

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8年1月28日(水)
13:30~16:20
場所 AP東京八重洲会議室P+Q+R

○司会(森) お待たせいたしました。ただいまから、「食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」」を開催いたします。

本日、司会を務めます、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の森です。よろしくお願いたします。

それでは、はじめに、本意見交換会の開催の趣旨について説明させていただきます。本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組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8年度の輸入食品監視指導計画を定めるにあたりまして、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

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

本日は、はじめに行政の立場から、厚生労働省健康・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について(令和8年度輸入食品監視指導計画(案))」について約20分、同室の一ノ瀬より、「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、ハウス食品グループ本社株式会社の山本竜太様より、「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。消費生活アドバイザーの蒲生恵美様をファシリテーターとしてお迎えし、会場の皆様とともに輸入食品の安全性確保について意見交換を行いますので、御質問がある方は、御所属とお名前をおっしゃった上で御発言をお願いします。

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

で、あらかじめ御了承ください。

本日、御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講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8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。皆様におかれましては、本日の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、厚生労働省の食品安全行政に日頃から御理解と御協力を賜りまして、大変ありがとうございます。本日は、輸入食品の安全性確保について皆様と様々な情報を共有して、意見交換させていただきたいと思っておりますが、最初に、私のほうから、厚生労働省の輸入食品の安全性確保に関する取組について、簡単に紹介させていただきます。

最初のこのイラストは、輸入食品が消費者の皆様の食卓に届くまでを示したものです。皆様、輸入食品の安全性確保と言うと、水際での対策を最初に思い浮かべるかもしれませんが、輸入食品の安全性対策というのは、既に輸出国の段階で始まっております。まず輸出国で日本の食品衛生法に合致するものをしっかり管理していただいて、それが我々の所に届くと、全国の空港、港等の私どもの検疫所できちんと審査を行いまして、安全性が確認されたものについて国内に入ってくるのですが、国内に入った後も、都道府県等の担当者的皆様によって監視指導が行われているという仕組みになります。

次のスライドをお願いします。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、輸入食品の監視指導計画を策定しております。年度中に次年度の監視指導計画を策定します。この策定に当たっては、事前に国民の皆様の御意見を広くお聞きすることになっておりまして、今現在、先ほどの司会の森が申し上げたように、令和8年度(次年度)の監視指導計画(案)のパブリックコメントを行っているところです。今日の意見交換会は、監視指導計画(案)について皆様の御意見をお聞きする場の一環になっておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

次のスライドをお願いします。最初に、輸入食品の現在の状況について簡単に御紹介いたします。左のグラフは、皆様お馴染みの日本の自給率について示した図になります。一番馴染みがあるのはカロリーベースの自給率だと思います。下の青い折れ線になります。カロリーベースでの日本の自給率は大体4割弱となっております、38%というのが今現

在続いている状況です。裏を返せば、約6割は輸入食品に頼っていることになり、輸入食品の安全性確保は国内食品の安全性確保と同じぐらい重要だという根拠になっているかと思えます。

右側のグラフは、輸入食品の届出件数と重量を折れ線で示したものです。輸入食品については、輸入者の方が輸入をする都度、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、輸入届出を出された件数が赤の折れ線になります。こちらは昭和50年からのグラフになっています。ずっと右肩上がり伸びてきていたのですが、令和元年に250万件でピークに達して、その後、コロナの影響もありまして、届出件数が落ち込んで、まだ完全に元には戻っていない状況です。令和6年には247万件まで戻ってきて、令和7年度の間接報告を12月に出したのですが、それを見ますと、前年よりも増えていますので、ほぼコロナ前の状況に戻ってきたと言えるのではないかと思います。一方、青線のほうは、輸入重量で見たものです。こちらについては、近年はずっと3,200万トン前後で推移していて、特に大きな変化はない状況になっています。

次のスライドをお願いします。こちらのグラフが、輸入時に実施している検査の種類ごとの件数と、それに違反した件数の推移を見たものです。それぞれの検査の種類については後ほど御説明いたします。こちらのグラフは平成20年からになっています。平成20年当時は、輸入食品で食品衛生法違反になるケースも多く、検査命令を実施する件数も多かったことから、違反件数も多かったのですが、年々違反件数も減ってきて、近年は同じぐらいのレベルで推移しております。ただ、1つ前のスライドで見ていただいたように、輸入届出の件数自体は平成20年当時よりも随分多くなっており、相対的に違反になるものの割合は下がってきているということが言えるかと思えます。

次のスライドをお願いします。次に、輸入食品の安全対策について具体的に御説明いたします。こちらが、先ほど冒頭のイラストでお示しした輸入食品の安全性の監視指導は3段階でやっているということ、もう少し詳しく文字で御説明したのになります。輸出国段階、輸入時、国内の3段階で対策を行っているという説明になります。こちらについては、この後、御説明する内容を後から見返すときに振り返っていただければと思います。まず、輸出国対策について御説明いたします。

次のスライドをお願いします。輸出国対策というのが非常に重要になってくるのですが、これはなぜかと言いますと、やはり各国によって食品に対する規制が違いますので、日本に輸出する食品については、日本の食品衛生法にきちんと合致したものを輸出していただく必要があります。それによって、日本国内に届いたときに違反になって、シップバックされたりといった食品の無駄もなくなりますし、皆さんの貴重なリソースを無駄にしないで済むことになりますので、輸出国の段階で対策を取っていただくことは非常に重要になります。

そのために私どもが具体的に何を行っているかということですが、まずは日本の規制について海外の皆さんに知っていただくことが大事になります。例えば、日本の食品衛生法

で新しい基準ができますよとか、仕組みが変わりますよといった時には、SPS通報といって、諸外国政府にきちんと事前に通報して、こういう内容が変わりますよということをお知らせして、意見があればそれを反映したりします。それから、在京の東京近辺にいる諸外国の大使館の担当者の方に対して説明会を実施して説明したり、検疫所においても、輸入者の皆さんに集まっていたりして説明会を行ったり、日本の規制について英訳したものを周知したり、そういった努力を行っております。

また、具体的に輸出国から輸出される食品について何か問題が継続して起こっているとか、大きな問題が起きたときには、大使館の担当者の方を通じて、輸出国政府といろいろな協議を行って改善を図ったり、必要な場合には、私ども職員が現地に飛びまして、現地で協議を行ったり、現場を見ていろいろな改善策と一緒に考える、図っていただくということも行っております。

3番目に輸出国への技術協力というのがあります。例えば、輸出国によっては食品衛生に関する行政のシステムがまだきちんと確立されていなかったり、そういった仕組みはあっても、検査技術がそこまでまだ高くないといった所には、JICAのプロジェクト等を通じて、そういった輸出国への技術協力も行っており、輸出国での食品の安全性を高めていただくという努力をずっと行ってきています。

次のスライドをお願いします。こちらが、令和6年度に私どもが実施した輸出国との協議について挙げたものです。アイルランドと米国について挙げていますが、こちらのBSE発生国につきましては、日本に牛肉を輸出するに際して、対日輸出プログラムというものを結んでいるのですが、その結んだプログラムにきちんと則って管理が行われているかということ、私どもが定期的に現地に赴いて確認しています。韓国のヒラメの養殖施設、ベトナムのえびや水産製品の施設に現地調査へ行って、例えば動物用医薬品の管理がきちんと行われているかとか、そういったことを確認する調査を令和6年度には実施しております。

次のスライドをお願いします。こちらは現地調査等を行ったときの写真を幾つか載せています。下の左側が令和7年にメキシコの調査に行ったとき、右側がノルウェーにサーモン等の現地調査に行ったときの写真になります。こちらの内容については、この後、当室の一ノ瀬から詳しく御紹介いたします。

次のスライドをお願いします。今度は輸入時の対策です。先ほど申し上げたように、輸入食品が輸入されるときには、私どもの検疫所に輸入届出を出していただくことになるのですが、全国32か所に食品の輸入届出を提出できる検疫所を設置しております。そのうち、6つの検疫所については、簡易な検査が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、横浜と神戸に設置している輸入食品・検疫検査センターで検査を実施しています。そのほか、13の検疫所におきましては、輸入食品の相談室を設けておりまして、輸入前に、この食品は日本の食品衛生法にきちんと合っていますか、輸入できますかということをお相談いただけるような体制にもなっております。これら検疫所に400名以上の

食品衛生監視員が配属されておりまして、日々、輸入食品の監視指導を行っております。

次のスライドをお願いします。こちらが輸入時に実施していただいている検査の種類です。1つが指導検査等ということで、例えば、初めての食品を日本に輸入される場合や、既に輸入されているものについても、定期的に検査をして提出していただくという検査を行っております。そのほか、モニタリング検査と言いまして、幅広いカテゴリーの食品について、食品衛生法違反の蓋然性が高くないかどうかを見るために、私どもがランダムにサンプリングをして検査をするというものがあります。こちらのモニタリング検査については、検査結果が出る前に通関をして、輸入食品を国内に入れることができるようになっておりまして、費用についても国が負担する検査になります。そして、検査命令ということで、これまでの状況等を見て違反になる可能性が高いものについては、検査命令の対象にして、輸入者の方はこの検査結果が出るまでは輸入ができないというものになります。費用についても輸入者の方に負担をしていただくものになります。

次のスライドをお願いします。こちらはリスクの大小を図で示したものです。リスクが低いもの、違反の可能性が低いものから、だんだん高いほう、上のほうになっていくのですが、指導検査から始まって、モニタリング検査、そこで違反等が出たものについては、モニタリングの検査の頻度を上げる等の対応をして、さらにリスクが高いものについては検査命令といった形になります。それでもずっと違反が続いていて、これは抜本的な対策が必要といった場合には、特定の地域、国から輸出される特定の食品について一律的に包括的に輸入禁止にするといった措置も、食品衛生法上は実施できるようになっております。

次のスライドをお願いします。こちらが令和6年度の輸入食品の指導結果になります。モニタリング検査は、計画は10万件でしたが、実際には101,000件ぐらい実施しておりまして、実施率約101%を達成しております。

次のスライドをお願いします。このページは、検査命令の対象品目を抜粋して示したものです。こちらは令和7年4月1日時点のものです。輸出国の別にかかわらず、全ての輸出国に対して検査命令の対象となっているものが、フグの魚種鑑別やキャッサバのシアン化合物です。そのほか、ここには、たまたま現在検査命令の対象の品目が多い国から挙げておりますが、これが全部ではなく、状況によって検査命令の対象品目、国等は入れ替わっておりますので、最新のものについては厚生労働省のホームページを御参照いただきたいと思います。

次のスライドをお願いします。こちらは、令和6年度の食品衛生法違反の主な内容になります。一番左側の数字が食品衛生法の条文の番号になっており、一番多いのは下から3番目の13条違反です。例えば残留農薬の基準値の違反などがこれに該当しますが、13条違反が全体の7割近くということになっております。その次に多いのが、一番上の食品衛生法第6条違反で、有害物質等が付着したもの、含まれているものということです。代表的なものは、カビ毒やアフラトキシンの違反で、6条違反が大体3割弱という状況になっております。

次のスライドをお願いします。ここから2枚は、モニタリング検査の実施状況になります。こちら後で見ただけであればと思いますが、違反件数として多かったのは、1枚目で言いますと、水産食品の成分規格、微生物等の違反、2枚目で言いますと、農産食品の残留農薬、こういったものが違反件数としては多かったという結果になっております。

次のスライドをお願いします。こういった違反が非常に度重なるような輸入者については、私どものほうから改善報告書を出してくださいと指導しておりまして、何度指導しても改善が見られない場合には、輸入者の営業を禁止するという処分も取れるようになっておりますので、輸入者の方はそういったことにならないように十分御注意いただければと思います。

次のスライドをお願いします。先ほど私は検疫所に輸入食品の相談室があると申し上げたのですが、こちらが令和6年度のデータです。令和6年度にどれぐらい輸入食品の相談があったかということと、輸入食品を相談いただいた時点で食品衛生法違反に該当するものは、こちらのグラフで見ますと2.2%あったのですが、実際に輸入されたものの違反率は0.03%でしたので、こういった輸入相談をしていただくことによって、未然に食品衛生法に違反するものが日本に輸入されるのを防ぐことができた、そういったことを如実に示しているグラフになるかと思います。輸入相談は大変有効だと思いますので、皆様、こちらについても積極的に御活用いただければと考えております。

次のスライドをお願いします。3番目の段階として、国内対策があります。都道府県等においても、監視指導計画を毎年度立てていただいておりますが、こちらの中でも、輸入食品の国内流通するものの監視指導を行っていただいております。仮に流通した後に国内で食品衛生法に違反する輸入食品が見つかった場合には、厚生労働省に御連絡を頂いて連携して対応を取るということを行っています。

