

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

日時 令和8年2月9日(月)
13:30~16:20
場所 CIVI北梅田研修センター 5F Hall

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

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

それでは、はじめに、本意見交換会の開催の趣旨について説明させていただきます。本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組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新井より、「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佐合徹也様より、「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新井剛史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（新井） 皆様、こんにちは。ただいま御紹介いただきました、私は輸入食品安全対策室の新井と申します。まずは皆様、本日の輸入食品の意見交換会に御出席いただきまして誠にありがとうございます。また、常日頃から厚生労働省の食品安全行政に御理解・御協力いただきまして誠にありがとうございます。この場をお借りしましてお礼を申し上げます。

私からは、輸入食品の安全性確保についてということで御説明させていただきます。お時間が少し短くなりますので、かなり足早となってしまいますが、よろしくお願いいたします。

まず、輸入食品の安全性確保というと、真ん中にあります、輸入時対策、こちらは水際を想像される方が多いかと思っておりますけれども、実は左側にあります輸出国の対策、輸入時の対策、国内対策と、大きく3つございます。今日はこの辺りを少し詳しくお話していきたいと思っております。冒頭、森からも少し話がありましたが、厚生労働省は食品衛生法に基づきまして、輸入食品監視指導計画というのを毎年度定めております。こちらは少し冒頭にございますけれども、翌年度の計画を定めるということがございまして、2番には実際に書くこととか、3番の部分については、こういった計画を定めたとき、変更したときは公表することというものが書かれております。また、4番には、実際の結果についても公表することということが書かれております。本日の意見交換は、こういった案をつくるに当たって、皆様に知っていただくということを目的としております。実際にパブリックコメントを今月の18日まで行っておりますので、是非、皆様から御意見をいただければと思っております。

最後のこの公表の部分についても、こちらも全て厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、これまでの結果、今後この計画に基づいて行った結果、全て載っておりますので御覧いただければなと思っております。

続きまして、表題としまして、「日本の食料の多くを海外に依存」と書かれております。左側のこちらのグラフですけれども、こちらは農林水産省がまとめております、食料自給

率のグラフでございます。下側の青い部分を見ていただければと思いますが、カロリーベースということで、令和6年ですと38%となっております。こちらが自給率となりますので、逆に言いますと、約6割が輸入食品に頼っているということとなっております。右側ですけれども、こちらが検疫所に届出をされました、届出の件数と重量となっております。ピンクの部分でございますけれども、こちらが届出件数ですが、右肩上がりで伸びているという状況でございます。青の部分でございますけれども、こちらは重量になりますが、重量については横ばいとなっておりますが、日本の国民の数が大きく変動しておりませんので、実際に入ってくる量としては横ばいというような状況でございます。

こちらが検査、あと違反の件数の推移でございます。後ほどまた、詳しくお話をさせていただきますが、青の部分がモニタリング検査、オレンジが検査命令、グレーの部分が指導検査、黄色の部分が違反の件数を示しております。見ていただきたいのは、この平成20・21・22年辺りですけれども、オレンジの検査命令というものが非常に高くなっています。それと併せて、黄色の違反件数というのがちょっと高かったなというのが見られるかと思います。ただ、現在の辺りを見ると横ばいというような状況になっていて、大きく変動がないところでございますが、先ほどの説明で届出件数は右肩上がりと言わせていただきましたが、件数は増えておりますけれども、違反件数などが横ばいということになりますと、数としては少し減少傾向なのかなというのが分かるかと思います。

こちらは、輸入食品の監視体制ということで、冒頭に少しお話しさせていただきました、輸出国、輸入時、国内の大きく3つございますけれども、それを1枚にまとめたスライドでございます。こちらは非常によくまとまっておりますので、今日の話の中で振り返るときには、このスライドを御覧いただければなと思います。

少し先に進みます。では、輸出国の対策についてお話ししたいと思います。こちらにあります、「我が国の食品衛生規制の周知」とございます。輸入食品となりますので、実際には輸出する国がございまして、その国が全て日本の法律を知っているかということ、必ずしもそういうわけではございませんので、我々厚生労働省は、相手の国に日本の制度を周知するという取組を行っております。例えば今回の監視指導計画、そういったものを英語版で提供するということや、食品衛生規制、食品衛生法、様々な通知等もございまして、そういったものを定期的に提供する、または現地の政府担当者、食品事業者、実際に食品を作っている方にも説明会などを通じて、日本の制度、そういったものを御理解いただいているという取組を行っております。

2つ目ですけれども、また、知っていただくというのは非常に重要ですが、知っていただいても、やはり輸入時に違反が出てしまうというものがございます。そういった場合には、実際に我々が現地に赴きまして、実際の制度を確認したり、あとは政府関係者の方に日本の制度を説明する、そういったことをして問題についての解決を図るということを行っております。

3つ目ですけれども、輸出国への技術協力となります。こちらはJICA等を通じて、例え

ば残留農薬やカビ毒について、現地では検査ができないとか技術的な部分の支援をしてほしいというときに、日本からアドバイスをしたり、トレーニングについて日本が協力をすると、そういったことを行っているというものがございます。

続いて、こちらが令和6年度に行いました輸出国の調査になります。牛肉の現地調査であったり、韓国やベトナムについては、動物医薬品について現地調査をして確認をすることを行っております。こちらに写真等もございますけれども、メキシコとかノルウェーについても調査を行っております。私の講義の後に一ノ瀬から、この辺の詳しい概要についてお話をさせていただきたいと思っております。

輸出の次ですので、輸入についてお話ししたいと思っております。こちらに全国の地図がございしますが、検疫所の窓口等の説明となります。検疫所の窓口が32か所ございます。この赤の塗り潰されたものと二重丸の部分、こちらが検疫所の窓口、主に港や空港にございます。検疫所では食品の販売や営業を行うというときには届出が必要となっております、その届出書を受け付ける窓口となります。このうち二重丸の部分には検査課というところで検査を行っております。この二重丸のところでは比較的簡単な検査を行う検査課というのが、全国で6か所ございます。その下に輸入食品・検疫検査センターというものが星印でありまして、こちらが横浜と神戸にございますけれども、ここでは残留農薬であったり、遺伝子組換えとか、比較的高度な検査を行っている検査機関ということで2か所ございます。全国の検疫所の中には輸入相談室というところがございまして、こちらは13検疫所にございますので、初めて輸入する場合、また、初めてでなくても、新しい商品を輸入したい場合、そういったときには、この輸入相談室を活用いただくということを行っています。また、この検疫所には、届出の審査であったり検査、そういったものを行うものとして食品衛生監視員という者がおりまして、全国で422人配置しております。

続いて、検査の制度の内訳となっております。大きく3つございまして、指導検査、モニタリング検査、検査命令でございしますが、指導検査というものが、これまでの違反の状況であったり、あとは過去に問題があったものについて検疫所等での通知に基づいて検査の指導などを行っております。検査としましては、輸入者の自主的な検査の一環として実施いただくというのが、この指導検査に当たります。続いてモニタリング検査、こちらは食品衛生上の状況について幅広く監視をすることを目的としまして、検疫所が実施する検査となります。この検査費用としましては、国が費用負担いたしまして、特徴としましては、検査の結果を待たずに輸入することができるというものがモニタリング検査になります。最後に、検査命令というもので、こちらはこれまでの検査で違反が出たようなもの、または、違反の可能性が高いと見込まれる食品等について行う検査となっております。この検査命令につきましては、輸入者が費用を負担して、検査結果判明までは輸入することができないという検査となります。

今申し上げました検査の違反の可能性であったり、検査率と併せてグラフにしたものがこうなります。一番下からの指導検査、モニタリング検査となりますけれども、この辺り

で違反が出てしまいますと、モニタリング検査を強化するという形となりまして、さらに違反が続くような場合には、検査命令という形となります。それでもなかなか改善が図られなくて輸入されてしまうということになりますと、包括輸入禁止措置と、こういったような取組も制度としてございます。このような輸入食品監視指導計画に基づいた結果ですけれども、全て公表させていただいております、簡単に抜粋したものがこちらになります。これは令和6年度になります、届出件数としましては、約247万件、そのうち様々な先ほどの検査命令のところですね、モニタリング検査をした結果、約21万件的検査をしていると、検査率としては8.4%で、違反が731件見つかりまして、全体からいうと0.03%になっていると。また、モニタリング検査だったり、強化した項目、こういったものを抜粋しておりますが、ホームページ上にはかなり細かく掲載させていただいておりますので、是非、御覧いただければと思います。

こちらが検査命令の項目です。これも代表的なものを抜粋しております。去年の4月に出したものということで掲載させていただいておりますが、特定の国から入ってきたものが違反になると、追加するという行為を日々行っておりますので、かなりの頻度で更新しておりますので、定期的に御覧いただくと良いと思います。また一つ、一昨年まではこの全輸出国というところに、今書かれているフグやキャッサバなどのほかに、アフラトキシンといったカビ毒のものがございましたが、全輸出国を対象としておりましたけれども、昨年度からこの場でも御説明させていただきましたが、国ごとのリスク管理ができるということが分かってきておりまして、全輸出国から国ごとの管理をさせていただいております。

