは、例えば現場の食品の品質管理の方だけが頑張るのではなくて、きちんと食品事業者のトップマネジメントが社を挙げてきちんと理解して頑張っていかなければいけないみたいな、ものすごく簡単に言うとそういう内容なのですが、そういう内容が盛り込まれたというところになっています。食品衛生法の中にも食品事業者の責務、営業者の責務といった内容もありますので、そういったところをいかに実行的なものにしていくかということはあるかと思うのですが、基本的にはこの Codex の基準にのっとって日本の食品衛生法も運用されていると御理解いただいて大丈夫かと思えます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今、食品安全文化というキーワードも出てきました。キリンさんも GFSI に参加されていて、当然食品安全文化への取組もあろうかと思いますが、何かコメントございますか。

○キリンホールディングス（太田氏） 食品安全文化ということで言いますと、ここの Codex の食品衛生の一般原則 2020 をベースにしたという感じでは正直なくて、以前からやっていましたということが我々の考え方になります。我々の会社では、品質を大切にする風土の醸成ということで、長らく取組を行っており、具体的には品質に関する研修を各階層に実施するとか、若しくは品質強化月間みたいなところに、イベントを設けて改めて品質の点検をするとか、場合によっては、品質に関する意識のアンケートみたいなことをやって、その定着度合を図るみたいなことを継続してやっています。この今回の食品安全文化の所であえて取り組んだということではないのですが、それに見合った活動をやっているんで、ちょうど合っているなということで、認識している状況です。

○NACS（蒲生氏） そうですね、ありがとうございます。私もいろいろな事業者さんからお話を聞きますけれども、殊更にやるというよりも、今まで普通にやってきたことだとよく聞きます。ただ、やはり今改めて自分たちの取り組みを客観視して、福島さんがおっしゃったように、意識ですと、なかなかガイドラインにするのは難しいと思います。太田さ

んがお話されたように、意識調査等のアプローチは規格基準などとは違うので、各社それぞれの、それこそ企業風土に合わせた取組が必要になるのだらうと思います。どうでしょうか、食品安全文化に関して、また、それ以外についてでも結構です。事業者さんの取組に関して、何か御質問や御意見がおありの方はいらっしゃいませんか。

○株式会社ベリタス（山口氏） 化粧品会社と健康食品もやっている、株式会社ベリタスで品質関係を担当している山口と申します。先ほどから非常に勉強になる話でよかったのですが、やはり気になるのは、海外と日本の法律が違うと、規制値が違うと。で、実際あり得ることが、営業がこういう処方を持ってきたのです。で、これはポジティブリストもないし駄目だろうと言ったら、いや、これは日本では売らない、輸出だけですよと言うのです。私としては安全文化ですから、どう対応するか。いやいや、行政が今日、厚労省の方がいいのいいの、国がこう言うのと違うから、山口さん気にすることないよ、海外に出すのはそれでいいよと言うのか、やはり私の安全文化と言うかは別にして、気持ちとしてちょっと待てと言いたくなるのですが、それはどうでしょう。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今の御質問は、その国のルールでは問題ないから輸出することはできるのだけれども、日本の食品安全文化、風土で考えるとまずいのではないかと。

○株式会社ベリタス（山口氏） まずいというか、個人的に。忸怩たるものが。

○NACS（蒲生氏） ルールに適合するからと言って、それだけではないのではないかと、ということですね。

○株式会社ベリタス（山口氏） そこでちょっと、やはり行政の方がいいのいいの、山口さん気にしないでと今言われたような気がして、そういう理解でよろしいですかね。

○NACS（蒲生氏） では福島さん、お願いします。

○厚労省（福島） いいのいいのと申し上げたつもりはないのですが、ものすごく一般論になってしまうので、また個別のお話だったら別にお話をお伺いしたいと思うのですが、各国が各国の事情によって規制を決めていますので、その違いが必ずしも何か安全性に、とても危険なものなのに海外では認められているとか、そういうことではないと思います。今おっしゃったような国内では駄目だけれども、海外には出せるものであっても、それはこちらから見ると輸入国側が別に問題ないと言っているのであれば、それは問題ないのですが、現実的な問題とすれば、国内で混じってしまったりするとそれは問題になるので、

そこは管理が非常に注意が必要なところかと思います。実際的な問題としては、その部分かなと思いますね。それは輸出国に出してまずいかどうかというのは、それはなぜそれが規制されているのかといった原因にもよると思いますので、ちょっと一概には申し上げられないかなと今お話を聞いて思いました。

○NACS（蒲生氏）　ありがとうございます。あっという間に時間が来てしまいました。それぞれ個別にいただいた事前質問を基に進めてきましたが、話していくうちに、海外と日本との間にルールの違いは当然あるけれども、食の安全性確保のためにいかに問題がないように、日本のルールに合った食品を輸入するか、そのための取組についての話に集約していたように思います。その取組の1つとして、過去の違反事例を有効活用することで、再発・未然防止につなげたいという御意見もありました。是非、いつでも使えるような情報サイトを行政に期待します。本日のリスコミ、意見交換会が、皆さんが互いを知る機会になったのであれば幸いです。今日まだ聞き足りなかったこと、監視指導計画に関しても、御質問、御意見おありの方がいらっしゃると思います。パブリックコメントが2月18日まで行われていますので、是非、御意見をお寄せいただければと思います。輸入食品の安全性確保は、国だけがやるわけでもない、事業者だけでもない、消費者が受け身だけというわけでもありません。みんなが互いに協力しそれぞれの役割をしていくものだと思いますので、今日のこの場が何かそのための参考になれば幸いですし、このような機会が今後続くことを祈っております。ということで、司会の方にマイクを戻したいと思います。ありがとうございます。

○司会（森）　皆様、活発な御議論をありがとうございました。本日いただいた御質問、御意見などを、今後の業務の参考にさせていただき、さらなる輸入食品の安全性確保対策に取り組んでまいりたいと思います。時間の都合上、御発言いただけなかった方には、大変申し訳ありませんでした。

厚生労働省では、本日御紹介しました令和7年度輸入食品監視指導計画（案）について、パブリックコメントを募集しております。2月18日までを期日としまして、パブリックコメントは電子政府総合窓口「e-Gov」にてご意見を提出いただく方法と、電子メールでのご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、先程御紹介しました食品安全情報 X（旧 Twitter）にリンクを貼っておりますので、御確認いただければ幸いです。また、繰り返しになりますが、今後の参考にさせていただきますので、ぜひアンケートに御協力をお願いいたします。スクリーンに投影しております QR、もしくは議事次第に記載しております QR よりアンケートフォームにアクセスいただき、アンケートへ御回答ください。QR が読み取れない方、または紙での御提出をご希望の方は、会場スタッフにお声がけください。紙で御提出される方は、お帰りの際に出口の回収箱にお入れいただくか、スタッフにお渡し下さい。

それでは、これをもちまして、本日の意見交換会を終了いたします。本日は、長時間にわたりありがとうございました。どなた様も、お忘れ物のないようにお帰り下さい。