次のスライドをお願いします。国内で輸入食品に違反するものが見つかった場合には、輸入者の方に自主回収等の措置を取っていただくのですが、そういった情報は、今、食品衛生法の平成30年の改正によって、全部、都道府県等に報告をしていただくことになっております。その報告状況については、厚生労働省のホームページでどなたでも御覧いただけるようになっておりますので、こういったものも御活用いただければと思っております。

次のスライドをお願いします。そのほか、海外でも、それぞれの国で、今こういった食品が回収されているとか、そういった情報が公表されています。私ども厚生労働省の職員がそういった情報を日々パトロールしてまして、そういったものが日本に入ってきていないか、そういったものの輸入実績があれば、輸入者の方に連絡を取って、問題となるものが日本に入ってきていないか、入ってきている場合には、回収等の措置をお願いしますという対応も行っています。

次のスライドをお願いします。こちらが実際にそういった対応を行ったものの事例です。この中で多いもので、アレルギー表示の話があります。輸入食品については、輸入時では別に表示の基準はないのですが、重要なアレルギー物質が表示から漏れていることがあれ

ば、国内で表示するときにも影響があるかもしれませんので、そういった情報を私たちがキャッチしたときには、国内の食品の表示を担当する消費者庁の皆様とも共有して、対応を取っていただくということも行っております。

次のスライドをお願いします。こちらが、私どもが具体的に海外情報に基づいて対応を行ったものの事例です。令和6年度は主なものとして2件あります。オーストラリア産のワニ肉で金属異物が混入していたというもので、回収等の措置を行っていただいたものと、これは結構件数としてはよくあるのですが、ナチュラルチーズについて、リステリア・モノサイトゲネスという食中毒菌が検出されたということで、海外で、この場合はフランスですが、回収が行われているということで、日本でも同様の措置を取っていただいたというものがありません。

次のスライドをお願いします。最後に、来年度の令和8年度輸入食品監視指導計画(案)について御紹介いたします。主な方針については、今年度のものとは大きな変更はありません。今日、資料4-1と資料4-2としてお付けしておりますので、後でじっくり目を通していただければと思います。

次のスライドをお願いします。今回、大きな変更はなくて、モニタリング検査の実施件数についても、令和7年度と同じレベルの約10万件を計画しております。検査命令の実施については、令和7年度の計画を作る際に、これまで輸出国全体を対象としていたのですが、例えばブラジルナッツのアフラトキシンについては、どこの国から来ても検査命令の対象にしていたのですが、令和7年度からは、それぞれの国がいろいろな対策を取っていらっしゃるの、そのリスクに応じて、全輸出国にするのではなく、国と作物の組合せという方向に変えていきたいと思いますということで、舵を切っております、令和8年度もその方針を踏襲しようということで考えております。

スライド35です。こちらがモニタリング検査の計画数約10万件の内訳になります。これをパッと見ますと、余り大きな違いはないかと思われるかもしれませんが、細かい中身が※の所に書いてあります。こういった項目については、これまでの届出件数や検査の結果などを踏まえて、いろいろ検査の内訳を調整して令和8年度は実施していきたいと考えております。

最後のスライドです。今日、私が御説明した内容につきましては、全て私ども厚生労働省のホームページにも随時掲載しております。こういったものも皆さんに御活用いただいて、是非、輸入食品の安全性に対する私どもの取組について理解を深めていただいて、また、御意見がありましたら、いつでも私どものほうにお寄せいただければ大変有り難いと考えております。

駆け足になってしまいましたが、私からは以上です。御清聴、どうもありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございました。

続きまして、「輸入食品の安全性確保の取り組み(輸出国での衛生確保対策について)」、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の一ノ瀬史成より説明いたします。皆様、資料2を御覧ください。

○厚労省(一ノ瀬) 皆様、こんにちは。輸入食品安全対策室の一ノ瀬と申します。私からは、私どもが日頃行っております輸入食品の安全性確保の取組のうち、特に輸入食品に対する衛生確保のための取組について御説明いたします。消費者の皆さん、輸入食品と言われると、外国で作られた食品で本当に大丈夫なのと感じる方も多いと思います。自分たちの見えない所で、関わりの少ない所で作られたものに不安を感じるというのは、ごく当たり前のことだと思います。今日は、私たちの輸出国に対する安全に向けた働きかけを理解いただき、少しでも安心して帰っていただけるよう、お話したいと思います。

次のスライドをお願いします。先ほどの福島からの説明で、これと同じスライドで、輸入食品に対しては、輸出国対策、輸入時の対策、あとは国内での対策、この3段階で安全確保を行っていますという御説明をしたところです。この3段階の対策を取ることによって私たちが狙っていることはとてもシンプルで、日本の法律に合わない食品を日本に入らないようにする、そういった食品が皆さんの口に入らないようにするということが目的です。すなわち、食品衛生法違反になってしまうような輸入食品を、いかになくすか、これを目的に私たちは日々業務を行っているところです。

この3つの対策はどれも大切ですが、輸入時や国内での対策は国内での検査が中心となりますが、検査には限界があります。例えば、検査をすることによって、その食品は食べることができなくなるわけですから、全部検査することはできません。しかし、違反にならない安全な食品が輸出国から生産されて日本に向けて輸出されれば、はるばる日本に持ってきたのに違反になって、捨てる、または輸出国に対して積み戻す、そういったことをすることもなく、検査をしなくても安心して食卓に並べられるわけですから、これら3つの対策のうち、輸出国への対策は、特に大切で効果のある施策と私どもは考えております。

次のスライドをお願いします。日本に来てからではなく、来る前に問題をなくしておく、そのための取組が輸出国対策です。今日は、この輸出国対策について、その中でも、特に私ども厚生労働省職員が輸出国に赴いて行う現地調査の話を中心に御説明いたします。

次のスライドをお願いします。私どもが行う輸出国対策については、先ほどのスライドでも書いておりましたが、幾つか柱があります。日本の食品のルールをきちんと伝えて理解してもらい、我が国の食品衛生規制の周知を図るということです。次に、現地に行き実際に自分たちの目で施設を見る現地調査です。次のスライドで詳しく御説明しますが、このプレゼンのメインの話が現地調査になります。その後、「二国間協議」と書いてありますが、政府同士で話し合う。衛生状態向上に向けた二国間交渉を行いまして、必要であれば、二国間でその食品の輸入に関するルール、日本に送るためのルールを取り決めることもあります。輸出前に検査をしていただいで安全を確認できるとよりよいのですけれど

も、検査体制が整っていない国もあります。そういう場合は、JICAなどの協力を頂いた上で、検査体制が整っていない国に対して技術的な支援を行うこともあります。そちらが4番の輸出国への技術協力という点です。また、政府間だけではなく、輸出国の輸出関係業者と実際に会って意見交換をおこなったり、関係者に集まっていただいて研修会を行うこともあります。

この輸出国対策の主なポイントとしては、ここに書いているように、コミュニケーション多めの施策です。いろいろな関係者と意思疎通をよくして、日本のことをよく知ってもらう、我々も輸出国のことをよく知った上で、今後の対策を一緒に考えるなど、相互理解を深めていくというところにあります。

次のスライドをお願いします。ここからは、現地調査について御説明します。現地調査の目的は大きく言うと5つあります。実際にどんな管理が行われているかの実態の把握。あと、政府の仕組みや管理体制を確認します。次に、リスクの高い食品、いわゆる違反の多い食品で、その問題が分かっている場合は、その状況やその改善が実際に行われているかの確認、改善の促進を促したりすることもあります。実際に輸入事業者や現地施設に赴いて、いわゆるそういった国の管理体制が行き届いているか、過去に違反があった工場などの場合、その原因の改善が取られているか、そういったことを確認することもあります。そして、現地政府の食品衛生担当者と直接意見交換をして、今後、また何か問題が発生した場合の協力体制の構築も心掛けております。

右側の現地調査の流れとしては、「入口会議」と書いておりますが、最初に現地の政府の皆さんと会議を開いて、相手国の担当者と直接話をして相互理解を図ります。次に、製造施設や農園など、時間が許す限り複数の施設を見せてもらいます。一件一件、時間を掛けてかなり細かく見せてもらいます。それが終わった上で、最後に「出口会議」と書いておりますが、また先方の政府関係者と面談を行いまして、ここはよかったとか、ここは改善が必要ですよという話をした上で、改善のために参考にできる、例えば日本のケーススタディなどがあれば、そういった情報も伝達した上で、輸出する食品の衛生管理向上を図ってもらうということになります。

次のスライドをお願いします。毎年、数か国に現地調査に行っております。今日は、そのうちノルウェーとメキシコについて御説明いたします。皆さん、現地調査の対象国をどのように決めているか気に掛かるところかと思いますが、1つは、日本への食品の輸出が多い国、多い作物を中心に選びます。また、違反が多い食品があるなど、課題がある国にも実際に行って、改善しているかの確認ですとか、改善策を一緒に考えることもあります。さらに、相手国からの要請に応じて行くこともあります。

これから紹介するノルウェーについては、どれかというのと、今お話をした3つのうちの3番目、ノルウェーからは15年ぐらい前から鯨が輸入されていますが、ノルウェー産の鯨については輸入時に多くの検査項目を行っていただいております。今のノルウェーの状況は、衛生管理に沿った形で検査を実施してほしいということでノルウェー政府側から要請

があったことで、現地調査を行うこととしました。

次のスライドをお願いします。ノルウェーの国の概要です。イギリスなどと同じ立憲君主制の国でして、王様がいらっしゃいます。首都はオスロという所です。ノルウェーの中では南にある街です。人口密度は非常に少ないのですが、海と山と氷河と北極圏にも囲まれていますので、人が住むことができる居住可能地域も非常に少ない国です。あと、石油や天然ガスが採れることから、一人当たりのGDPは日本の3倍と、非常にお金持ちの国でもあります。

次のスライドをお願いします。ノルウェーからの食品の輸入状況です。地図で見ていただいたとおり、フィヨルドで海岸線が長くて、良い漁場に囲まれているということで、水産食品が多めです。多めというか、ここに書いてあるのは水産食品しかありません。皆さんも、ノルウェーといえばサーモンとかさばなどのイメージをお持ちだと思います。非常に寒い地域で、農産物はあまり穫れないので、輸入上位5位の全てが水産品です。そのため、お寿司ですとか、お刺身ですとか、伝統的に魚を多く食べる日本のことを、ノルウェーは非常に大事なお客さん、輸出先として考えています。

次のスライドをお願いします。ノルウェーの食品衛生関係の行政組織について、こちらにも向こうに行って教えてもらった内容になりますが、説明いたします。下の青丸で書いた部分、ノルウェー食品安全局(NFSA)、ここが一元的に食品の衛生分野を担当しています。日本で言うと、輸入食品を見る検疫所、国内流通品を見る保健所、これらが1つにまとまった組織というイメージです。更に特徴的なのは、このNFSAが3つの省の管轄下にあるということです。鯨ですとか水産食品は貿易・産業・漁業省(NFD)が管轄しておりますので、今回の現地調査のカウンターパートはこのNFDとNFSAが担当してくれました。日本で言う経済産業省の中に水産庁が入っているようなイメージなのですが、いかにこの国が水産行政を主要産業と考えているかというのが分かるかと思います。

次のスライドをお願いします。NFSAの本部はオスロにあります。そのほか、各地方に事務所がありまして、製造者等に対して直接働きかけたり、対応するのは、左にあります「地域・地区事務所」というのが行っています。NFSAはノルウェー語ではMattilsynet(マッティルスィーネ)と呼ばれていて、そのマークがこの下にある赤いマークです。

次のスライドをお願いします。ノルウェーの食品衛生の関係法令です。ノルウェーはEU加盟国ではありません。お金もユーロではなくクローネという独自のお金を使っています。ただし、EUとの経済のつながりを重要視していて、欧州経済領域(EEA)という名前の経済連携協定みたいなものに加盟しています。そのため、食品衛生法に関しては、EUの規則をそのまま国内法として使用しています。

次のスライドをお願いします。ノルウェー政府との入口会議では、ここに記載のような話をしてきました。お互いの組織の説明、お互いの食品衛生関係法の立て付け、あと、ノルウェーでの水産食品の細かな衛生管理についても意見交換をしてきました。あと、日本の食文化、特に鯨の話を中心に紹介してきました。

最適な日本向けの輸出を行ってもらうために、これらの相互理解というものはとても大切なのですが、中でも最も大切なのは、食品文化の理解を深めてもらうということかと考えています。日本の場合、刺身ですとか、いわゆる生食の習慣があったり、特殊な文化がありまして、それに伴って衛生管理も、いわゆる生食のための衛生管理が行われている部分があります。日本人であれば当たり前のことであっても、生食の文化のない国の人に生食するから気を付けてねと言っても、何を気を付ければいいのかなどという感じになってしまいます。そのため、法規制の理解も大事なのですが、日本での食文化、食べ方を説明して理解してもらうことは、とても大事なことだと考えています。