続いて、こちらが令和6年度の違反の内訳となります。左側、違反条文と書いてある数字がございますが、食品衛生法第何条に基づく違反かということが記載されているものがございます。一番多いのは13と書かれていて、食品衛生法第13条でございますが、約66%の違反、こちらは規格基準に適合しなかったものとなりまして、残留農薬の基準に合わなかったものとか、例えば食肉製品とか清涼飲料水の基準に合わなかったもの、そういったものがこちらの違反に入っております。

続いて多いのが、一番上の6と書かれていますが、食品衛生法第6条に違反するものということで、こちらについては25%となっておりますが、主にカビ毒とか、そういったものについての違反がこちらに含まれるものとなります。合計して下には731件の違反があったということになります。

こちらはモニタリング検査の令和6年度の結果になります。畜産食品とか畜産加工食品について、それぞれの検査項目について何件計画をして、何件実施して、何件違反があったかというものを表しております。それぞれで分類がございますが、令和6年度に関しましては、約10万件的計画に対して100,982件検査をいたしまして、101%の達成率ということでございます。

先ほど少しお話をさせていただきましたが、それとは別に輸入者の営業の禁停止処分と

というような制度もございますので、御紹介させていただきます。食品を輸入して違反を何度も繰り返してしまったときには、検疫所からは再発防止を図るよう指導させていただいております。それでもなかなか改善が図られないというときには、法律に基づいて営業の禁停止処分というものがございますので、御紹介させていただきます。

このような違反をなくすように検疫所では様々な相談業務を行っておりますけれども、こちらは相談室が行った結果となります。こちらのグラフを見ていただくと少し分かりやすいのですが、実際の輸入時の違反というのは0.03%ございました。一方、検疫所で相談があったときの検査率を見ますと2.2%もあったということで、非常に違反のものがあつたと、見つかったというのが輸入相談になります。相談の段階ですので、実際に輸入の前に判明したということですので、こういったリスクのないところで相談をしていただいて、その貨物が日本の食品衛生法に合っているかどうかということを確認してから入れていただけるのが非常にいいと思っております。

3つ目の国内対策になります。今までは厚生労働省であったり、検疫所の取組をお話しさせていただきましたが、実際に国内に関しましても、各都道府県が監視指導計画というのを定めて実施いただいております。2つ目になりますけれども、この都道府県と厚生労働省は連携を図っております。どのように連携を図っているかと申しますと、モニタリング検査の特徴が、検査の結果を待たずに流通することができるというものになりますので、実際に国内に流通しているような場合には、法違反が判明した場合に、すぐに都道府県に連絡をして回収、そういったところについて御協力いただいているというものでございます。実際に違反等が確認されましたら、厚生労働省のほうにも情報が上がってきて、輸入時の監視に役立terるといようなことも行っております。国内でそういったリコールといひますか、法違反が発生した場合には回収を行いますけれども、リコール情報というのは厚生労働省のホームページに一元的に掲載しております。輸入品に限らずリコール情報というのは全てこちらに載っておりますので、何かありましたら参考に見ていただければいいと思ひます。

先ほどの輸入時監視のほかに厚生労働省では、諸外国の海外情報というのも入手に努めております。ここにありますが、FDAとかCFIA、様々なところが実際に食品に関してのリコール情報を載せています。または、アラートという形で、日本に届く場合もございまして、そういった場合には、厚生労働省からまずそういった輸入されている実績があるかどうかというのを確認して、もし国内で流通されているということが分かりましたら、回収の指示であったり、先ほどのように自治体に依頼をして回収をお願いしたりとか、または、これから入ってくるものが分かれば、輸入時監視を行うといひようなことを行っております。実際にこういった海外情報にどれだけ対応したかといひ数がございまして、一番多いのは、この表示関係、アレルギーに関するものといひことで331件、続いて多かったのが微生物関係ですね、リステリア・モノサイトゲネスといひ食中毒菌、また、サルモネラ属菌といひ食中毒菌、こういったものが含まれている可能性があるとか、そういった

情報が来たということになります。こちらは、実際にそういった情報を基に通知等を検疫所に発出をして、監視を行った事例でございます。

ここからは、監視指導計画の案につきまして少し触れたいかと思えます。監視指導計画は毎年度定めておりまして、現時点で今年度から来年度にかけて大きく変更があるとか、そういった点はございません。これまでどおりの監視指導計画を踏襲する形でやらせていただこうと思っております。ポイントについて少しお話ししていきたいと思えますが、こちらモニタリング検査の実施ですけれども、今年度も約10万件で検査の実施を進めておりますけれども、令和8年度におきましても、約10万件を目指して対応していこうと考えております。

その2つ下、検査命令の実施ですけれども、先ほど少し御紹介させていただきましたが、全輸出国を対象としたアフラトキシンに関しましては、国ごとの対応ということで令和8年度も考えております。この辺りも大きな変更なく実施していきたいと思えます。

こちらが来年度、令和8年度のモニタリング検査の内訳となります。最終的には10万件、今年度とほぼ同じとなりますけれども、数としては少し内容を変更させていただいております。こちらは※書きで少し見にくい部分もございますけれども、米やねぎや香辛料について残留農薬、そういったものについて検査を強化と書かせていただいておりますが、違反の内容というのは毎年異なっておりますので、届出の件数や重量、違反の内容、そういったものに関しまして、件数を少し変更しているというのがございます。

最後に御紹介ですけれども、私のほうでお話しさせていただいた内容というのは、厚生労働省のホームページに掲載させていただいております。検疫所でどんな検査をしているかという動画などもございますので、是非ともイメージを沸かすためにも御覧いただけるといいかと思えます。

私からは以上です。ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。

続きまして、「輸入食品の安全性確保の取り組み（輸出国での衛生確保対策について）」、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の一ノ瀬史成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（一ノ瀬） 皆さん、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、ふだん私たちが日常業務として行っております、輸入食品の安全性確保の取組のうち、輸出国での衛生確保の対策について、少し掘り下げて御説明いたします。輸入食品と言われると、外国で作られている食品って本当に大丈夫なのかなと思われる方は多くいらっしゃると思います。自分たちの見えないところ、関わりの少ないところなどで作られたものに不安を感じるのは致し方ないことなのかなと思えますが、今日は、私たちの輸出国に対する取組、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ればとお

話しいたします。先ほど新井からこれと同じスライドで、輸入食品については輸出国対策、輸入時の対策、あと国内対策、この3段階で安全確保を行っていますと御説明したところ
です。この3段階の対策を取ることにより、私たちが狙っていることというのはとてもシ
ンプルなことで、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こと、あと、
皆さんの口に入らないようにすること、すなわち食品衛生法違反となってしまうような輸
入食品をいかになくすか、それを目的に幾つか私どもは日々業務を行っております。この
3つの対策、どれも大切ですがけれども、輸入時や国内に入ってから検査、これで衛生確
保をするというのは限界があります。検査をすると、その食品が食べられなくなりますの
で、全部を検査することもできません。でも、違反にならない安全な食品が輸出国で生産
されて、輸出され、日本に持ってこれれば、はるばる日本に持ってきたのに違反になるこ
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、この3つの対策のうち、
輸出国への対策は最も大切で効果がある施策と考えております。日本に来てからではなく、
来る前に問題をなくしておく。今日は輸出国対策のうち、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。

私どもが行う輸出国対策は幾つかの柱がございます。日本の食品ルールをきちんと伝え
て理解してもらい。もちろん各国でルール、法律が違います。日本に輸出するものにつ
いては、日本のルールどおりにつくってもらい必要があります。次が現地調査です。この
プレゼンのメインの話になりますが、現地に行って、実際に自分たちの目で施設を見る
現地調査。3つ目が、二国間協議と書いてありますが、政府同士で話し合っ、衛生状態の向
上に向けた二国間交渉を行って、必要であれば二国間でルールを取り決めることもあり
ます。4つ目、輸出国への技術協力、よりの確な検査が行われるようにJICAなどと協力して、
相手国に検査体制の構築の協力などを行っております。5つ目、政府間だけでなく、相
手国の輸出関連業者に集まっていただき研修などを行うこともあります。この5つ、ポ
イントとしてはコミュニケーションが多めになります。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い。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きます。