ノルウェーの場合、長年サーモンなどの生食用の魚介類を輸出していて、日本を主要な生食用のサーモンの輸出国と考えていますので、日本の食文化への理解は、政府の方も民間の輸出業者の方も非常に深いと感じました。

次のスライドをお願いします。ここから、実際に見てきた鯨の輸出施設を写真にて御紹介します。2件の施設を見てまいりました。左の1件ですが、こちらは捕鯨加工船です。捕鯨からカット加工して、包装して、凍結して、輸出する状態まで、この船で完結してまいります。この船で加工された鯨肉のほとんどが日本向けに出荷されます。船の一番先頭にあるのが捕鯨銃ですが、これで捕鯨して、それを、その右側の写真にある甲板に引き上げて、ある程度の大きさにぶつ切りにされた鯨を、今度はこの甲板の下にある工場に入れることとなります。

次のスライドをお願いします。この左側の写真が工場となります。工場と言っても、基本的にはトリミングしてカットするだけの場所です。この白い部分がまな板なのですが、まな板が外せて水洗いが簡単にできるようになっていまして、狭いながらも機能的に衛生管理がしやすい造りになっていました。右側が凍結機です。凍結機に箱が挟まっているのが見えると思うのですが、鯨の肉は、ここに挟まっている箱のサイズまで先ほどのまな板の上でカット加工されて、真空パックされて、この箱に入れた状態で右側の冷凍機に入れて急速冷凍するという流れになっています。

次のスライドをお願いします。凍結された商品の写真です。霜が付いているのでちょっと見にくいかと思いますが、左側が「カワ」という商品となります。その名のとおり鯨の黒い皮の部分で、その皮の下に白い脂肪層が多い部分があります。右側が「ウネス」、今度はお腹の部分の肉となります。

次のスライドをお願いします。左側が「アカニク」、いわゆる筋肉の部分です。今、私は日本名で呼びましたが、面白いのは、実は箱の上のほうに小さくローマ字で名前が入っているのですが、今、私が呼んだままローマ字で書いてあります。ノルウェーでは、基本的には赤肉に相当する筋肉の部分しか食べる習慣がありません。彼らはこれのことをホエールミートと呼びます。ただ、日本人は先ほど言ったようなカワとかウネスも食べたいということで、そういったものも日本向けの商品となります。ノルウェーでは部位ごとに名前が存在しないということで、向こうの会社では日本の呼び方のまま商品名を設定してい

ました。

右側の写真になりますが、鯨は密漁などをされないようにDNAで個体管理がされています。捕鯨船ごとに鯨の個体ごとに各番号が振られていて、右の写真のように肉の一部を試験瓶に保存して、陸に帰港した際にDNA検査が行われるということになっています。これらの情報は、衛生管理のトレーサビリティなどにも使われています。

鯨の施設は、これともう1つ見ております。次はそちらをお見せしますが、加工時の写真も載せていますので、血液をみるのが苦手な方は御注意ください。

次のスライドをお願いします。もう1つの施設については、日本向けに主にチルドの製品、すなわち凍結せずに生のまま輸出する製品がつくられています。この工場の場合は、鯨は左側の赤い捕鯨船で捕られますが、こちらは先ほどの船より一回り、二回りぐらい小さい船になっていて、これはあくまで鯨を捕るだけ、捕鯨するだけの船です。水上げ後、陸の工場に納品されて加工が始まります。工場では、右のように、ある程度の大きさのブロック状にされたところから作業が始まります。

次のスライドをお願いします。少し見にくいのですが、ナイフの殺菌槽です。作業ごとに熱水で殺菌されたナイフを用いて、肉の表面がどんどんトリミングされていく流れになります。トリミングした結果、右の写真のように一回り小さくなって、いわゆる表面が黒く酸化していた部分が明るい血液の色に変わっていると思います。こういう状況から、トリミングが行われていたということが分かるかと思います。

次のスライドをお願いします。最後、出荷する大きさまで細切りにして、右側が真空パックの機械になりますが、真空パックされて、冷蔵状態で出荷されます。こちらの施設も刺身のような生食を想定して加工されているのですが、ここの工場は牛肉の生食加工基準のことをよく理解していて、トリミングですとか、まな板の頻繁な清掃など、衛生的な作業を行っていました。

次のスライドをお願いします。2か所の鯨肉の輸出施設を見て、ノルウェーでの鯨肉の衛生管理についてまとめてみました。両者とも、日本での食文化ですとか、法令、レギュレーションをよく理解していて、やり方は異なるものの、それぞれ加工工程の衛生的な工夫がされていました。また、鯨というと、生態系で言う上位の捕食者として、いわゆる汚染物質の心配があります。それらのうち、脂溶性汚染物質については、脂肪を含まない筋肉部位、先ほど言いました赤肉とか赤身といわれる部分ですが、こちらにはほとんど残留しないとする説明とデータの提供が、ノルウェー政府からありました。また、これまでの日本での検査等の実績からも、同様の知見の確認が取れたことから、これらの脂溶性汚染物質に対して、輸入時の検査対象部位を脂肪を含む部位に限定し、脂肪を含まない筋肉は対象外とする規制の見直しを行いました。

次のスライドをお願いします。次に、メキシコでの現地調査について御説明します。メキシコも日本への食品の輸出が多い国ですが、中でもアボカドの輸入量はとても多く、アボカドは残留農薬が気になるところです。そのため、状況を確認する必要があります。

今回、現地調査の対象として現地に赴きました。

次のスライドをお願いします。メキシコについてです。人口が日本より少し多いです。大統領制をとってしまして、今日の朝のテレビにも出ていましたが、大統領は女性の方です。面積が日本の5倍と、とても大きな国です。地図を見ていただくと分かりますが、大消費国のアメリカと隣接しています。メキシコの方に言わせると、日本も太平洋でつながっている隣の国だよということで、メキシコ政府は日本への輸出も大変重要視しています。

次のスライドをお願いします。メキシコからの輸入状況です。1位は塩類となっておりますが、これは食用塩の原材料の輸入です。次が豚肉、その次に熱帯産果実ですが、ここに今回視察を行ったアボカドが含まれます。

次のスライドをお願いします。こちらがメキシコ政府の食品安全管理体制を図で表したものです。メキシコの農畜水産物の食品安全というのは、農業・農村開発省に属するSENASICAという部門が統括しています。この部門は、動・植物検疫ですとか、動・植物衛生、あと食品安全も担ってしまして、日本で言う農林水産省の消費・安全局とほぼ同等の業務を行っている所です。SENASICAの担当部署の中に、DGIAAPという組織があり、特に生産段階の食品安全の推進、農産物のSRRCと呼ばれる汚染リスク削減管理システムの認証、BUMPと呼ばれる農薬の適正使用に関する施策などを行っている所で、アボカドを含む農産物における安全管理も担当しているということで、今回、いわゆる現地を視察するに当たり、カウンターパートをしていただいた機関です。次のスライドでSRRCやBUMPについて御説明いたします。

次のスライドをお願いします。まず、SRRCと呼ばれるシステムです。日本語で書くと「汚染リスク低減システム」という名前になるかと思えます。この制度は、生産段階における微生物や化学物質、物理的汚染などを防ぐための制度でして、先ほどのSENASICAが認証を行っています。一度認証されると、有効期限は2年間で、認証の維持のために定期的な監査が実施されます。食品が市場に流通する前の生産段階での汚染リスクを減らしたり、生産工程に合わせた予防的安全管理が行われるよう整備されたり、日本やヨーロッパなど諸外国からの要求を満たすように、衛生上の安全の確保を行うことを目的に作られた制度です。

次のスライドをお願いします。次に、メキシコでの農薬使用の管理について御説明します。アボカドの輸出では、適切な農薬使用が重要視される所です。メキシコではBUMPという制度を導入しており、これについては、例えば農薬の使い方ですとか、あとは、メキシコでの使い方だけではなく、輸出先国での使い方を把握した上で、その使用前にリスク分析や技術計画を作成することなどを促す仕組みになっています。特徴的なのは、例えば、農薬の倉庫ですとか、使用前に希釈する場所なども限定されてしまして、あとは、防護服はこういうものを使いなさいとか、使用者安全にも関わっており、いわゆる農薬の残留基準に一番大きく関わる噴霧器の構成や点検の方法なども、条件として示されています。また、農薬を使った後に立入禁止の期間を守る、記録を付けましょう、使用者の健康チェ

ックもしましようということで、農薬の使用について網羅的に記載された、いわゆるガイドラインみたいなものになっております。それぞれの農園でこれらの管理システムやガイドラインに従って生産されたものが、メキシコ国内だけではなく輸出市場へも流通しているということになります。

次のスライドをお願いします。今、政府の取組ということで御説明したところですが、メキシコの場合は業界団体でも別途管理・監督の制度が備けられていまして、こちらは輸出に特化した管理が行われています。業界団体として、農薬の使用法の管理の指導や、あとは抜き打ちで検査なども行っているということでした。次のスライドからは、実際に見せていただいた農園や包装施設についての紹介です。

次のスライドをお願いします。見せていただいた施設について、ここにまとめております。SRRCの認証を取っています。ここは、13の農家がまとまって、協同組合のような形で農園を管理しております。農薬の使用については、もちろんBUMPに基づく管理を行っているということです。使用する農薬は、専門の技師が取り扱っており、管理を行っています。これら施設の監査も、行政機関や先ほど言った業界団体が行っており、厳密な管理が行われているという印象でした。

次のスライドをお願いします。農園の写真です。少し分かりにくいですが、写真に黒い地平線が写っていると思います。その地平線の部分までが全てアボカドの木となっています。農薬は右の写真のような保管庫に管理されていて、限られた担当者しか扱えないようになっています。あと、ラベルで示していますが、施設ごとに番号が振られていて、この施設も固有の番号を持っています。これらのラベルが箱などに貼り付けられて、いわゆる末端の消費者まで、どの農園で作ったものかが分かるようになっています。

次のスライドをお願いします。収穫したものを集めて日本に輸出するための包装施設も見せてもらっています。こちらの包装施設もSRRCの認証を受けていまして、農園から納品されたアボカドを抜き打ちで検査を行うなど、包装施設としてもサプライヤーとなる農家の監督を行っていました。出荷するロットは、この包装施設から送るとき、基本的には農家単位で構成しており、ほかの農家のものが同じロットの中に混ざらないようにしているということでした。

次のスライドをお願いします。包装施設というと、すごく農園の延長みたいなイメージがあるかと思いますが、ここの施設は非常にきれいな施設でして、いわゆる選果場、包装施設というよりも食品の工場のような施設でした。各ラインに、今、どこ向けのアボカドを処理しているかということで、この時は、日本向けという表示がなされていました。

次のスライドをお願いします。左側が機械でブラッシングしている状況です。最後に、目視で異物がないかを確認していきます。

次のスライドをお願いします。最後の箱詰めは、人力で作業が行われています。

次のスライドをお願いします。ラベルには、この工場では農園によって割り当てられた番号やロット番号が記載されていて、この箱を見ればトレースバックができるようになって

ています。

次のスライドをお願いします。いわゆる温度管理もなされており、ここを見ていただくと「40」となっているのですが、これは華氏表示でして、摂氏では10度前後に設定されています。保管倉庫は、ここは日本向けのスペース、ここはEU向けのスペースですと、出荷先により混ざらないように工夫がなされていました。以上で現地視察の説明は終わりです。

次のスライドをお願いします。輸出入の相互理解、輸出国と輸入国、日本の状況を分かっただけで、われわれも輸出国の状況を知る、この相互理解ということが、食品安全の維持のために非常に重要だと思っています。今後も、厚生労働省はこういった取組を続けてまいります。厚生労働省だけでこれをやっていくというのは、やはり限界があると思っています。輸入者さん一社一社が日本の制度をよく理解した上で、輸入者さんからも輸出の相手先、取引先に根気強く説明していただくといった取組が、今後の食品の安全管理についてとても重要だと考えております。引き続き御協力いただきたく、どうぞよろしくをお願いいたします。今日は、お聴きいただいてありがとうございました。これで終わります。

○司会（森） ありがとうございます。

続きまして、ハウス食品グループ本社株式会社 品質保証統括部部長の山本竜太様より御講演いただきます。山本様は、1994年にハウス食品株式会社に入社され、ハウス食品で初めての品質保証部署の立ち上げに従事されました。その後、ハウス食品グループ本社株式会社にて、海外事業専任の品質保証部署の立ち上げ、ハウス食品の生産統括部門を経て、米国事業の品質保証部署の立ち上げ等を行われました。以降は、技術戦略策定や情報システム管理、リソスマネジメント等に従事され、2025年から現職にて、国内外のハウス食品グループ全体のリスクマネジメントや危機管理対応、食品安全文化醸成や教育訓練、品質保証体制構築支援など、様々な業務に従事されております。

本日は、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取組みについて」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、山本様、よろしくをお願いいたします。

○ハウス食品グループ（山本氏） ただいま御紹介いただきましたハウス食品グループ本社品質保証統括部の山本でございます。本日は、このような貴重な機会を頂戴いたしまして、誠にありがとうございます。それでは、輸入食品の安全・安心にかかるハウス食品グループの取組についてということで、今から30分ほどお時間を頂いて御紹介させていただきます。

これが、本日のコンテンツです。皆さんも御想像が付くと思うのですが、弊社グループは最終製品そのものを輸入して販売ということはしておりません。ただ、原料に関しては

多くを輸入に頼っていますので、その安全性確保についての取組について、今日はお話させていただければと考えています。その前に、ハウス食品グループの御紹介と、グループでの品質保証の考え方等について、少しお話させていただいた上で、具体的な安全性確保に関する取組として、3つぐらい具体的な事例をお話できればと考えています。

母体となるハウス食品は、1913年に、薬種化学原料店、問屋ですね、「浦上商店」というところから事業をスタートいたしました。大阪で創業しています。スパイス類を扱っていたところからカレーパウダーに派生して、現在のカレー事業につながっているといった会社です。「食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを共につくるグッドパートナーをめざします」というのがグループ理念で、今、グループ全体の従業員数は6,700人ぐらいの規模です。

ハウス食品グループの売上構成ですが、グループとしての売上構成で見ると、一番の主力は、やはりハウス食品あるいはハウスギャバンといった会社が担っている香辛・調味加工食品事業です。これが全体の4割ぐらいです。あと、ハウスウェルネスという会社があり、ここにあるC1000などのビタミン飲料、健康機能性食品などをやっている会社ですが、そこが5.2%、それから、あまり知られていないかもしれませんが、米国でのTOFU事業、中国、最近ではASEAN領域で展開しているカレー事業等の海外食品事業が19.1%です。それから、壺番屋さんをグループに迎えていますので、外食事業として18.7%、残りは、分析テクノサービスなどの分析をやっている会社もあり、その他の食品関連事業が16.7%というポートフォリオの会社です。グループとしての売上は、昨年実績ですが3,154億円といった規模感です。

その中でも、国内のシェアについて見てみると、ルウカレーが61%、ルウシチューに関しては65%、レトルトカレーについては27.6%という高いシェアを持っています。カレーのレストラン、壺番屋さんがグループに入っていますが、昨年時点で1,480店舗と、カレーチェーンの中では最大手になるかと思えます。皆さんも恐らくハウスといえばカレーの会社というイメージをお持ちかなと思うのですが、データ上からもそれが見えるかと思えます。

海外展開ですが、今、全体の売上比率の中で言うと24.9%です。壺番屋さんも外食で海外に出ていますので、その分を足し合わせると、比率としては4分の1が海外比率です。やはり年々増えている状況です。これは、米国でのTOFU事業、中国でのカレー事業が歴史的には長いのですが、その後、タイでの機能性飲料、最近ではインドネシアのハラルカレーなど、ルウの製造販売、ベトナムでも同様にカレールウ事業を推進しています。残念ながら、数量ベースで見ると、やはり国内市場はシュリンクしていますので、躍進するASEANを中心に、海外への展開を加速させているという状況です。現在のハウス食品グループのグループ企業は、お陰さまで2025年時点では53社となっています。

それでは、ここから弊社グループの品質保証についての取組等を御紹介いたします。ハウス食品グループとしての品質方針はこちらです。皆さん、ハウス食品と聞いたときに、

どのような会社というイメージを持ちますか。こういった質問を時々社外の方にしますが、よく言われるのが、真面目な会社と頂くことが多いです。やはり、家庭用のコンシューマー向けの製品を長らく主流にしていますので、家庭的といったイメージを持たれるのかなと思いますが、中にいる私から見ても、やはり真面目な会社だなと思うことが多いです。品質方針を見ていただいても分かると思うのですが、我々はお客様起点で考えることをすごく徹底していると感じます。それが今のハウス食品グループのカルチャーにもなっていると感じているところです。

品質保証体制について御紹介したいと思うのですが、私が今所属しているのが、ハウス食品グループ本社というホールディングカンパニーです。そこにあるのが品質保証統括部という部署です。ですので、私の所の部署は事業を持っていません。ホールディングカンパニーのほうにあります。国内、海外を含めてそれぞれ事業会社があって、食品製造業に関してですが、それぞれの事業会社には品質保証部、あるいは、まだ事業がそこまで育っていない海外などの事業所もありますので、それに類する機能を持った部署があるといった体制になっています。それぞれの事業会社で品質保証をやっていただきつつ、我々品質保証統括部は、全体の方針決定、グループ全体に関わる基準、あとは、まだまだ事業として立ち上がっていない所の品質保証面の支援、リスクマネジメントや危機管理といった全体に関わることを我々の部署で担当しています。

各事業会社との連携あるいは経営層との報告などの体制について、少し御紹介いたします。まず、各グループ会社の品質保証の責任者とは、定期的にグループ品質保証責任者会議を開催しています。エリアの違いがあるので、国内は1つですが、海外は、国毎にやっている事業、それからレギュレーションが違うということもありますので、そちらは国毎に分けて、その事業会社の品質保証のトップの方に入らせていただいて、年4回はクール毎にこういった会議を開催しています。その中では、各事業会社が定めている品質目標の進捗確認や、トラブル事例の共有、場合によってはベストプラクティスの共有のようなことをしています。

また、左上のほうですが、年1回のグループ品質保証会議を開催しています。これはまだ国内事業だけを対象にしているのですが、グループ本社の取締役、国内のグループ企業の社長に集まっています。現在、湯川剛一郎先生に社外の品質顧問になっていただいているのですが、湯川先生にも入らせていただいて、国内外の品質保証に関するトピックスの共有や、グループ内で起きた重大トラブルの共有等をさせていただいて、いろいろとアドバイスや御意見を頂く場を作っています。やはり、正しく怖がるためのリテラシーは、もちろん事業者、実務者にも大事なのですが、経営者にも持っていただくことが非常に大事だと考えており、その機会というように捉えています。また、社外の品質顧問に入らせていただくことで、客観的に見たハウスの品質保証体制へのコメントや、その取組内容についてもアドバイス等を頂けますので、そこで客観性を高めているということです。それから、やっていく中でグループとして基準を作っていこうなどということも当然出て

くるわけで、そういったときはグループの経営会議に答申することも行っています。

これは、オフィシャルなレポートラインや体制についての話なのですが、品質保証体制においては、ドットラインというレポートラインも我々は非常に大切だと考えています。ドットラインというのは、点線という意味です。ドットラインのレポートラインというのは何でしょうかというところなのですが、これは我々が考えたわけではなくて、グローバルカンパニーのネスレさんがドットラインというのをよく使われています。これはいいなと思って、我々も拝借させていただいているのですが。正規のレポートラインをソリッドラインと言うそうです。実線という意味ですね。

当然、組織なのでヒエラルキーに沿ったレポートラインが確保されていると思うのですが、こと品質保証とかそういったものに関しては、各事業者の責任者とグループ本社側の品質保証部門等でダイレクトに情報がすぐに伝わる体制が非常に大事だなと思っています。見えない点線ということで、そこをドットラインと呼んでいます。何か大きな品質トラブルが事業会社で起きたときなどには、当然、通常のレポートラインでも上がってはくるのですけれども、スピード感という観点では、その時点ですぐに相談いただいたりというレポートラインが確保されているのは、非常に大事だなと思っていて、日頃から、平時からそういった関係性をしっかり築くことを心掛けております。そうすることによって、大変なトラブル時だけではなくて、日常的にいろいろと御相談を受けたり、我々のほうから確認したりというのがやりやすい関係性を非常に大事にしています。

品質保証の考え方は、言うまでもないのですが、検査ではなくてプロセスで保証することが大事だと考えています。フードチェーンというのは長いですが、最終的な製品を検査してOKだよねといったのと、先ほども話がありましたが、全数検査をするわけではないので、途中途中のプロセスがちゃんと回っていて、その証として、検証として検査があると思うのです。そういった途中のプロセスをしっかりと保証していきましょうという考え方で

例えば、原料調達に関しては、まず圃場での適切な農薬管理が重要になってきます。加工時でも、それぞれの加工プロセスをしっかりとコントロールしていくということがあります。その中で、一部サンプリング分析をして、この管理プロセスが問題ないかと、適切であることを確認いたします。検査は全部できるわけではないので、あくまでもサンプリングです。一部を採取してやるということは、元になる母集団が大丈夫と言うためには、途中のプロセスがしっかりと管理されているといったことが大前提になるかと思っています。

製品開発段階での取組についても御紹介いたします。製品開発においては、品質アセスメントを実施しています。開発部門が試作の設計をするわけですが、設計がうまくいっていないものを量産に行って工場で作ると、できるものが全部不良品というようなことになってしまいます。それから、しっかりとした検証がされていないと、発売した当時は問題ないのですが、実は賞味期限が持たなくて、途中で変化が起きてしまったりなどということも起こりかねません。ですので、設計がちゃんとしているかをしっかりと見ることが大事に

なってきます。ここは、当然、開発部門がちゃんとした設計をした前提で、第三者である品質保証部が中身をチェックして、ここをパスしないと量産のプロセスに進めないといった関所になっています。

あとは、製品仕様評価というものも行っていきます。お客様が購入されてから廃棄するところまでの製品の使い勝手を、専門部署がお客様の視点を取り入れて確認するということをしています。研究所の開発者は、調理に慣れているのです。ですので、そういう方が作ると大体うまくいくに決まっています、調理経験の浅い方が裏面を見て作ると、意外とできないぞなどということがあったりします。ですので、そういったことがないようにと。あと、最初の買うところからスタートするのですが、パッケージを見たときに、ちゃんと中身が分かるかと。形態がレトルトパックと似ていて、実はルウですというようなときに、お客様が迷わず、それがレトルトの商品ではないということが分かるかといったようなところからまず入って、裏面どおりに作れるかと。書いてある時間どおりにやってもできないなどということもあるかもしれませんので。それから、いろいろな調理器具や、お客様の想定できる範ちゅうでのブレがあると思います。例えば電子レンジもいろいろあると思うのです。そういったものでこの時間で作れるのかと、そういったことを検証して、最後は捨てやすさです。最近では分別の収集が進んでいますので、捨てやすさも意外と大事です。潰しやすさ、そういったところも含めて、お客様視点で評価するというのを製品仕様評価と呼んでやっています。

もちろんですが、パッケージ表示、これは法定の表示もありますが、作成した表示の根拠がちゃんとあるのかどうかや、法律に準拠しているかといったところは、しっかり確認させていただいています。

製造工程ですが、異物混入防止や検査、フードディフェンス等、様々な取組を実施しています。特に日本は異物混入や品質異常への感度が非常に高い国だと思いますので、国内の製造拠点はなかなか気を使っています。ユニフォームのようなものがあると思うのですが、毛髪が混入しないような特殊な生地だったり、袖口がカバーされていたり、体毛が落ちにくいような構造のユニフォームを着用したり、備品関係が入らないようにということで、員数管理と呼んでいるのですが、工具はもちろんなのですが、雑巾あるいはマスクといった工場内で使用する備品も数を確認して、出した数と終わった後に戻した数をしっかり合わせるという管理もしています。

検査は、官能評価をやったり、途中の検査、洗浄の妥当性の確認などでアレルギーの検査、そのようなこともいたします。フードディフェンスの観点ですと、勝手に立入りできないように、屋内工場は静脈認証、個人認証の形でしか入室できません。それによって誰が入ったかということも分かるのですが、そういう履歴を取れるようにしています。

あとは、お客様の声の活用というところで、QUICと我々は呼んでいるのですが、Quality Up by Initiative of Customers、この頭を取ってQUICと呼んでいます。QUIC三原則というのがあって、1つ目が、お客様に対する感度を高めること、2つ目が、お客様

に説明できる力を高めること、3つ目が、お客様に学び、ハウスのものづくりの力を高めること。この三原則に基づいて、部門横断のチームを作って、製品販促企画、それからR&D、調達、生産管理、調査、品質保証、お客様相談室のマネージャー、担当者が参加して、お客様から頂く声をベースに、こういった改良ができるかというところを行う活動をしています。

この中で、分科会として「シニアの声に学ぶ部会」というのがあります。シニアの方にも使いやすいということは、いろいろな方に使いやすいという、いわゆるユニバーサルデザインをコンセプトに、ここの右下にあるのがマカロニグラタンなのですが、パッケージを見直して、これが『UCDAアワード2023』を受賞いたしました。