現地調査の目的と流れです。目的ですがけれども、大きくいうと5つございます。どん
な管理が行われているかの実態調査、あと政府の仕組みですとか、管理体制についても確
認します。違反が多い食品で、その問題点が分かっている場合は、その状況の確認です
とか、その改善の促進を促すこともあります。あと、実際の工場など施設に赴いて、
先ほど言ったような国の管理体制が行き届いているのか、過去にも違反があった工
場の場合は、その原因の改善が取られているのかということを確認することもあり
ます。そして、現地政府の担当者と直接意見交換をして、今後何か問題が発生した
場合の協力体制も事前に構築していきます。右側が、現地調査の流れですが、「入
口会議」と書いてありますが、いわゆる調査をオープニングに行います、担当
者同士の打合せ会議のようなものでして、最初にその会議で、相手国の担当
者といわゆる先ほど言ったような法律ですとか、そういったも

の相互理解を図ります。次に、輸出国施設や農園など、時間が許す限り、複数施設を見て回ります。一件一件時間をかけてかなり細かく見せてもらいます。最後に、「出口会議」としておりますが、もう一度打合せを行いまして、ここはよかった、ここは改善が必要ですねという話も相手国とお話をしていきます。その際に、改善のために参考になるような日本の事例などがあれば紹介してくることもあります。

毎年数か国、現地調査を行っております。そのうち今日はノルウェーとメキシコについて御説明いたします。ノルウェーからは約15年ほど前から鯨が輸入されています。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るのですが、今のノルウェーの状況ですとか、衛生管理に沿った形で検査を実施してほしいという要請がノルウェー政府側からありまして、実際に現地赶赴して、その状況を確認してきました。

ノルウェーの概要です。イギリスと同じような立憲君主の国です。首都はオスロです、この辺にあります。人口密度は少ないですが、海・山・氷河、北極圏に囲まれていて、人が居住できる地域は非常に少ない国です。石油や天然ガスが取れますので、1人当たりのGDPは日本の約3倍と、非常にお金持ちな国でもあります。

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、海岸線が長くて、よい漁場に囲まれているので、ほとんどが水産物です。皆さんのイメージとしてもノルウェーといえばサーモンですとかさばのイメージかと思います。非常に寒い地域ですので、農産物は取れないので、輸入品の上位5位は全て水産物ばかり、そのため寿司など、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輸出先と考えています。

ノルウェーの政府の組織図です。青丸の部分、こちらがNFSA、食品安全局といいまして、ここが一元的に食品の衛生分野を担当しています。日本でいうと輸入品を見る検疫所、国内流通品を見る保健所、これらが一つの組織にまとまったイメージです。さらに特徴的なのが、このNFSAが3つの省の共管になっているというところがあります。今回見に行った鯨ですとか水産物は、NFDという貿易・産業・漁業省というところが管轄していますので、今回の私たちの現地調査のカウンターパートはNFDとNFSAに担ってもらいました。日本でいう経済産業省の中に水産庁が入っているという感じは、いかにこの国が水産業を重要と考えているかというのが分かるかと思います。

NFSAの組織についてです。NFSAの本部はオスロにありまして、そのほか各地方にも事務所があります。製造者が直接対応するのは、こちらの地域事務所ですとか地区事務所が業務を行っています。NFSA、ノルウェー語ではMattilsynet（マッティルスィーネ）という呼び方をしているようです。

ノルウェーの食品衛生関係の法令です。よく勘違いしがちですが、ノルウェーはEU加盟国ではないんです。お金もユーロではなくて、クローネというお金の単位を使っています。ただし、EUとの経済のつながりを重要視していて、EEAという経済協定に加盟していますので、食品衛生に関しては、EUの規制をそのまま国内法として導入しています。

ノルウェーで実際に行ってきた入口会議の内容です。ここに記載のような話をしてきま

した。組織の説明ですとか、お互いの法令の共有ですね。あとは、ノルウェーでの水産食品の衛生についても細かく説明をしていただきまして、日本からは鯨を中心とした食文化についても紹介をしてきました。最適な日本向けの輸出を行ってもらうために、これらの相互理解がとても大切ですが、中でも一番大切、効果があるなど思うのは、食文化の理解を深めること、深めてもらうことと考えています。日本の場合は、刺身のように世界的にも特殊な食文化がありまして、それに適した衛生管理が日本の国内で行われています。例えば日本人であれば当たり前のことであっても、お刺身を食べる文化がない国の人に生食をするから気をつけてねと言っても、何に気をつければいいのかという話になってしまいます。そのため、お刺身の食文化だけじゃなく、こちらからこういった衛生管理をしていますよとそれらの衛生管理についても話してきました。ノルウェーの場合は、長年サーモンなど生食の魚介類を輸出していて、日本は主要な輸出国と考えていますので、日本の食文化への理解は官民ともに深いと感じました。

ここから、実際に見てきた施設の話をしていきます。鯨の対日輸出施設について、2か所見てきました。1件目ですが、こちらは鯨の加工船です。この船で捕鯨からカット加工、包装、凍結、輸出するまでの全てを実行できます。この船で加工された鯨肉のほとんどが日本向けに輸出されます。流れとしましては、まず先端にある捕鯨銃、こちらで捕鯨をして、こちらの甲板に引き揚げます。ある程度の大きさにぶつ切りにされた鯨は奥のほうにあるハッチをつたって、下の工場に入れられることとなります。

こちらの左側が工場の写真です。工場といっても、トリミングしてカットして冷凍するだけの施設ですので、非常に小さい施設ですが、この写っている白い部分、まな板が外れて洗えるなど、狭いながらも機能的な衛生管理体制が取られるようになっていました。右側が凍結機です。鯨の肉はここに挟まっている箱の大きさにカットされて、真空パックにされて、この箱に入れて、この機械で速やかに凍結されます。

ちょっと見にくいですが、凍結された製品の写真です。左側がカワ、黒い皮の部分ですね。右側がウネスという製品で、お腹の部分の肉になります。次の左側が赤肉という筋肉の部分です。面白いのは今私が説明しましたカワとかウネスとかという製品名が、全て日本語のローマ字表記でこの箱のラベルとして書かれているんです。ノルウェーでは基本的に赤肉相当の筋肉の部分しか食べません。彼らはこの赤肉の部分、ホエールミートと呼びます。日本に輸出するに当たって、部位ごとの名前がないので、そのまま日本の呼び方をローマ字表記をして、その製品名としているということで、彼らはノルウェー語で話してくれるのですが、その会話の中に「カワ」や「ウネス」という言葉が出てきて、非常に親しみを持ってました。また、鯨は密漁などがされないように、DNAによる個体管理が行われていまして、この右側の白いボトルに1頭ごとの肉片を入れて、港に到着したときにDNA検査を行うというものになります。この結果は衛生管理のトレーサビリティなどにも用いられています。

鯨の施設、もう一件見てまいりまして、こちらでは実際の肉の加工をしている状況を写

真で御紹介します。もし血液とかが嫌いだという方がいらっしゃったら、ちょっと気をつけてください。こちらが2件目の施設に肉を供給する捕鯨船になりますが、先ほどの船より一回り、二回り小さい船になりまして、こちらでは加工まではせずに、ただ取ってくるだけで、それを工場に納品する。鯨は水揚げ後、陸の工場に、大体この大きさを納品されます。この工場では右にあるブロックの大きさから作業が始まりまして、こちらの左側がナイフを殺菌するための高温槽になります。作業ごとにナイフを熱水で殺菌しながら、肉のトリミングが行われます。右側の写真のように、一回り小さくなって、酸化して黒ずんでいた肉が明るい赤色に変わっているところから、トリミングが行われていることが分かるかと思います。今度は出荷する大きさまで細切りにして、最後、真空パックにされて、冷蔵状態で日本向けに出荷されます。刺身のような生食を想定して加工されているんですけども、こちらの工場は、日本の牛肉の生食加工基準のことをよく理解していて、トリミング作業や、まな板ですとかナイフの頻繁な洗浄など、衛生的な作業を行っていました。

2か所の鯨肉施設を見て、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。両者とも日本の食文化ですとかレギュレーションをよく理解してしまっていて、やり方は異なるものの、それぞれ加工工程の衛生の工夫がなされています。また、鯨という生態系でいう上位の捕食者で、汚染物質の心配がありますが、それらのうちに脂溶性の汚染物質は脂肪を含まない筋肉部分、いわゆる赤身の部分、こちらに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、これらの脂溶性物質の汚染物質については、輸入時の検査対象部位を脂肪を含む部位に限定して、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。

次に、メキシコでの現地調査について御説明いたします。先ほどノルウェーについては相手国からの要請に基づき現地調査を行いましたという説明をしましたが、メキシコについては、日本に食品の輸出が多い、いわゆるアボカドですとか、そういったものの輸出が多いので、今回、アボカドの残留農薬対策ですとか、そういった視点で現地調査を行ってまいりました。メキシコの概要です。メキシコは日本より人口が少し多い国ですけれども、面積は日本の5倍と大きな国です。北側にはアメリカという大消費地に隣接していますが、メキシコの方に言わせると、日本も太平洋でつながった隣の国だよということで、メキシコ政府も日本向けの農産物、食品の輸出というのは大変重要視しています。メキシコからの輸入状況です。熱帯産果実に今回視察を行ったアボカドが含まれています。うり科野菜とありますが、これはカボチャの輸入量が非常に多くなっています。