これが直近の事例なのですが、弊社のハンバーグヘルパーという製品のパッケージです。左が従来品で、右が改良品です。左側も十分見やすくなっているかなとは思っていますが、これを更に見やすく伝わる表現にしたいというところでも取り組んで、パッと見て文字数がかかり減っているのが分かると思います。文字の大きさも読みやすさには大事なのですが、実は行間も大事で、行間に十分なスペースが取られていると思います。あと、仕上がりに影響するのは、必要な行動を可視化するとか、視線の導線を上から下に統一するとか、色覚ユーザーに配慮して、色が識別できなくても下線が書いてあるので、赤と下線にするとか、左側はいろいろな色を使っていたのですが、色に意味を持たせましょうということで、色も絞ってといったようなことをさせていただいて、これは『UCDAアワード2024』を受賞いたしました。こういった取組を地道にやっています。

あと、危機管理も大事だと思います。どれだけ予防したとしても、残念ながらエラーやトラブルは絶対にゼロにはなりません。私はアメリカに赴任していたこともあるのですが、そこで感じたのが、日本は予防にすごくエネルギーを使うなど、何か起きないように、起きないようにということに非常に注力するのですが、起きた後はどうかというところは、余り。仕組みとしては当然なのですが、アメリカに行って思ったのは、そういうことは起きるよねと、基本起きますよねと、起きたときにどうするのですかといったところを非常に問われます。だから、我々もやっているのですが、回収の模擬トレーニングのようなことをすごく要求されます。

やはり起きますので、起きたときにしっかり対応できるようにという備えはしておかなければいけないので、我々は対応マニュアルを整備いたしました。実物はお見せしにくいのですが、大きく初動対応マニュアルと製品回収マニュアルというように分けています。初動対応マニュアルというのは、最初にどう動くかといったところ、異常が発生したときにどうするかという判断や、誰がどう動くというようなことを決めているものです。その中で、製品回収しなければいけない事案だよねとなったときは、右側の製品回収マニュアルに従って処理するというようにしています。

こういった事態が発生したときに、スムーズに動けるようにする必要があるのですが、そのためには、こういうしっかりしたマニュアルと、マニュアルを作っただけでは駄目で、

それをちゃんと理解しておく、それぞれの部署が役割とどう動くかということのをちゃんと理解しておくというところ、あとは、実際にやってみるといふか、模擬でそういう訓練をする、それが大事かなと思っています。やはり4月とかに定期的に人が替わります。人が替わるので、必ずそのタイミングで読み合わせて、皆さんの部署で確認するというのもやっています。

これが最後のパートです。輸入食品の安全性確保に関する取組ということで、3つほど具体的な事例をお話させていただきます。1つ目が、品質リスク情報の対応体制です。品質リスク情報というのは、我々がそのように定義しているのですが、品質に関わるリスクになりそうないろいろな情報のことです。それを我々のほうで集約して、それを会議体で共有して、自社グループへの影響評価をして、必要に応じて対応するといった品質リスクマネジメント会議というのを毎月行っています。この会議が非常に重要だなと思っています。

情報収集して、そういった海外のレギュレーションの情報や、品質、食品安全に関するトピックスなどというのは、多分、どの会社でも集められていると思うのですが、ありがたいのは、単に情報を集めて後はよろしくねと提供するような形なのですけれども、これは余り使われなくなってしまいます。この会議体をやっている一つの目的は、実務者が集まっているのです。オンラインも含めて40名ぐらい集まっています。この事案がなぜこういう規制になる動きがあったかといった背景の理解や、なぜ今、話題になっているのかといった経緯なども結構大事です。規制などというのは、食品安全から来る場合もあるのですが、場合によっては政治的な要因など、そういう動きからの規制が掛かるときもあります。だから、やはりそういう背景が食品安全に基づくものなのか、単に政治的な理由なのかなどといった中身も理解しておく、対応の仕方も変わってくるかなと思いますので、そういったところをこの会議でやっているというのがポイントになっていると思っています。

集めている情報としては、基本的に我々が事業展開している国の規制状況や検疫の違反事例など、そういったものを幅広く収集しています。専門のメンバーもいるのですが、対外的なクリッピングのサービスのようなものも使ったり、そういったことをしています。直近だと、トランプさんの影響で、米国のレギュレーションの変化が結構唐突かつ急激に起こったりしていますので、そういったところもしっかりとモニタリングしています。

品質リスク情報のマネジメントについても、少し詳しくお話いたします。予想されるリスク、何かの規制や事象が起こったときに、それが我々にとってどのようなリスクになるかというのは、想像力と経験も実は要ったりします。きっと回り回ってこういうことが起こるだろうなというところまでをなるべく出したいということで、そこで、集まってやることに一つ意義があると思っていますのですが、どんなマイナス面の影響であるリスクが予想されるのかといったところを挙げていきます。

あと、実態というのは、それが原料としてあるのかないのか、製品ってあるのかないのか

か、あるとすればどれぐらいありそうかと、そういったところです。それから、原料などで我々自体では分からないところはサプライヤーにお聞きしたりということをして、その場で議論して大体影響度が分かればいいのですが、必ずしも全て分かるとは限らないので、そういったときは一旦、各事業会社に引き取っていただいて、その中での影響評価をして、また集めてやるといったこともしています。やはり、一元的に情報管理してハンドリングするのは非常に大事ななと思っています。

2つ目ですが、資材品質向上活動をやっています。これは、調達部門や生産部門、品質保証部門で資材品質向上推進チームというのを作っていて、できるだけ資材トラブルを未然に防止するために、サプライヤーを訪問して、サプライヤーと一緒に取り組むといった活動です。過去に起きた品質トラブルの中から水平展開したほうがよさそうなものをテーマ選定して、展開すべきサプライヤーも選定してチームで訪問して、実際に現場確認をしながら、こういったことはどうやったら防げるかをサプライヤーと一緒に議論しながら進めるといった活動で、それを定期的に報告してシェアするといった取組です。

資材トラブルはいろいろ起きますので、それについてランク分けをして、Aランクは回収の可能性があるもの、Bランクは工場での生産性を大きく低下させるもの、検査異常、危害性は低いけれども異物が入っていると、Cランクは異物・夾雑物以外の不良、原料由来の夾雑物。こういった分類で資材トラブルをランク分けしてカウントし、サプライヤーも評価して、レーティングですね、3段階ぐらいに分けています。重点管理というのが一番重いところですが、顕在した不適合や不備の是正が必要な取引先を重点管理としています。通常管理が、改善の効果を経過観察する必要があるといったところ、一任管理というのが、継続的な改善努力はお願いするも、直面する課題はないといったように、サプライヤーもレーティングして、それに応じた管理をしているというところです。

資材トラブル自体は、いろいろな取組の結果、お陰さまで年々減少している状況です。先ほどの回収の事案に関するようなといったAランクも、2014年以降はほとんど発生していない状況で、僅かではありますが、そういった感じです。

これが最後、3つ目です。フードチェーンの上流側である農場、圃場の管理について、少し御紹介させていただきます。我々のグループ会社で、インドネシアにジャワアグリテックという会社があります。ここは、冷凍野菜の製造・加工、スパイスの選別・加工、ルウも製造を開始して、カレールウの製造等を行っている会社なのですが、実は圃場も持っています。ここで栽培しているのがわさびです。インドネシアの山間、高原に圃場を持っており、高原の冷涼な気候を生かして、いわゆる陸わさび、沢の水で作るのではなくて土壌で栽培するものですが、わさびを育成しています。わさび栽培としては世界最大規模ですが、そこで作ったわさびを加工して日本等に輸出して、我々の練りわさびにもこの原料を使っています。ここが2021年に「グローバルGAP認証」を取得いたしました。

グローバルGAPというのは、御存じかと思うのですが、持続可能な農業生産を実践する世界基準の仕組みというか、認証です。主要な管理ポイントは、食品安全と、それだけで

はなくて、労働安全、環境保全といったことに関する要求事項があって、それを満たす形で運用しています。

圃場での具体的な取組として、農薬の正しい使用、その記録、清潔なトイレ、使用する水の検査や作業者の衛生教育といった要求事項に従った管理をしています。工場でも当然管理をしており、しっかりとした手順にのっとり、安定した品質となるように加工しています。圃場から最終製品まで一貫して管理することは、スパイスなどでは非常に難しいのですが、その中で唯一、我々グループ会社の中で農場から最終製品までつながっているという事例がありましたので、今回、御紹介させていただきました。

以上がハウス食品グループの取組の御紹介でした。御清聴、ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございました。

ここで、約10分間の休憩を取ります。15時20分頃まで休憩いただき、その時間に再開いたしますので、それまでにお席にお戻りください。また、この後スクリーンに投影いたします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、アンケートへの御回答に御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御希望の方は、会場スタッフまでお声掛けください。

また、お時間のある方は、本日配布しておりますこちらのチラシにお目通しいただけますとありがたいです。厚生労働省では、食品安全情報をX(旧Twitter)でも発信しています。チラシの右下にQRを付けていますので、よろしければ御覧いただけますと幸いです。それでは、休憩に入ります。

(休憩)

○司会（森） それでは、時間になりましたので再開いたします。

ここからは、参加者の皆様の御質問にお答えしていきたいと思っております。壇上には、先ほど御講演いただいた方に加え、消費生活アドバイザー 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っております。

なお、冒頭にも申し上げましたが、議事録に御所属やお名前を掲載させていただくことに不都合があります方は、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頂きたいので、御発言は要点を絞っていただき、原則お1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。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。改めまして、消費生活アドバイザーの蒲生です。本日はどうぞよろしくお願いいたします。消費生活アドバイザーという資格を御存じの方は、どのぐらいいらっしゃるでしょうか。消費生活アドバイザーというのは、消費者の方、事業者の方、行政の方、研究職の方、あとメディアの方、世の中にはいろいろなステークホルダーがいますが、その各ステークホルダーをつなぐ役割が期待されている資格です。日頃、私も輸入食品の関係の仕事をしているということもありまして、厚労省の輸入食品の安全性確保に関するリスクコミュニケーションには、毎年ファシリテーターとして参加をさせていただいております。

本日はたくさんの方にお越しいただいておりますが、申込み段階の取りまとめですと、57%の方が事業者の方、29%が行政、検査機関等の方、そして14%が消費者の方となっております。様々なステークホルダーにおいでいただいておりますので、意見交換を通したお互いの理解促進の場になればと思っております。

まず意見交換に入る前に、冒頭3題のプレゼンテーションに御質問がある方から御質問を受けて、その後、意見交換という流れにしたいと思っております。まず福島さんから輸入食品の安全性確保について、一ノ瀬さんから輸出国での衛生確保対策について、そして山本さんから事業者の取組について、お話を頂きました。いかがでしょう、この3題のプレゼンテーションで、ここはどのなのだろう、ちょっと聞き飛ばしてしまったんだけどというような御質問でも結構ですので、御質問がおありの方はいらっしゃいませんか。御質問がおありの方、いらっしゃらないでしょうか。今のところ大丈夫そうですかね。そうしましたら、進めていく中で、さっき聞き忘れたのだけどということでも結構です、お気づきのときに手を挙げてお知らせいただければと思います。

それでは、意見交換に入っていきたいと思っております。意見交換も、輸入食品の安全性確保について、輸出国対策、事業者の取組、大きくこの3つに分けて進めていきたいと思っております。では、1つ目のテーマです。輸入食品の安全性確保についてということで、これは毎年伺っていることです。福島さんのスライド35ページの「令和8年度輸入食品監視指導計画(案)について」で、来年度の計画案についての御説明があります。毎年、輸入食品監視指導計画が出ていることは、皆さん御承知だと思うのですが、令和8年度はどういったところが変わっているのか、どういったところに注力しているのか。まず、そこから伺いたいと思っております。福島さん、いかがでしょうか。

○厚労省（福島） ありがとうございます。では、今スライド35の所を御紹介いただいたので、もう一度スライド35を映していただければよろしいでしょうか。先ほど、モニタリングの検査の計画数については、今年度と同様の10万件を予定していますということで、御説明いたしました。それぞれの検査項目の内訳を、令和7年度と令和8年度の案ということで、横に並べて示しております。これを見ると、皆さん、どこが変わったのかちょっと

分かりにくいなどお思いになるのかもしれないのですが、私どもとしては、この数字の中でいろいろ細かい調整をしております。先ほど申し上げたように、上の※の所ですが、令和8年度は、米・ねぎ・香辛料の残留農薬、それから雑穀・落花生・豆類加工品等のカビ毒、調味料・菓子等の添加物などを重点的に強化して検査を実施していきたいと考えております。分かりやすいところと言えば、去年はいろいろお米の問題があったので、お米の輸入も非常に増えたのですけれども、そういう届出の件数の増加等も踏まえて、令和8年度はお米の残留農薬の検査を強化しようといったことを考えています。あとは、豆類とか雑穀のカビ毒のアフラトキシン等、違反等も散発しているということから、これらのものについて強化していこうということで、令和8年度は考えております。