メキシコの行政組織です。メキシコの農畜水産物の安全管理については、農業・農村開発省に属するSENASICAという組織が担っております。SENASICAは動物検疫ですとか植物防疫も担っていますが、食品安全についても見てしまっていて、その組織のうち、DGIAAPという組織がありますが、こちらが農薬の管理ですとか、あとはいわゆる農産物の汚染物質の管理なども行っていて、アボカドを含む農産物における安全性を担当する主要な組織で

す。

次のスライドでは、SRRCと呼ばれる汚染リスク削減システムですとか、あとは農薬の管理システム、BUMPという部分について御説明いたします。まずSRRCです。これでは農薬のメキシコ国内だけでなく、各輸出国に合わせた適正使用を目的として、使用者の安全も含めた農薬使用全てを対象とした管理システムになっています。それぞれの農園では、この管理システムに従って生産されたものが、国内・国外、市場に流通していきます。SRRCは微生物ですとか、化学物質、あとは物理的汚染などを防ぐシステムで、先ほど言ったSENASICAが認証するものになります。認証されると2年間、その認証が維持されます。要は2年間が期限、2年ごとに更新されます。あとは食品が市場に流通する前に、生産段階で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の仕組みを整備したり、日本やヨーロッパなど諸外国からの要求を満たすような安全管理をすることを目的としています。あとメキシコでは、国の管理だけではなくて、生産団体、日本の農協のようなどころでも輸出アボカドの監視・監督を行っておりまして、安全性の確保に取り組んでいます。

視察していたアボカドの生産農家における管理体制についてです。見せてもらった施設は、13農家が集まっていた生産団体です。その団体としてSRRCの認証を受けています。やはり農薬の使用については気をつけていまして、BUMPに基づく管理を実施しています。農薬については使用するものが決まっています、その使用記録をつけており、その監査が行政機関によって行われます。実際の写真です。ちょっと分かりにくいのですが、地平線までアボカドの畑でした。農薬はこのような特別な倉庫を用いて管理をされています。また、それぞれの農園に登録番号というのが付与されていて、これによってトレーサビリティができる体制が整えられていました。

次に、アボカドの包装施設も見せてもらいました。こちらの包装施設もSRRCという認証を受けていまして、農園から納品されたアボカドを自主的にこの施設でも抜き打ちの検査を行うなど、サプライヤーとなる農園側の指導も包装施設によって行われています。また、出荷するロットですが、これを農園単位で構成するようにされていて、最終的に売りわたし先でも、出荷ロットの番号が分かるようになっています。これは包装施設ですけれども、食品工場のようにきれいなラインになっていまして、最終的には手作業で選果が行われます。このように出荷した農園がこのラベルで分かるようになっています。ごみ一つ落ちていないような倉庫で、これは輸出先の国ごとに保管倉庫を分けているという説明がありました。

すみません、駆け足になりましたが、現地調査についての説明は以上で終わりです。輸出入、お互いの国の相互理解については、食品安全の維持のために非常に重要な業務だと考えています。今後も厚生労働省、こういった取組を続けてまいります。厚生労働省だけでやっていくには限界があります。私たちとともに輸入者さん一社一社が日本の制度をよく理解した上で、輸出相手、取引先に根気強く説明していただく、こういった取組がと

ても重要になってくると考えています。引き続き御協力のほどよろしくお願いします。

今日はお聞きいただきありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。

続きまして、ハウス食品グループ本社株式会社 品質保証統括部シニアスペシャリストの佐合徹也様より御講演いただきます。佐合様は昭和63年にハウス食品株式会社に入社され、以降は同社の品質保証の立ち上げに従事されるなど、2000年初頭より食品メーカーの品質保証に携わってこられました。平成18年には、一般社団法人食品産業センターに出向され、平成29年にハウス食品株式会社に戻られてからは、品質保証部長を務められ、令和6年よりハウス食品グループ本社株式会社品質保証統括部に所属されております。本日は、「輸入食品の安全・安心にかかる事業所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所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。

それでは佐合様、よろしくお願いたします。

○ハウス食品グループ（佐合氏） 御紹介ありがとうございました。大阪に来てしゃべるとちょっと緊張するのですが、何か最初につかみを言わなきゃいけないなど、いつも思っておりまして、トップのスライドはやはり大事だなと思っているのですが、このスライド、ちょっと分かりますかね、皆が一緒に食卓で食べていて笑顔になっている。これがある意味、ハウス食品のイメージ、もしくは大切にしたいことということになっているんですよ。つまり食卓、我々はカレーとかシチューとか、食卓で「おいしいよね」と、「今日何があった」とか、そういう会話を始めるような、そういうようなビジネスをしたいよねというところでこういうのがある。後ほどまた、会社の理念とかに進みたいと思います。

今日はこんな感じで進めます。簡単に会社の御紹介をさしあげた後に、ハウスグループの品質保証のお話をしてます。その後、輸入食品の安全性確保に関する取組ということと、ちょっと下に書いてある3つのポイントについてお話をします。

まず、ハウス食品グループの会社の紹介をざっくりとさせていただきます。1913年に、申し遅れましたが、ハウス食品、大阪生まれの会社でございます。大阪のここは梅田ですけど、南のほうですね、東大阪の河内小阪というところがございます。あそこに今も本社があるのですが、そこで工場があって云々、海外よりももともとは薬事商、大阪って薬屋さんが多いですよ。薬事商でやっていて、漢方薬なんかをやっていたみたいで、漢方薬って結局スパイスと同じ原料なのですよね。そこで流れができたというふうに聞いております。グループ理念ですけども、食を通じて人とつながり笑顔ある暮らしをつくるグッドパートナーを目指しています。ということで、これが先ほどの写真の話ですけども、いろいろな食品があります。食とか嗜好品とかお菓子とかいろいろありますが、やはり我々が大事にしたいのはここだよね、ここで世の中のお役に立っていきたいよねというところで、会社の理念というのをつくっております。グループ、今国際的に随分増えましたが

も、今6,000人ぐらいのグループになっています。これも御紹介の中にもあるのですが、こちらの右、このカレーの製品とかがございますけども、そればかりではなくていろいろやっていますよというスライドですけども、こっちに健康食品で、これも見たことがあると思いますけど、武田食品さんって分かります、これも大阪つながり、武田食品さんと一緒に仕事をするようになりまして、それからあと海外事業のほうに「TOFU」ってあるのですが、実は1981年ぐらいから海外のロスの「TOFU」の会社と合併をつくりまして、豆腐の事業をずっとしております。おかげさまで今、アメリカの大豆ブランド、植物タンパクというところの流れによりまして、ここの事業のところも拡大してきております。あと、外食の事業で、CoCo壱番屋さんって御存じかと思いますが、そちらでカレー全般という形になるのですが、最近このバリューチェーンという形で、バリューチェーンで全体で物を作ってビジネスをしてこうという形で、会社としては動いております。これも御紹介なのですが、海外のほうなのですが、ここはちょっと馴染みがないところだと思います先ほど申し上げましたように、今海外展開が25%ぐらい占めています。今もうこの食品メーカーも国内は皆お腹がいっぱいだよという状態なので、海外のほうで事業、特にやはり日本食って素晴らしい文化なのですよね。見ましたよね。日本食の魅力というのがインバウンドを通じながらどンドンどンドン広がっていつている中なので、海外のほうに日本食を広めていこうという動きをしております。

グループを図にするとこんな感じになるのですが、今53社になりますね。ここでもマロニーって分かりますかね。これも10年ぐらい前にハウス食品グループにあります、吹田に工場があると思いますが、マロニーという会社もハウス食品グループの中で一緒に仕事しております。

それでは、ここから品質の話をしあげたいと思います。まず、厚生労働省のほうの資料には品質保証という言葉がなかったかと思いますが、あえて言うと、ここに安全・安心という言葉もタイトルに使っているのですが、さすが厚生労働省は安心という言葉は今使わないんだけど、安全性確保という形に使われているなというふうに感じました。今日冒頭に御紹介がありましたように、今日リスクコミュニケーションの一環という形でされています。ここも昔、いろいろな問題が2000年の初めぐらいに本当にあったときに、安全と安心は違う問題だよと、安全を確保するのが行政の役割、もしくは企業の役割、それに対して安心するかどうかというのは、それは一人一人の消費者の心の問題という形で整理はされて、リスクコミュニケーションというのは、それぞれ持っている情報を、やっている事実をありのままに出して、それで信頼関係を高めていくプロセスだよというふうに、リスクコミュニケーションというのはなっていたと思います。今日はまさにそういう場であると思いますので、拝見しますと、行政の方もたくさんいらっしゃいますし、経済を支えている方もたくさんいらっしゃいますし、企業の方もいらっしゃいますし、消費者の方もいらっしゃいますので、その方々が「なるほど」とか、日本の食品は大丈夫だなというような気持ちになれるように、詳しく私どもから情報提供をし