もう1つが、先ほどさらっと説明してしまったので、皆さんももしかしたら聞き落とされてしまったかもしれないのですけれども、令和8年度、今回改めて新しくということではないのですが、検査命令の令和7年度の対象の表を出していただいてもよろしいでしょうか。こちらが、現在、令和7年度実施している検査命令の対象の表の抜粋になります。こちらで、上に「全輸出国」と赤枠で囲っている所があります。この「全輸出国」というのは、現在、どこの国から輸出されてきても、この品目のものについては検査命令の対象になりますよというものを示したものです。フグは、別に国にかかわらず、その魚種ですとか部位によって毒性が変わるので、それらについてはどこの輸出国から来ても検査命令の対象になりますよというものです。あとは、キャッサバなどのシアン化合物というのは、国がどうかということではなくて、作物の持つ特性ですので、こういったものについては、どこから来ても検査命令の対象になりますよとしています。

では、以前の令和6年度のものでしょうか。令和6年度はもっと対象品目が多くて、例えばブラジルナッツやアーモンド、乾燥いちじく、こういったもののアフラトキシンについても、全輸出国、どこの国から来ても検査命令の対象にしますといったような扱いにしていました。ただ、これについてはいろいろ技術が進歩して、農場の段階で傷が付いたナッツなどをはじいて、カビを付きにくくしたり、輸送の段階で温度管理、湿度管理をしたり、輸出前に検査を実施していただいたり、そういった輸出国側での努力によって、非常にリスクが低減される部分があります。しかし、そういった努力をした国が、どれだけ努力をしても、この全輸出国が対象であるということで、いつまでたってもこの検査命令から抜け出せない、そういった問題がありました。要するに、皆さん、やったもの損というか、あまりインセンティブが働かないといったような問題もありました。ですので、これらについては、そういった技術の発展等も踏まえて、国毎にリスクに応じて検査命令の対象にしようということで、令和7年度からこういった形を取らせていただいています。令和8年度についても、引き続きこういった形を取っていきたいと考えております。以上が主なポイントです。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、令和6年度ま

では「全輸出国」となっている部分が、もっと多かったですよ。アフラトキシンも、すべからくどこから入ってきてても検査命令になっていたと思います。でも、今の福島さんのお話で、面白いですね、やったもの損というお話がありました。安全性確保のためにどれだけ対策しても同じく検査命令になるのではなくて、リスクの程度に合わせて差をつけていくということだと思います。差をつけて大丈夫なのかと思う方もいらっしゃるかもしれませんが、やったもの損だと結局モチベーションを下げ、やらなくなっちゃいますよね。でも、リスクの程度に合わせて、安全性確保対策の程度に合わせて監視体制を変えていくということは、輸出国事業者モチベーションを上げる、つまり全体としての底上げになるのだなと思いつつ、聞いていました。一方で、安全性確保対策の程度に合わせた今の体制でも全輸出国として残っているのが、フグなどですかね。この辺りはやはり難しいのでしょうか。

○厚労省（福島） フグについては、先ほど申し上げたとおり、努力の問題ではなく、フグの生物学的な問題ですので、ここについては、引き続き全ての国からのものについて魚種鑑別は検査命令の対象としております。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 分かりました。安全性確保のために、対策の状況に合わせた検査体制にしているというお話でした。それから、去年は米騒動なんていう言葉もあったように、お米に関して非常に国民の注目が高まった年でした。そのお米の残留農薬検査を増やしたということですが、今日ハウスさんがいらしているところで、香辛料について伺いたと思います。香辛料の安全性確保対策について、特にこういうことに気を付けているのですとか、この辺の対策に注力しているなど、お話いただける範囲で伺えますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） やはりスパイスによって、蓋然性が高いとか、リスクが高いというのは、ある程度決まっている面もあります。例えばアフラトキシンなどは、皆さん御存じだと思うのですが、唐辛子とかナツメグとかで非常に蓋然性が高いので、やはりそこは生産の段階というか、上流側のほうでしっかり管理していくことにはすごく注力しています。やはりリスクベースに応じてというのが基本になるかと思えます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） そうですね、ありがとうございます。福島さんから海外情報対応の具体例をお話し頂いたのですが、ハウスさんもリスクベースに合わせて対応をしているということで、海外情報をキャッチした後の具体事例で、何か御紹介いただけるものはないですかとお願いをしたところ、スライドを御準備いただきました。そちらの御紹介をお願いできますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） ありがとうございます。先ほどから品質リスク情報の話、会議体の話をさせていただいているのですけれども、皆さん、これを覚えていますか。といっても、大分前ですね、2001年です。弊社で大々的な製品回収をしました。これは、オーザックというスナックですね。ポテトベースのスナックなのですが、このオーザックのジャガイモの原料、これは北米から購入していたものなのですが、この中に、カナダやアメリカでは承認されているものだったのですが、まだ日本では承認されていない遺伝子組換えの作物が混じっていたといったことになります。我々のほうでは、サプライヤーから証明書、混入していませんといったような証明書は頂いていたのですけれども、結果的にはコンタミしていたといったところで、突然、厚労省のほうから連絡あって、「お宅の製品で未承認のものが入っています。ついては、自主回収をしてください」といったことがございました。やはり製品としても売上げの大きいものでしたので、非常にインパクトがございました。

次のスライドをお願いします。その当時、改めて認識したのは、これはちょうど検査方法ができて1か月後ぐらいだったと思うのですが、公定法になって、やはり行政動向をちゃんと深く把握しておく必要があるといったこと、これを認識として感じました。それから、やはり海外の情報ですよ。海外では認可されているが日本では認可されていないということなので、海外の情報をちゃんと広く把握しておく必要があるなということも痛感しました。あと、学術とか研究情報も意外と重要だと思っています。そこが起点になって、例えば新しい危害物質が見つかる。そういったことは、まず学術側から入ることも多いと思うのです。分析方法が進化して行って、それによって見つかってしまうみたいなものもある。例えばアクリルアミドなどはその事例だと思うのです。アクリルアミドの分析法ができて、測って見たらいろいろなものに入っているぞみたいなことが、海外のほうで騒がれたというのもあったと思うのです。そういった学術情報とかも、意外と、将来的に見るとリスクになってくるという予兆情報になり得るといことも学びました。

次のスライドをお願いします。そこを含めて、先ほど言ったような品質リスク情報マネジメント会議というのを、当初はこういう名前ではなくて、ちょっとやり方も違ったのですが、ちゃんと情報を集めて、分析して、影響を評価する必要があるといったところでの活動をスタートさせたということになります。

次に、実際にどんな情報をサイトに見にいつているかというのを幾つか御紹介できればと思います。左側が厚労省のページです。輸入時の検査命令などがどうなっているか、問題となっている食品ハザード、どんなものが今トレンドとして問題になっているのかというのを把握したり、それから法規制、法規制の適合、どういのがどう変わるかといったところもウォッチしています。

次のスライドをお願いします。海外ですと、欧州の早期警告システム、RASFFと呼んでいるのですが、こういった所のサイトの情報で、ここは登録すると情報が来るようなので、そういったものを見ながら、これが全部直接的に関係するとは限らないのですけれども、

そういうのを常にウォッチしながらということ。それから、食品安全委員会の事務をしていただいている海外の食品安全の情報など、こういったもので我々の事業に関係するものがないかといったところを見ております。具体的な事例に早めに気付いてということ。

輸入だけではないので、広く食品に関するリスク情報を集めているという関係で言うと、例えばアクリルアミドなどもそうだったのですけれども、直近で言うとPFASの問題などですね。あと、輸入というところで言うと、ついちょっと前にインドネシア産のクローブにどうも放射能汚染があるといった事例があって、これに対して、検査レスの規制値以下だったと思いますけど、アメリカの政府が規制を掛けたのです。アメリカの政府が規制を掛けるとなると、ひょっとすると日本でも何か基準が作られるのではないかみたいなことも類推しました。そのエリア、原因がよく分からないのですが、何か廃棄物で汚染したのではないかとか、医療器具の放射能がとか、いろんな話がありましたが、特定のエリアを通過しているものがどうも、アメリカはそこに規制を掛けたのです。では、そういったものが、我々はインドネシアでも事業をしていますので、スパイス類ではないのかというような確認をしたり、そういった形で情報を使うというのはございます。以上になります。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。山本さんのスライドを拝見したとき、私もこの品質リスク情報マネジメント会議に一番関心を持ったのですよね。今日いらしている皆さんもそうなのではないでしょうか。

確かに、海外情報を受けて、アクションを起こさなくてはいけない。厚労省は当該食品を実際に輸入している事業者がいたら情報伝達をし、検疫所で検査強化等の対応をすると先ほど福島さんからご説明を頂きました。事業者としても、自分の会社に直接影響がありそうだ、すぐアクションを起こさなくてはいけないものに対応するのは当然なのですが、今お話があったのは、今後リスクが高まっていくかもしれないな、今すぐは問題がないかもしれないけれども、今後影響があるかもしれないという予測をたてての対策です。これは、なかなか言うは易く実際に行うのは難しいなと思いました。今お話を聞いても、幾つかヒントがありました。例えば海外のレギュレーションが変わった、公定法ができた、アメリカで規制になった。これらは全て「変化点」ですよね。何か変化が起きたときに、自分に影響がないかなと常に思う姿勢でしょうか。

前段のプレゼンで、情報は集めて伝えるだけでは誰にも使ってもらえない、背景や経緯、要はそれ自体がどういうことを意味するのかまで伝えないと、相手には伝わらないよというのも、非常に重要なメッセージだったと思います。インドネシアのクローブの話がありましたが、何か背景や経緯を伝えるという観点で、この会議にはどういう方が参加されているのでしょうか。どういう方がどのように情報の背景や経緯などを解説するのか、もうちょっとお話を頂けることはありますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） 結構、読み解く力、これには経験も要るなと思っていて、皆がすぐできるかという、そうでもないのですね。やはり何かそういうトレーニングをしてきた人だから分かる感度とか、そういうのもあるので、経験豊富な方が中で解説したりとか、そういう形で伝承しながらというのが実際のところですよ。あとは、やはり過去のいろいろな経緯を知っているということも大事なので、そういった知識経験が必要かな。パパッと集めた情報だけだと、やはりなかなか使いにくいのですが、そういうところも踏まえている、多少経験も要るし、何かそのセンスも要るのかな。わざわざ集まって、そこでシェアするというのは、そこで学んでいただくという効果もあるかなと思っているので、そういうところは、こだわってやっているところかと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） なるほど。次なる読み込みのプロを育成しつつということですね。ちなみに、この会議は何年前ぐらいからやっているのですか。

○ハウス食品グループ（山本氏） かなり前からやっていますね。今のようスタイルになったのは後のほうですけど、最初の頃は本当に1人の専門家みたいな人がずっと情報を集めていると、そういったところからスタートしたので、本当に何十年も、20年前とかというところからやっているといます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 20年前というと、かなり前からやっておられるのですね。

○ハウス食品グループ（山本氏） そうですね。この事件があったのが2001年ということなので、その後こういう形になっていますので。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 分かりました。やはり1人の専門家の目ではなくて、いろいろな関係者がその背景を読み解き合い、共有する。非常に面白いというか、お手本にしたい会議だと思います。

すみません、皆さんからもお声を聞きたいのですけれども、輸入食品安全性確保について、もう1つ事前質問を頂戴しています。加工食品、冷凍食品の基準と一律基準の考え方、問題とされる農薬検出のレベルについて詳しく教えてほしいという御質問を頂きました。ありがとうございます。これは福島さんと思いますが、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した。加工食品に対する一律基準のお話だと思います。加工食品だからと言って、全て残留農薬、一律基準が適用されるわけがありませんので、一部の農薬と加工食品の組合せに対しては、加工食品に対する基準値というものも設定されています。例えば油脂であったりとか、ジュースであったりとか、そういっ

たものについて、その食品に特化した基準値が設けられている場合というのもあります。そうではなくて、そういうものが設定されていない加工食品についてどう考えるかということなのですが、基本は各原材料に遡っていただいて、その原材料の時点できちんと基準値に合致していれば、それについてはOKですよと、そういった判断をしていますので、輸入者の方はすごく大変だと思うのですが、できるだけトレースバックして、そういった安全性を確保していただくという努力をお願いしたいと思っています。

これにプラスして、一般の消費者の方が輸入食品で何が心配ですかと普通に御質問すると、やはり残留農薬の問題とか、食品添加物がすごく気になるわとおっしゃる方が非常に多いかと思うのですけれども、まず、ちょっと御説明しておきたいのが、残留農薬の基準値というのは、設定するときに非常に安全サイドに立って、そもそも設定をされております。各農薬、添加物について、ずっと食べ続けても大丈夫ですよという許容一日摂取量というのを設定してまして、それを超えないように各基準値というのが割り振られています。ですので、皆さん、輸入食品であれ国内食品であれ、残留農薬の基準値を超えてしまったみたいなニュースを見かけられて、心配になるかもしれないのですけれども、仮に基準値をちょっと超えたものを1回食べてしまったからといって、何か健康に影響が出るのではないかという御心配は頂かなくて大丈夫だと思っただけであればと思います。