たいなと思っています。

ハウス食品の品質方針という話をします。ハウス食品って実は日本ではISOの9000番って分かりますか。9000番台って分かりますかね。今22000とかとなっていますけど、ISOの9000も食品の企業で初めて取った会社です。9000だと普通は車とか、いろいろ電気とかというところでやっているのですが、9000というのを初めて取った会社で、そのときに9000というのは、安全というよりもお客様、顧客満足というところから入ってきたところですが、そんな流れもありながらですが、やたらというか、お客様という言葉が私どもの事業、さっきの写真もそうですよね、中にいっぱい出てきます。私たちはお客様の生活に役立ち、お客様に認めていただける価値ある商品・サービスを提供することで、お客様の食生活と健康に貢献していきます。行動指針としては、お客さんの立場に立って、誠実にお客様の安全を何よりも優先。お客さんの声に耳を傾け、お客様視点で商品・サービスの開発と改善を継続します。お客様の信頼に応えるため、正確で分かりやすい情報を提供していきますという形で書いております。僕なんかも今思うとですけども、リスコミの要素なんか、もしくは盛り込まれているなというふうに感じています。このスライドを準備したのがさっき言ったみたいに、どこの会社もそうですけども、いろいろなふうに海外の事業が増えたり、M&Aとかが増えていたりして、どこにどういうふうに品質の機能を置くのかというところが、そういう議論をすごく活発にしております。先ほど現場の写真もいろいろありましたけども、現場のところでやるクオリティコントロールの部分、それからアシュアランスの部分はどこでやるのか、それを一極でやるのか、他地点に置くのかというところの議論をしょっちゅうしております。ハウス食品はといいますと、私の所属するハウス食品グループ本社、これは東京ですけども、そこに統括部というものを置いて、あと先ほどぶら下がっている会社がありましたけども、そこに品質保証部というのを置いております。基本的に普通は品証という機能は、各社の事業会社の中に事業の単位ごとに置いて、そこでクオリティコントロールもちろんそうですけど、現場で表示も作らないといけませんよね、原料を採用しないといけないんですよね。それから企画書というお客様にというか、ユーザーさんに出す仕事も品証でやる人が多いですけども、そういう機能というのが事業会社に集まっています。あと海外も工場だけ、物を作っているところだけのところもありますし、もうコマースも作ってやっているところもありますので、そこはその機能の大きさというのは、大きかったり小さかったりとかしています。

これは体制というか、会議みたいな話になっちゃうのですが、8つの中でもいろいろ会議があって、どういうふうに手続を取って承認していくのかというのがあると思いますけども、そのような話です。真ん中にグループ品質保証責任者会議というのがありますけども、年に4回、さっき言った品質保証機能を持っているところのいわゆる部長、課長級の人が年に4回集まって、ここは技術者といいますか、実務的に専門家が集まる集団で、逆に言うと、上はよく知らないけど、経営に携わる人という形になります。この年4回の会議の中でそれぞれ起きてしまったトラブルであるとか、それから国際的な動向であると

か、法律改正とかの確認であるとか、そういうことをしています。年に1回、グループ品質保証会議というのがありますけども、どうですかね、皆さんの会社の中なんかでも、経営陣と品質の話をするってありますかね。ここもやはり定期的に食品会社にとって品質安全と安心という部分が、非常にいわゆる事業リスクに間違いのないわけなので、経営者の人のいわゆる安全・安心リテラシー、あえて安心とも言いましたけど、安全・安心リテラシーというのを上げておくということも非常に大事なことだというふうに考えて、グループ品質保証会議なんかでは、グループ経営会議というのは毎月1回あります。そこにはもう今月もやりましたけど、国際的にこういうふうに法律が変わっていくとか、最近ですとPFASがこういうふうに規制がされてきそうだとか、そういう話とかを適宜ニュースとかトピックスとか、経営環境がこういうふうに変わっていますよという話をここで上げていきます。それとは別に、年に1回のグループ品質保証会議の中では、実際にいろいろ計画のことの進捗であるとか、それからどんな備えがあってもやはりいろいろなトラブルというのが起きてしまうので、そのトラブルに対する報告があって、実際の考え方だと、報告だという形で行っています。自分たちだけでやっているとなかなか客観性が保てないというところもありますので、政府の中でも有識者という方で呼ばれてやりますよね。品質顧問という形を設定して、今年から湯川剛一郎先生に品質顧問になっていただいて、この輪に参加していただき、社長をはじめ、経営陣の前で発表する内容についてのコメントであったり、妥当性のところといいますか、頃合いというものを解説していただいたりとかをしています。

次に、これはハウス食品の基本的な考え方ということで、検査ではなくプロセスが保証するというページをつくりました。今日、私のキーメッセージです。検査ではなく、プロセスで保証するという形で、真ん中のほうにいろいろな会社の中の、要はものづくりの中のプロセスがいっぱい書いてありますけども、それぞれの地目、生産地とか原料調達、物流とか販売とかがありますよね。お客様のところの苦情を受けるというところもプロセスです。なので一つ一つ、ここもやはりISOを導入してから、こういう考え方がどんどんできてきたと思うのですが、どんだんどんだん仕組みで属人化ということも随分ありましたけど、仕組みで対応できるようにという形で進んでいった歴史、これも会社の歴史ですけども、経過もあります。検査ではなく、今日の話もそうですけど、原料の品質保証をするにおいても、検査ではなくプロセスを保証するのが基本だよという考え方で、2000年ぐらいから、2000年っていろいろな事件があった頃ですけども、2000年初頭の頃から、ISOを取ったのが1998年度だと思います。それからしばらくして、プロセスという考え方がハウスの中で議論されて、もっと言うと、検査ってコストですよ。それでさっき一ノ瀬さんの話を聞いていて思ったのですが、現地に行って、これは大丈夫だと思ったら検査しませんよね、する必要がないですよ。どちらが効率的か、実行可能性というところもあるのですが、この流れの中で、随分昔は工場の原料管理ですね、入ってきたときに検査とかもめっちゃくちゃあったのですが、もうやめちまえという話で、随分減らして、

工場に入ってきたときに原料がアウトだったらどうしようもないのですよね。もう本当に無駄の塊にしかならないので、その前で抑えるとかという形でプロセスで保証しましょうねという考え方になってきました。

ここから、個別にさっきいろいろなプロセスがありますよねという話の中でいきます。ここの原料の話ですが、これはショウガですけども、圃場へ行って、農薬が適切に使われているかどうか、適切に使われていれば、残留農薬は超えることはないんですよ。定期的な訪問という形で行って、加工場に行って、きれいに洗えているとか、実際の検品ですよ、検品も人がやはりおかしいなと思って、ちょっと夾雑物が多いなと思ったら、検品の体制がちょっと変わっていたりもしますよね。そういうところであったりとか、あとはX線、X線も一応全数検査という検査ですけど、大事なものはX線ではじかれたものって、皆さん、見られますよね。X線で何かはじかれていたのかというのは大事なことなので、農場から紛れ込んでしまったことですよ。あとは最後は妥当性確認みたいなのもありますけど、できているよねというところで分析という判断という話ですよ。原料でいうと、こんな流れをどこで、程度の差はあれやっています。これはちなみに昨日見直したんですけど、この写真、原料原産地表示が始まったときがありますよね。5年ぐらい前ですかね、ありますよね。あのときに、これは実は中国の産地ですけども、中国の原料を外すわけにはいかないですし、それぞれの仕組みですね、だからこういうふうにはちゃんとできているんですよと、国じゃないですよと、ちゃんとできているところはできている、そういうところをやはりお客様のほうに開示しなきゃいけないということで、これは今でもホームページに載っていますけれども、そのときに作ったものですね。

それで次は、製品開発と書いてあるので、これはこの辺りで研究所っぽいところでやる仕事ですけども、アセスメントというのが品質アセスメントというプロセスをつくっています。安全性、品質、関連法令などチェック項目を設定し、適合しているか確認ということで、もちろん製品そのものに要求されている規格基準とか、製法とかはありますけども、この中に原料の話もあって、今日の話でいうと、新規原料の採用は特に慎重というか、そこには数時間かかりますね。ましてや、新しい取引先であると、メーカーさんの一応財務データも含めて持ってきて調査、この分厚い書類を確認していくという形になっていきます。

それから次に、聞き慣れない言葉で製品仕様評価というのをやっていて、これは多分ハウス食品の特徴だったと思います。2000年の半ばぐらいから始めていますね。一言で言うと、お客様が購入するところから、使い終わって捨てるところまでを評価していくということになっています。これは多分開きやすさ、ビヨーンと横になっているのは、ちょっと開けにくくてイライラしません。イライラしますよね。場合によったらけがをしちゃったりとか、そういうときもありますし、変に切れないかとかをやっています。これはカルトンですよ、カルトンの中のバチバチバチッというところで、このプロセスはここも研究者から1回取り上げます。研究者はできちゃうから。調理もそうですけど、開けるのもシ

ユシュシュッと上手に開けちゃうので、1回取り上げて、別の普通の感覚を持った社員にやってもらったり、あえてまた、意地悪試験という言葉を使っているのですが、ちょっとこんなことをしないかもしれないけど、するかもしれないよねというところもやったりします。結局そういうところで思いがけない御指摘とか苦情が来てしまうというのも経験していますので、これは全部経験の中につくったプロセスですけど、そういうこともやっています。

それから最後は、パッケージですね。ここはちょっと省略をします。もう切りがない。

今、研究所の話をしました。次に、製造工場の中での話をします。ここは分け方、それはそうだけど、異物混入の整理を、それから工場の中の検査、人の検査、それからフードディフェンス、最近だとマストになってきましたけど、フードディフェンスとかいろいろな取組をしています。ここも言い方を換えると、私は最終的にここの出口で製品ができてくるわけですけども、その製品を一個一個測って、もしくは検査して保証するのではなくて、それができるようにという形で、もういっぱいいっぱい失敗をした結果がこれです。こういうふうにストレーナーがあったり、環境を整えるのですよね。個人個人の衣服なんかもそうですよね。結局個人個人に気をつけろと言ってもかわいそうですよね。かわいそうですし、でも入っちゃったら御指摘が来るので、そうならないように会社としては環境を整えて、どういうコスチュームが毛が抜けにくいのかというところで、これは毎年のようにやっているやつですね。

お客様の声の活用、ここが改善の話なので、ちょっと飛ばします。いろいろお客さんの声を反映して改善していくというところなんです。こんな形で、パッケージのほうもいろいろ開示したりしています。

そこから安全性確認に対する取組という形でお話をしますけれども、さっき言ったように、検査のお話はここではしません。検査しないように情報をどういうふうを集めて、どういうふうに見ていてというふうに評価しているかという話をします。事業進出しているところに関わる情報を幅広く情報収集して、いろいろな形のものを確認しています。ここも情報って難しいですよ。その情報がどの程度いい影響があるのかというのはその人が分かるとは限らないので、ここで品質リスクマネジメント会議という実務者が30人ぐらい集まる会議ですけども、ここで情報を持ち寄って、おいおい、それはちょっとまずいじゃないと、うちはタイでも何かをやり始めたよとか、そこの肉って前はどうだったっけとか、そういう確認をしたり思い出したり、連想したりとかということもしています。トラブルなんかも、さっきシステムをつくりましょうという話がありましたけれども、感覚的にこのやばさ加減とかまずかった加減というのは一応評価をして、下にサプライヤー管理・評価ってありますけれども、どの程度管理をしていくのか、先ほど検査命令とかモニタリングとかがありましたけど、それと似たようなところですけども、上流へどのぐらい遡って見る必要があるのかという形でやっていきます。おかげさまで資材トラブルとか原料トラブル自身は年々減少していきます。

最後に、畑からの保証ができていた限られた例ですけれども、ちょっと御紹介します。練りわさびは御存じですかね。あそこに使っている原料の話ですけれども、畑で作るそういう敷地ですけれども、わさびを92年からインドネシアで作っています。2021年にプロセス管理ができていますよというグローバルGAPの認証を取りました。日本国内の事業単位で700社ぐらいは取っているというふうには聞いています。ここも当たり前と言ったら当たり前ですけれども、先ほどやりました農家での管理をちゃんと記録を取っているだけかもしれませんけれども、農薬の管理とか微生物の汚染とか、あとは土壌だったり水の管理とか確認とか、労働安全とかというところで評価項目があるというのがグローバル機能ですね。これは繰り返すですけども、こういうことを確認してやっていきます。

繰り返すになりましたけど、検査じゃなくてプロセスで保証するためというお話をしましたが、正直に言って、できていた濃淡というか程度、レベルというのはあります。そこで大丈夫なところは検査をしなくていいということと、いや、ちょっとこれは検査を厚めにしとかなないと心配だよと、国と一緒にですね。というところで実際としてはハウス食品で御想像より物すごい数の原料があるんですけど、それを組み合わせて管理をしているというのが現状です。

御清聴ありがとうございました。

○司会（森） 佐合様、ありがとうございました。

では、ここで約10分間の休憩を取ります。15時5分頃に再開しますので、それまでにお席にお戻りください。また、スクリーンにこれから投影いたします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、紙での御提供を御希望の方は、スタッフまでお声がけください。

また、この時間でお時間があります方は、本日配達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）で発信しております。こちらのチラシの右下にQRをつけておりますので、よろしければ御確認いただければと思います。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、お客様1問までといたしますので、御理解いただきますようお願いいたします。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問目以降の御質問をお受けいたします。

それでは蒲生様、よろしくお願いいたします。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ただいま御紹介いただきました、消費生活アドバイザーの蒲生恵美と申します。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ご存知の方はいらっしゃるでしょうか。内閣総理大臣、経済産業大臣事業認定の資格で、消費者、事業者、メディア、行政、研究者など、いろいろな属性のステークホルダーがいるわけですが、その各ステークホルダーを橋渡しする、そういった役割を期待されている資格です。民間の資格ですけれども、似たような資格で、こちらのほうが御存じの方が多いかもしれませんが、消費生活相談員、こちらは国家資格ですが、消費生活アドバイザーを取ると消費生活相談員資格も付与されるという、ちょっとお得な資格です。今日の輸入食品のリスクコミュニケーションもいろいろなステークホルダーをつなぐ場ですので、消費生活アドバイザーとして参加させていただいた次第です。どうぞよろしくお願いいたします。

ステークホルダー、どういう方々がご参加いただいたかですけれども、申込段階での取りまとめでは、約36%の方が事業者の方、そして54%が行政、検査機関関係の方、そして10%が消費者の方となっております。それぞれのお立場で御意見をいただきたいですし、ほかのお立場の方の意見を聞く、そういった場にできればと思います。

今日の進め方ですけれども、冒頭の講演内容について、質疑応答の時間がございませんでした。ですので、まずは質疑応答の時間を取りたいと思います。その後に意見交換という流れで進めていきたいと思います。

それでは、講演内容に対して御質問がおありの方はいらっしゃらないでしょうか。いらっしゃいましたら、どの講演者へのご質問だということをお伝えいただいてお伺いしたいのですが、いかがですか。御質問がおありの方はいらっしゃらないでしょうか。お願いします。

○長瀬産業（卯津羅氏） 長瀬産業、卯津羅と申します。よろしくお願いいたします。

今日いろいろ有益なお話をありがとうございました。ハウス食品の佐合さんにできる範囲で教えていただきたいのですが、一生懸命管理をされて食品を作って、一番最後のところで包材に入れて、一生懸命作っても包材でアウトだったら全部アウトになってしまうのですが、包装材の受入検査、受入れをするために今日お話をさせていただきました。

プロセスのところでありませけれども、こういうところの管理ってどうされているのか教えていただける範囲で言っていたらと思います。

○ハウス食品グループ（佐合氏） 御質問ありがとうございます。原料ではなくて、食べる場所じゃなくて、側（ガワ）というところの保証はどうかということですね。ここも痛い目にたくさん遭ってきました。2つあって、1つは表示とかという間違い、版が違うとか、違う版が入っていたという経験ってありますよね。そういうところについては、本当に前のは捨てるとか、そういうレベルから始まって、版管理をしっかりしてほしいとか、そういうのをこれもくどいほど、やはりラベルとかが結構危なくて、カルトンぐらいだとかなり大分それなりにしているのですけれども、ラベルの版管理って今どうですかね。今日いろいろ紹介しているときりがないのでせけれども、バーコードを貼っているものについては、インラインで全部検査して、違うJANコードが入っていないかというのも全部見たりしています。かといって、全部が全部同じ内容ではないのでというところもありました。それから中身です。中身のほうについても、中身はちょっとなかなか分からないと言ったら分からないのですけど、たまに油で染み出しがあるとか、そういうときにやはり多層フィルの管理がうまくいっていないということがこちらで分析をして分かったので、それをやはり原料と同じですよ、上流に行って、どういうふうに作っているんですかと聞いて、その管理に関しては改善してもらったりとかというのはありました。ただ、そんなに多くはなかったです。これから容器ポジリスが本格的に稼働して、どこまで気にしたらいいのかとか、どこまで違反になっちゃうのかというところは不透明なところがありますけれども、今後の課題かなとは思っています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。御質問くださった方、いかがですか。追加の確認等がありますか。