仮に、残留農薬がものすごく、例えば何か間違ったとかで、非常に高いレベルで含まれていて、急性参照用量(Acute Reference Dose (ARfD))、それを食べると、すぐに影響が出るかもしれないという量が設定される農薬があるのですが、それにすごく近いレベルで残留農薬が検出されたということがあれば、私どもも輸入者に、すごく一生懸命頑張って流通の下流のほうまできちんと連絡をして、回収をしっかりとやって、消費者の方にもそういった注意喚起が届くようにやってくださいと強めの指導をする。そのようなリスクに応じた濃淡のある監視指導を行っていますので、そういったところも御安心いただければと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。今の御説明を伺って、厚労省さんの対応は全くそのとおりでなと思いました。リスクの程度に合わせて対応に濃淡を付けておられると思います。

この方の御質問で、私が注目したのが、やはりレベルという言葉です。今、福島さんのお話でも、Acceptable Daily Intake(ADI)と急性参照用量(ARfD)のお話がありました。毎日これを何キロ、一生涯食べ続けても大丈夫ですよというADIのレベルの話なのか、ARfDレベルの話であれば、消費者もすぐアクションを起こさなくてはいけません。ですから、違反というところに注目するだけではなくて、どの程度の違反なのか、ADIレベルなのか、ARfDレベルで問題なのかを見極めるのも、消費者にとって必要なことかもしれないですね。ハウスさんも何かこの点でありますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） ありがとうございます。やはり基準値オーバーというところは見ていかなければいけないところなのですけれど、今、説明があったとおり、基準値というのは非常に安全率が高く設定されている、とはいえ、法律では決まっているというところで、やはり事業会社としてはそこがすごく大変なところではあるかと思います。ちょっと超えたからといって、それが例えば原料段階で、最終製品になるとそんなに濃くないという場合もあるのですけれども、やはり、だから大丈夫とはなかなか言い難いところもある、それはお客様の理解という面もあると思うのですが。

ただ一方で、やはりこれから考えなくてはいけないと思っているのは、安全なのだけけれど廃棄するといったことが、環境面も含めたときに、本当にいいのかといったところは、これはすぐというわけではないと思うのですけれども、皆さんと議論していくところかと思ったりはします。比較してどうのこうのというわけではないのですけれども、安全なものを回収している国はなかなかなくて、海外事情を見ると、やはり日本はすごくその感度が高いといえれば高いというところもある。そういった事情も踏まえて、将来、環境面のことも考えていく必要があるかと思ったりします。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） なるほど。そうですね、輸入ではないですけれども、パッケージの表示に間違いがあって回収しますと言った某お酒メーカーさんに対して、消費者がそれはもったいないからやめろと言ってやめさせた事例が過去にありましたね。違反は違反ですが、口の中に入る問題なのか、包材の問題なのかという違いもあると思いますし、健康に影響はなくても違反は違反だという考えもあると思います。ただ、食品ロス対策は大きな課題ですので、いろいろなステークホルダーと一緒に考えていく必要がありますね。ありがとうございます。

それでは、すいません、ちょっと押しておりまして、皆さんからお声を頂くのはテーマ3つをまとめて後ほどお伺いしたいと思います。2つ目のテーマにいきたいと思います。輸出国での衛生確保対策について、対象国及び対象国での査察計画等、可能な範囲で開示いただけませんかという御質問を頂きました。ありがとうございます。一ノ瀬さんから、今回、ノルウェーとメキシコに行ってきたよということで、選定理由をご説明いただいたのですが、査察計画についても御質問いただいていますので合わせてご回答いただけますか。

○厚労省（一ノ瀬） その対象国を選ぶ、計画段階で選ぶ段階にあって、私たちは4つぐらい考えています。1つが、当該国からの輸入食品の量、あとは輸入頻度です。今回のメキシコで言うと、比較的アボカドとしての輸入割合はメキシコが高いというところで、今回、メキシコを選んでいきます。そのほかにも、いわゆる過去の違反事例、検査結果で、例えばこの国のこの作物、この食べ物は違反の傾向が多いよねという場合は、その国に実際に査察に行く候補に上がってくることもあります。あとは、日本の基準と異なる法規則、

制度の運用をやっているような国です。どの国もそうなのですから、そういった部分が問題になって違反になるなどという場合には、その国に実際に行ってみて、管理などをどうしているのだろうかというのを聞くこともあります。あとは、最後、ノルウェーがここに当てはまるのですけれども、今回の場合、ノルウェーの場合は、実態に応じた形、実態のリスクに応じた形で、日本でやっているレギュレーションを変えてほしいという要請があって、そういった場合には、実際に見に行き、そういった規制を緩和する、規制を変えることが可能だろうかというのを見ながら判断することになります。大体この4点で、今年はこの国に、来年はこの国に行きましようかというのを判断していることとなります。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。私も毎年、厚労省さんから海外査察情報を教えていただくのが楽しみなのですけれども、ちなみに、どのぐらい前から査察先を決めているのですか。来年の査察先はもう決まっているのですか。

○厚労省（一ノ瀬） 実際はそこまで決まっています。大体、頭の中に考えてはいますけれども、各担当者が考えてはいますけれども、実際にどこに行くかというのは、例えばぎりぎりに何か起きる場合もありますので、起きた場合はその国に優先的に行くこともありますので、そういった形で、予算配分などといったものも考えながら、どの国に行くかを考えています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） なるほど。この御質問にも計画とありましたが、大きな問題が急遽起きたら、臨機応変に対応するということですね。ありがとうございます。ノルウェーにとってお寿司の国日本は大事なお客様なので、査察の要請がありましたということでした。脂質由来の問題の場合、赤身ではリスクが低いということを確認して、ルールを見直したということでした。結構、こういう相手国からの要請というのは、ノルウェー以外にもありますか。

○厚労省（一ノ瀬） 行くか行かないかは別として、ちよくちよくそういった要請はあります。ですので、まずはその大使館の人や相手国の人とやり取りをして、実際にどういう運用をやっているのかというのを聞いた上で、行くか行かないかの判断になりますし、そういったメールのやり取りで済む場合もあります。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 在京の大使館とも連絡を取り合いながらということですね。ありがとうございます。ハウスさんもいかがでしょう。厚労省が輸出国対策をしておられることは、もちろん御承知だと思っておりますけれども、ビジネスの中で、何か影響があったりするのでしょうか。一事業者さんですと、なかなか対応が難しいということも、

国だから対応いただけるという期待も事業者さんにはあると思うのですが。何かそういった観点でコメントはありますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） 全然直近の事例ではないのですが、ポジティブリスト制が導入される時は、民間同士でもやりましたし、行政同士、国同士でも恐らくされたと思うのですよね。例えば冷凍野菜で言うと、その当時、中国からの輸入というのが圧倒的に多くて、民間団体でも凍菜協というのがありましたので、そういった民間同士の団体、向こうも民間同士でという、そこに行政の方も絡んでいただいて、ポジティブリストの周知ですとか、検査法のと、そういったアクションをして、それは非常に役に立ったのではないかと思います。ほうれん草でクロルピリホスでしたか、違反が出て、今後、これはちょっと大変になるなということで、業界、それから行政も一緒に連携して動いたと、そういった事例はあったかと思えます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 中国のほうれん草問題は、確か2002年とか、そのぐらいですよね。もしかしたら、ここの中で、さすがに生まれていないという方はいらっしゃらないですよね、でも、随分昔のことだなと思われるかもしれません。ただ、その違反に基づく規制はいまだに残っているものは残っていますし、影響が大きかったですよね。ありがとうございます。

それから、もう1つ御質問を頂いていますね。ちょっと読み上げさせていただきます。仮に国産水準を是とするなら、輸入食品の不安全はどういう違いによって生じてきたか、類型化をまず明らかにしないと。例えば、国別法規制、国によって法規制が違うこと、長距離の輸送であること、製造設備やインフラ、関与者のメンタリティーということも挙げていただきました。ありがとうございます。一ノ瀬さんのプレゼンの冒頭でもおっしゃっていましたが、国内品は身近だけれども、輸入品はどういうふうになっているのか、距離的な遠さもあって分かりづらい。そのため不安になるというのは、人間にとって自然な感情ですよね。だからこそ、今日のような場で、状況を知っていただきたいというお話がありましたが、そのことにも通じる御質問かと思えます。輸入食品が安全ではない、不安だ、危険だと思うのは、この方が御指摘のように、どういう違いがあるから不安に思われやすいのか、それらを抽出して対策を打たなければいけないという御指摘だと思います。一ノ瀬さん、いかがですか。類型化ということで、いくつか挙げていただきました。ほかにこういう面もですとか、それに対してどういう対策が必要かなど、この御質問へのコメントはいかがですか。

○厚労省（一ノ瀬） 挙げていただいている中で一番大きいのは、いわゆる各国の法規制や制度、あと、食べ方の違いというのが一番違うのではないかと思います。その上で、いわゆる輸入のタイミングで検査をやって違反になったということで、ある意味センサー

シヨナルな部分はあるので、その輸入食品に対して、先ほど説明した見えないことによる不安以上の不安をプラスされているのかとは思いますが。実際のところで行くと、法規制の違いというのと、長期輸送のリスクという、そんなに大きいとは私たちは感じてはいませんが、長期輸送というところぐらいの違いで、日本であろうと、海外であろうと、存在するリスクというのはそんなに変わらないと思うのですよね。法律に関しても、日本語で読めるかどうかぐらいの違いで、調べようと思えば、今はどうやっても調べられますから、そういった意味では、輸入食品だからということで特別に不安になっていただくことはないのではないかとということも、常日頃思いながら仕事をしています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。国によってルールが違うというのは、事業者にとって気を付けなくてはいけないポイントなのではございますけれども、日本に入れる場合は日本のルールに合わせなくては行けませんので、たとえ輸出国の規制が日本と違ったとしても、事業者が日本に輸入できるものは日本のルールに合ったものだけですよと、だから、その意味では国産品と変わらないですということですね。製造設備やインフラに関しても、安全性確保のために必要なところはルールがあるので、そこも実は合わせているのですよということですね。ありがとうございます。

ご質問者は消費者の立場から御指摘をされたのですが、むしろ国によってルールが違うというのは事業者にとっての悩みかとも思います。例えば、皆さんも御承知のことですが、中国や台湾ではサイクラミン酸がOKですけれども、日本では駄目ですよね。そういうルールの違いが、輸出国の事業者はそれが当たり前ですので、サイクラミン酸ぐらい国によるルールの違いが有名になってくれば、輸入者側でも、大丈夫なのですかと確認できますけれども、落とし穴になりやすいポイントだと思います。山本さん、いかがですか。こういう情報があるといいなですとか、こういうところを気を付けているのだとか、輸出国の事業者にとっては当たり前で、輸入者側が気が付きにくい落とし穴への対策という観点で、何かコメントはありますか。

○ハウス食品グループ（山本氏） 今、お話があったとおり、レギュレーション、海外の情報も規制も分かりますので、そういう面では、日本とどう違うかを把握した上で日本に合わせるしかありません。そのためには、よくこの国が危ないというような見方をされる方もいらっしゃると思いますが、今言ったように、そういうことはありません。むしろ、日本の基準をちゃんと御理解いただいて、パートナーがサプライヤーと付き合うほうが大事かと思っています。やはり、そこができない所と組むとできませんという話になってしまうので、そこが大事かと思っています。国だからリスクが高いとか、そういうものではないと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） そうですね。その辺りの話は、この後にも関わって

くると思います。3つ目のテーマ、事業者さんの取組というところで、その次の御質問を開けていただけますか。これも代読させていただきます。少し長いのでお付き合いください。

平成30年の食品衛生法の改正以降、輸入食品の違反件数については、減少する傾向は見られておりません。輸入者への指導については、各検疫所で講習会を実施していますが、参加者は輸入者のごく一部に限られています。今後、輸入違反を減少させていくためには、輸入者教育が必要と感じます。そのためには、動画資料や支援ツール(輸入者用の手引書)が必要だと考えますが、厚生労働省として具体的な対策をお考えであればお聞かせください。また、現在、改正食品衛生法施行5年後の見直しが行われていますが、「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」の最終改正は令和3年3月でしたけれども、この見直しについては検討されているのでしょうか。このような御質問を頂きました。

御質問の中の輸入者教育について、どのようなものが必要だとお考えなのか、非常に興味がありましたので、実は御質問者様には私から連絡して、是非今日この場でお話くださいとお願いして、御快諾頂いています。村田さん、お待たせいたしました。輸入者教育として具体的にどういうものが欲しいのか、また、ガイドラインの見直しについて、どういうところを見直してほしいのか、お話いただけますか。

○株式会社ニッスイ(村田氏) 株式会社ニッスイ品質保証部の村田です。前段と後段、質問としてはかぶるのですが、事業者への教育についてです。法改正によって一般の飲食店などはHACCPの義務化がなされたところですが、輸入事業者についてはHACCPは義務化されておらず、必要に応じて衛生管理計画を作る形になっているかと思います。また、保健所への届出などが不要の業種で、法改正の中であまり変わっていないのが実情かと思います。その中で、今後、違反の件数を減少させていく中では、今までと同じやり方をしてもなかなか減らないと思います。

ここにも書いていますが、事業者の教育ということで、事業者の従業員の教育に使えるようなツール、具体的には違反事例を出していただく。厚生労働省さんのホームページに随時載せておりますが、その内容を見ても原因は空欄になっていて、だんだん更新されていくのですが、原因だけを見ても分からないというものもありますので、そういう違反情報の原因、それに対する対策のようなものをもう少し詳しく開示いただき、資料として出していただくことも必要かと。

また、検査の結果についても年間で取りまとめて公表していただいておりますが、あまり詳しい情報がございません。そういう内容も、FDA並みとは言いませんが、開示いただけると、事業者自身も意識を高めて、違反が起きないように、事前の対策ができるのかと考えております。

あと、検疫所の講習についても非常に有用かと思っておりますので、資料は載せていただいているケースもありますが、動画の配信などをしていただいて、特に講習に来ないような事

業者にも広く見ていただく施策も必要かと個人的に感じましたので、質問させていただきました。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。特に違反事例とその対策について、また、検疫所の講習会等に参加しない人にも分かりやすいように、文字ベースの資料だけでなく、できれば動画が必要ということでした。

厚労省のホームページには違反事例がエクセルで掲載されています。村田様からFDAについてお話がありましたので、FDAの取組み内容の紹介も含めて、福島さん、お願いできますか。

○厚労省（福島） 御質問ありがとうございました。盛りだくさんでしたので、全部に答えられるか分かりませんが、まず、輸入食品の違反の件数と率です。率については、このところずっと0.03%くらいで、輸入者の皆様の御努力で非常に低く抑えていただいております。これをいかにこれからも更に減らすかという御質問かと思えます。

先ほど、村田さんに御紹介いただいたように、私どもは、輸入者様に「輸入加工食品の自主管理に関する指針」を提供させていただいております。要するに、輸出国のサプライヤー任せにするのではなく、そちらで食品を製造する上でどういうふうに衛生管理をされているのか、輸入者さんもきちんと関わって確認してくださいというガイドラインになっております。多分、こちらをもっと充実させたほうがよいという御意見だったのではないかと思います。

役所が作る文書でどこまで画一的にやったほうがいいのか悪いのかという議論もあるかと思いますが、個々の違反事例については、輸入者さんに改善報告等を出していただき、検疫所でも指導しております。そういう代表的なものについては、先ほど御紹介がありましたように、検疫所で輸入者さんに対する説明会等で利用させていただいているところです。来ない人にもきちんと教育が行き渡るようにということだと思います。個々の事例については、各輸入者さんのノウハウや企業秘密に関する部分もあるかと思えますので、そのまま公表することはなかなかできないのですが、私どもで代表的なものをまとめて、そういう教育資料のようなものを作れないかということは、今後、検討の課題にしたいと考えています。どうもありがとうございます。

それから、御紹介いただいたFDAで残留農薬等の検出状況等について公表されていて、輸入者でもそういうものを参考にさせていただいているかと思えます。厚生労働省でも、国内品、輸入品の残留農薬の検出結果等を取りまとめて、内容としてはFDAと同じようなものを公表しているつもりなのですが、皆さんに分かりやすい形では公表できていないので、今後、そういうところも工夫していきたいと考えております。大変示唆に富む御意見、ありがとうございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。今後の教育ツールに期待しております。それから、FDAのデータは、御承知の方も多いかもかもしれませんが、もしご存知でない方がおられましたら是非、後でもお出でいただければ御案内を差し上げます。ありがとうございます。

違反事例とその対策についての輸入者教育が必要だと思っておりますが、実際に違反した事業者に指導を行っていらっしゃる検疫所さんにもお話を頂きたいと思っております。最後の質問を表示していただけますか。代読いたします。製造元の情報を基に、輸入可能性の調査を進めると、予期せぬ添加物が検出されることがあるが、製造元でもその添加物を把握していない。このようなリスクはよくあることなのではないかという御質問を頂きました。

この御質問をしてくださった方、私はこの方には直接伺っておりませんが、今日おられますか。どういう状況なのかを補足していただければありがたいです。というのも、予期せぬ添加物ということで、輸入者がそんな添加物を使っているとは輸出者からまったく聞いていないのに、モニタリング検査で引っ掛かってしまったということは起きないこともないです。ただ、御質問のケースは、「輸入可能性の調査を進めると」ということで、まだ輸入していないのですが予期せぬ添加物が検出されたということです。検査はあらかじめ想定した物質について行うものなので、どういう状況なのかなと思われました。もし会場におられましたら補足をお願いします。

○参加者A これについては、こういう商品が海外で作られているから、そういうものを輸入したいということで、書面上や企画書で調査を進めるのですが、一応、可能性がありそうな添加物が隠れていないかということで、サンプルを引っ張って国内で分析を掛けると、添加物が出てきたと。そこの書面にも書かれていないと。製造元に聞いても、そんな添加物はないと。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） なるほど、輸出者からの書面にはないが、輸入者側で可能性がありそうな添加物について検査したということですね、納得しました。輸出者が把握していないというのは、輸出者にとってもほかの事業者から買っているからかもしれませんね。

○参加者A ただ、1回あったのが、安息香酸などはその国では特に問題視していないような添加物なのですが、それが少し出てきたと。そういうことがあったので、こういうことはあるのかと。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。非常に示唆に富む御質問でした。輸出者との情報共有が大事なことは言うまでもありませんが、その輸出者も知らない場合がある。先ほど、法規制の違いについて話がありましたが、その国にとっては問

題がないので、まさか問題になるとは思わなかった、そういうことは多々あると思います。それでは、検疫所からお話を頂きたいと思います。後藤さん、お願いできますか。

○横浜検疫所（後藤氏） 横浜検疫所の後藤と申します。よろしく申し上げます。今、御質問いただいた予期せぬ添加物が入っているということで、考えられる事例としては、今おっしゃっていただいたように、原材料に入っている場合があるのではないかと思います。それは、安息香酸に限らず、その国では使える添加物だけれども、日本では指定外添加物になってしまうようなものもあるかと思っています。なので、製造所では把握していない、又は、所有していない添加物が、実際に輸入したときに検出されてしまうということは事例としてあるのではないかと考えています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。予期せぬ添加物が検出されることは、事業者さんも当惑してしまうと思います。村田さんからの御質問にありました社内教育でも、こういう事例は把握して対応しないといけないと思います。社内教育で展開してほしい、こういうところは気を付けてください、というような、今日、この場にいらっしゃるのキーマンの方々ですので、社内教育で伝えてほしいことがありましたら是非お願いいたします。

○横浜検疫所（後藤氏） 社内教育に役立つかどうか分かりませんが、原材料の原材料まできちんとトレースしていくことを、メーカー側もきちんと認識していただくよう、働き掛けていただきたいと思いますので、輸入者側からメーカー側にきちんと求めていただきたい。使用基準があるものについては、その国の基準と日本の基準、あと、使ってよい量、使える対象食品が国によってそれぞれ違うかと思っていますので、そういうところをしっかりと確認する。あと、現地側に確認することとしては、その国で使える添加物が日本向けの製品として輸出されないように、製造ラインの洗浄などです。それから、きちんとルール化されているかです。添加物の扱いについて計量の手順があるかなど、HACCPという手順書のようなものがあるか、記録はあるのか、こういうことをきちんと確認してから輸入されたほうがよいかと思っています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。是非、事業者の皆さんは、社内で展開をお願いしたいと思います。

本当に時間はあっという間なのですが、何か御質問がある方はいらっしゃいますか。お願いします。

○坂本氏 今日消費者として参加しています坂本といいます。今日の福島様の説明の中で、モニタリング検査の中身の説明があったり、資料の16ページに、国としての行政検査

などはどのような概念でやっているかという図がありました。縦軸は違反の件数となっていますが、ここはどうしても納得がいかない感じを受けました。というのは、輸入食品に限ったことではないのですが、死亡事故を引き起こしたり、重篤な後遺症を残すようなことを避けるのが、やはり限られた予算の中で行政がやるべきことではないかという印象を受けます。

過去の日本の食品の違反例を見ると、メラミン、ジエチレングリコール、メタミドホスなど、そういうフードテロ的なことは除外しておいて、今、何が一番危険かを考えると、過去の事例を踏まえると、例えば、貝毒、表示と違うアレルゲンの混入、細菌、食中毒系のものだと思います。そういうものに、なぜもっと優先的なシフトがされていないのかという疑問を少し感じました。

あと、少し補足的に。輸入食品と言うと、どうしても成分や残留農薬にいつてしまうのですが、形状やテクスチャーなどは、日本では例えばこんにゃくゼリーで問題になったことがあります。あと、リテール向けの製品だと飲料、口部のキャップの形状などが問題を引き起こしたりなどということもあると思うので、そういう検査のようなものも必要になるのではないかと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 坂本様、申し訳ありません。そろそろ、お時間があれですので。ありがとうございます。貝毒、アレルギーの問題など、本当に命に関わるような、症状に出るようなものに重きを置くべきではないかという御指摘ですね。ありがとうございます。

○坂本氏 もう一点だけ補足です。胃がん事例は、過去、何十年ずっとあり、私もよく見えています。是非、ビッグデータとしてお持ちになり、AIを活用してやれるように、そのくらいはお金を使ってもよいかと思います。以上です。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。それは、先ほどのニッスイさんの御指摘にもつながりそうですね。では、福島さん、また盛り盛りですが。

○厚労省（福島） ありがとうございます。輸入食品の違反情報はExcelファイルで提供しています。今、AIも結構賢くなっているので、ファイルを読ませたらいろいろなことを解析してくれますので、私どもも工夫、検討したいと思いますが、御活用いただければと思います。

違反の件数だけでというのはおかしいのではないかという御指摘だったかと思いますが、当然、私どもは健康被害のリスクも念頭に入れております。今日は詳しく言いませんでしたが、残留農薬や食品添加物以外に、微生物の例えば腸管出血性大腸菌の0157が検出されたものについては、モニタリング検査からすぐに検査命令の対象に上げるなど、リスクに

応じた対応の違いというのもきちんと取っております。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） リスクの程度と、キャップ、形状というお話もありました。

○厚労省（福島） キャップの場合は、異物混入などでよく回収になっている事例があるかと思えます。おっしゃるとおり、ガラスの瓶などが欠けて中に入っていたとしたら、当然、それはすぐに健康被害につながるものですので、そういうものも重視して、すぐ回収の指導を行っております。

あと、先ほどアレルギーのことをおっしゃったのですが、先ほど私のプレゼンの中でも申し上げたのですけれども、アレルギー表示は、輸入の段階では私どもの規制の対象ではありません。当然、アレルギーに関する表示は、国内で日本向けに表示するときに守っていただかなければいけない基準ですので、そこは分けて考えていただきたいです。ただ、海外でアレルギー表示の重要なものが欠如してリコールされており、私どもがその情報をキャッチしたときには、国内でも対応をきちんと取っていただけるように、関係者に情報共有するという対応を取らせていただいているところです。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。先ほども出していただいた違反事例のエクセル、実は日本は生データを出していると言えます。確かに、表に書いてある内容は要約なのでもっと詳しく知りたいということはあると思いますが、それでもかなりのデータが公表されていますので、皆様の関心に沿って分析することで得られる知見も多いかと思えます。

本当に時間があっという間ですが、皆様、意見交換会の進行に御協力をいただきありがとうございました。非常に幅広いテーマを扱い、また、会場の皆様からもたくさんお声を頂いて、非常に充実した時間だったと思います。今日、御紹介がありました輸入食品監視指導計画は、今、パブリックコメントを実施中です。2月18日までとなっていますので、今日、質問をしそびれてしまったということでも結構ですし、御意見をいただければと思います。

それでは、3分ほど超過してしまいましたが、司会の方にマイクをお戻ししたいと思います。ありがとうございました。

○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、更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、先ほど蒲生様から御紹介いただいたとおり、本日、御紹介した令和8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日までを期日として、パブリックコメントは、電子政府総合窓口「e-Gov」にて御意見を提出していただく方法、電子メールでの御提出、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。

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たく存じますので、是非、アンケートに御協力をお願いいたします。この後、スクリーンに投影するQR、もしくは、議事次第に記載しているQRより、アンケートフォームにアクセスしていただき、アンケートに御回答ください。QRが読み取れない方、または、紙での御提出を御希望の方は、会場スタッフにお声掛けください。紙で御提出される方は、お帰りの際に出口でお渡しいただくか、お近くの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、お忘れ物なきようにお帰りくださいませ。