○長瀬産業（卯津羅氏） ありがとうございます。特にさっき出ました異物とか、袋の不出来とか、まさにやはり検査をして、上流の納入業者、そのところのプロセスを管理していると、そういうことですよ。ありがとうございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 私も佐合さんの回答を伺っていて、私としてもお伺いしたいし、この後の議論につながってくるなと思うのですが、ハウスさんは検査ではなくてプロセスを重視するということですね。サプライヤーがどういうプロセスで管理しているかは、あらかじめ両社で約束をしている。でも、「あれ、何か違うぞ」となったときに、上流にチェックをいれるということでした。その辺は両社で取り決めたプロセス自体が甘かったのか、それとも相手が状況の変化で約束を守らなくなったのか。いろいろなケースがあるとは思いますが、後ほど、その辺の「予定していたどおりにはいかない

ぞ」というときの対応について議論したいと思いますので、よろしくをお願いします。

後ほどと予告しましたが、今の時点でこういうことを特に気をつけているといったことはありますか。

○ハウス食品グループ（佐合氏）　あまり難しくはなくて、予定どおりにいかないことってありますよね。人が代わったりとか、もっと言うとヒューマンエラーでうっかりというときもありますから、その不確実的な状態を生むものをいかに**確率的**に上げるかどうかというところで、お互いに話し合っ、お金が要る要らないとかそういうこともありますので、できることを話し合っていくという形になった結果かなと思っています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏）　そうですね。一ノ瀬さんのお話でもコミュニケーションという言葉がありましたが、これも大事なポイントですね。

それでは、ほかに何か御質問がおありの方はいらっしゃいますか。お願いします。

○全大阪消費者団体連絡会（立石氏）　今日はありがとうございます。私は全大阪消費者団体連絡会の立石といいます。よろしくをお願いします。

今日、本当に輸入食品の監視の説明でありますとか、現地視察の報告、本当によく分かってありがとうございました。質問は厚生労働省の方にしたいのですが、本当は2つあるんですけど、1つと言っているの、1つに絞ります。資料1の35ページにあります、令和8年度輸入食品監視指導計画という数字が出ています。これは去年のところと件数はほとんど変わらずの中身で、検査は変わらず、中身が少し変わりますということだったのですが、国ごとで検査方法を絞っていきますということのカビ毒、いわゆるアフラトキシンの関係ですけれども、それが今年度とといいますか、8年で増えているんですよね。これのところ、国ごとで絞るということになったので、特定の国に何か危機管理とか、そういうのを増やしているのか、それとも逆に、私が勉強不足ですが、令和6年のところと比べて7年度は増えているので、もうちょっときつく検査をしようと思っているのかという、この間の近年のところの傾向とかがもし分かたら教えていただきたいなと思うのですが、よろしくお願いたします。

○厚労省（新井）　御質問ありがとうございます。私のほうから御回答させていただきます。今お話を少しいただきましたけれども、35ページのところで内訳としましては、総数は変わらないというところがございますけれども、実際には少しカビ毒が増えているというところがございます。この監視指導計画の案に関しましては、この35ページの一番下のところに②とございますけれども、輸入の件数、または、重量、過去の違反率、また、違反内容の危害度を勘案して我々のほうで計算等をさせていただいているという部分がございます、実際にはやはり違反等が出ているものがあるということはございます。ただ、

前段でおっしゃっていたように、国ごとのリスクに変えたからそれがひどくなったとか、何かそういったものが見えているとか、そういうわけではなくて、やはりその違反が見つけたというところもございましたので、その部分については件数を増やしているということでございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。御質問くださった方、いかがですか。追加で質問等はありませんか。

○全大阪消費者団体連絡会（立石氏） はい、大丈夫です。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。

それでは、ほかに御質問がおありの方はいらっしゃいますか。大丈夫でしょうか。

この後、意見交換に入りますが、その中でも随時、さっきちょっと聞きそびれたんだけどということでも結構です。どうぞ気になることがありましたら、いつでも手を挙げて教えてください。

それでは、意見交換も前段のプレゼンのように、輸入食品の安全性確保について、輸出国対策について、そして事業者の取組について、大きくこの3つのテーマで進めてまいります。

1つ目の輸入食品の安全性確保は、実は今まさに御質問くださった方の質問を私も最初にお聞きしようかなと思っていたところです。35ページにある令和8年度の計画で、全体の検査数は大体変わらないんだけど、違反に合わせて内容を変更していますよというお話でしたね。もうちょっと詳しく、こういうところを令和8年は厚めにしましたとか、特に変更点についてお話いただければと思うのですが、いかがでしょうか。

○厚労省（新井） ありがとうございます。少し私の説明のときに飛ばしてしまった部分なのでお伝えしたいなと思っておりますが、35ページの上の部分、※の部分に少し記載がございまして、米、ネギ、香辛料等の残留農薬、こちらについては届出の件数や重量、違反というものが見つかったということもありまして強化、あとは雑穀、落花生、豆類加工品のカビ毒、先ほどちょっと触れさせていただきましたけども、その部分について増やさせていただいた。あと調味料や菓子類の添加物、少し佐合さんの話でもあったかと思っておりますけれども、予定しないようなものが出てきてしまったり、日本では使っていないものが出てくるという場合もございますので、そういったものが見つかったということで、少し検査の率としては上げさせていただいたということでございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。

それから、私は去年の輸入食品の安全性確保に関する意見交換会にも参加していたので

すけれども、そのときに「あれ」と思ったのが、アフラトキシンの検査命令で、それまでは全輸出国を対象に検査していたものを国ごとの管理に変えたというお話がありましたよね。その辺をあらためてご説明いただいてもよろしいですか。

○厚労省（新井） こちらは令和6年度までは、全輸出国、ちょうど出していただいていますけれども、全輸出国のところで特に2列目のところなど、ブラジル、ナッツ、アーモンド、チリペッパーなどがございますが、そこにアフラトキシンと書かれていますけれども、全輸出国を対象としておりました。ただ、これを令和7年度から、今年度からになりますけれども、細かく見ていきますと、国ごとでアフラトキシンの管理ができていますというものがございます。そういったものがございましたので、この全輸出国の中からはアフラトキシンは削除しまして、実際に違反等が出ている国、しっかり管理をしなければいけない国ということで、全輸出国からほかの部分に出して、アフラトキシンを管理するという取組を行っております。たまたまこの表の中にアフラトキシンが出てこないの、どの国が追加か分からないかもしれませんが、全輸出国の管理から各国ごとの管理にさせていただいたというところが、大きな変更点でございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。私は当初、全輸出国からリスクベースで国ごとの管理に変更するというのは妥当なようで、少し緩くなったんじゃないか、全ての国に対して必ず検査するというほうが厳しいのではないかと思ったのですけれども、厚労省のお話で、ちゃんと対応しているところは、それに合わせた検査の仕方を、そうでないところはより厳しく、そのように濃淡をつけることで、全体の底上げが期待できるのだと思いました。どんなに対策を頑張ったとしても必ず検査命令だというよりも、ちゃんとやれば、検査命令から外れるかもしれないというほうが事業者のモチベーションは上がりますよね。東京会場でそのような話があったものですから、今回の大阪会場でも改めてスライドを御用意いただいております。国ごとの状況に合わせて検査体制に濃淡をつける。とはいえ、フグなど、生物的な問題で事業者の努力ではどうしようもできないものは全輸出国のままということですね。分かりました、ありがとうございます。

それでは続いてですけれども、28枚目のスライドを御覧いただいてもよろしいでしょうか。一番多いのが表示だと新井さんから御説明があって「おや」と思いました。今日ここにいらっしゃる方は皆輸入に関心がある、実務で行っていらっしゃる、監視をしていらっしゃる方々ですので、釈迦に説法ですが、海外の表示、例えば英語で表記されたニュートリション・ファクトは表示ではなく絵だと考えるようにと言われますよね。つまり、日本では日本のルールに合った邦文の表示を貼らないといけないので、海外の表示をそのまま使うことはできない。そのため検疫では輸出国の表示は見えていないと聞いていたものですから、厚労省が海外情報で、しかも一番多いのが表示だというのがちょっと意外でした。どうし

て表示をチェックされているのか、その辺をご説明いただけますか。

○厚労省（新井） ありがとうございます。今蒲生先生から少しお話もありましたが、検疫所では輸入時には食品衛生の観点、様々な確認をしておりますが、この表示については確認していないというのが事実でございます。実際には輸入して販売する際に、輸入者の方、販売者の方がしっかり表示をするという形になっておりますけれども、ここにあるように、海外では表示がなかったことによってリコールとか、アラートというものが出ております。そういったものは厚生労働省でもキャッチしておりますので、食品衛生の厚生労働省の検疫所が確認するものではなかったとしても、やはり国民の皆様に影響があるものということで我々は認識しておりますので、そういったリコール情報の確認が取れましたら、実際の輸入者の方にお知らせをしたり、場合によって自治体の方にも御連絡をしたりと、そういったような取組を行っているということでございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、海外でリコールがあったということは、そのサプライヤーも、まさかアレルゲンが入っているとは思っておらず輸入者にも伝えていないでしょう。だとすると当然、日本側の輸入者に海外のその情報を伝えることで、改めて表示の情報が正しいのかと気をつけることができるわけです。検疫所では調べない表示であっても事業者伝えるべき重要な情報である、確かにそのとおりだなと思いました。この辺はアレルギーだけではなくて、保存方法ですとか消費期限、賞味期限ですとか、要は食品表示法第6条第8項に当たる内容については皆やっていらっしゃるということですよ。

○厚労省（新井） そうですね、リコールとしてしっかり出てきたり、影響があるというものに関しましては、厚生労働省でお知らせをさせていただいております。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 分かりました。ありがとうございます。

あと実は、ハウスさんに海外情報への対応の具体的事例について追加でスライドを御準備いただきました。それでは佐合様、ご説明をお願いしてよろしいですか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） 佐合です。先ほど原料の保証、検査じゃなくて、ちょっと違っただですけど、情報とプロセスで実は厚みをつけていきますよという話をしました。ハウスがそれになった原因というか、きっかけになったのが、2001年の5月の新聞ですけど、これを知っている人、手を挙げてください。いなくなってきたなという感じ、もう四半世紀前ですけど、当時は大変でしたよね。もう遺伝子組換えのものを食べちゃっているという話だったんですよ。ちょっと製品名が出ていますが、これはハウスが1号目だったんですけど、当時10社ぐらい、ポテトですね、GMOポテトですけど、それは普通に流通

してきて、ある程度検疫も通っちゃって、使っちゃったもので検出されちゃったという話です。日本で未審査と書いていますが、要は未承認GMOですね。ある日、厚生労働省から電話がかかって、明日来なさい、全品回収しなさいという回収命令でした。それで、今これに限らずですけど、当時会社として認識したことがこれで、2001年5月、ちょうどGMOの表示が始まった1か月後なのです。それは知っていたんですけども、あと海外のGMOの作付の状況であるとか、もっと言うと、だから大豆とトウモロコシを分別されるというの今に至って検査されていますね、皆さんも、ジャガイモもそういう分別という制度がないとか、いろいろなものが複合的に合わさって、日本に大量に違反が出た事例だったのかなと思うのですが、ちょっと戻すと、国際的な行政の動向ですよ、あとは研究とか学術関係、だからそういうものができてきているよとか、もう栽培されてきているよとか、その後、すぐ起こったのがアクリルアミドは、多分スウェーデンですよ。スウェーデンの大学がポンッと発表して、瞬く間に世界に広がっちゃって、皆が説明できない状態だったのですよ。そういうのも含めて、追っていく必要があるよねというのが、だからこれは品証の新しい仕事みたいな感じですけど、という認識した課題です。

それで、これはさっきと同じスライドですけど、こういうことですよという話で、情報収集をして集約して、情報はいろいろなものがありますよね。当時はインターネットはあまりなかったですけど、今はAIも含めていろいろな形で集めています。情報を集約して、影響を評価をして、それから適宜経営陣に報告をして、これは経営資源が要るとか、設備を持たないといけないとか、PFASだともうちょっと基準ができる前ですけど、念のために調べておこうとか、どこに自衛隊の基地があるとか、そういうところで施設を調べたりとかという形でやってきたような内容ですね。そういうことをぐるぐるぐるぐる毎月こうやって回しているという話です。では、何をみているのかという話ですけど、これも皆さんは普通に使われているかなと思うのですが、検査命令、さっきの話ですね、段階的にやっている程度の話とか、残留農薬もどんどん変わってきて、そののです。それから検査命令の話とか、法規制も、これは日本だけじゃなくて、最近海外の法規制も物すごい勢いで変わっていますよね。変わっていて、アメリカなんかはどこに行くのか全然分からないくらい変わっていくので目が離せないのですが、だからやはり1か月1回ずつ、どうも変わるらしいよとか、いや、それは4月からだよとか、そういうことをやって準備はこのくらいまでに完了しなきゃいけないよねということをやっているという、情報管理の話です。だからそれで保証というか、原料をちゃんと使える状態で日本に持ってこないといけないし、今日はリスクの話はあまり出ませんでしたけど、そういうのを守って出していないと、ビジネスとしては成り立たないというところでございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。これも東京会場でちょっと話題になったので、急遽スライドを追加していただきました。今のお話で、ハウスさんのお話で「なるほどな」と思ったことがあります。冒頭のポテトの事例は、遺伝子組換え表

示ルールが始まっていたのに、海外情報をいち早く受け取れなかったために起きた違反でした。これは既に違反という問題が起きていることです。一方、途中でお話があったPFASですとか、アメリカのレギュレーションがどの方向に向かうのだろうかという話は、まだ具体的な問題が起きていない、これからのリスクの話ですね。品質保証に関して、今海外で問題が起きている、輸入違反が起きた、そのような事例は厚労省さんからも情報をもらえますが、そういったことに対応するだけではなくて、今後を予測しながら動いていってほしいのが、さすがはハウスさんだなと思ったのですが、PFASなど以外に、最近これがやばそうだと感じていることは何かありますか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） アメリカの色素もそうですけど、アメリカは合着がいいと言っておいて、駄目と言って、逆に日本で認められている天然色素を認めさせないといけないとか、使える、そういう方向にも次年からなりましたけど、そういう話だったり、原料そのものでいうと、去年にシナモンのアップルソースで鉛の食中毒が起きましたよね。鉛が物すごく高濃度で汚染されていて、これはアラートが出たと記憶しているのですが、例えばそういうアラートがあったときに、そのシナモンってどこから、ハウスに輸入していない、日本に来ていないと、多分すぐに日本にそういう連絡が来ているはずですけど、それともう一つですけど、もしそれがいわゆるマスコミというか、表に出てしまうと、我々としては個々対応であるとか、それからお客様の問合せ対応の準備をしないといけないので、要は使っている使っていないというはっきりしたこと、もし使っているとすると、その安全性についてどういうQ&Aとか対応をするのかということの準備とかということも、そのときは必要なかったのですが、入っていなかったもので、そういうこともやったりしています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 分かりました。ありがとうございます。

それでは、次の御質問を紹介します。読み上げさせていただきます。加工食品、冷凍食品ですね、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ください、というものです。こちらは新井さんですね、お願いします。

○厚労省（新井） ありがとうございます。こちらについてお話をしたいのですが、後半の一律の基準について少し先にお話をしたいかと思えます。まず、カボチャとかニンジン、タマネギ、そういった作物でいいかと思えますけれども、そういった作物ごとに残留農薬、様々な食品についての基準が定められております。ただ、全ての農薬について基準が定められているという状況では現在はないということですので、その基準がないものに関しまして、一律基準を設けるといえるものがございます。この一律基準というのが0.01ppmという基準がございます。前半のほうの質問に入るのでありますが、この加工食品の基準となりますと、加工食品には一部基準が設定されているものがございます。ただ、

加工食品、様々なもの全てに基準があるというものではございませんので、この加工食品の基準がないものも全部この一律基準、0.01なんじゃないかと思われる方がいらっしゃるかもしれませんが、現在の考え方としましては、実際の作物の段階で基準が守られていれば、それを作って出来上がった加工食品、こちらについては安全性が確保できているという見方をしております。そういった意味で、加工食品については基準があるものについては、基準を見ていただきまして、ないものにつきましては、原料段階での基準の確認をするということで対応しております。

後段のほうの農薬の検出レベルにつきまして、もう少し触れたいと思いますが、農薬の基準をつくる際には、一生涯毎日食べても影響がない値ということで、ADIというような値がございます。もう一つ、食べてから24時間以内にすぐに体調の変化があるかどうかということで、ARfDという値がございますけれども、その2つの値を超えないように基準値を設定されているというものでございます。そのため、仮に基準値を超えてしまったものを食べたからといって、すぐに健康被害が起きるといようなものではないということは、御説明させていただければと思います。

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。こちらを御質問くださった方、いかがでしょうか。追加のご質問等はございませんか。ほかの方でも結構です。いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。

ありがとうございます。それでは、1つ目のテーマ、輸入食品の安全性確保については以上とさせていただきたいと思います。

次に、輸出国対策です。こちらに関して早速ですが、こういう御質問が来ています。代読させていただきます。

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でしょうかと、今回も2つの国のお話をいただきましたけれども、どうしてその国を選んだのか、どういう理由があってなのか、どういう計画に基づくものなのかという御質問かと思えます。

これは一ノ瀬さんですね、お願いします。

○厚労省（一ノ瀬） 私から御説明します。対象国を選ぶに当たっては、幾つか判断基準というか、考えるときに項目がありまして、まず1つが、いわゆる当該国、見に行こうという国から輸入食品の量ですとか頻度などを考えて、なるべく多い作物、多く日本に輸入されている場合、そちらの国を見に行くようになります。例えば、今日説明したメキシコですと、メキシコからは比較的にアボカドの輸入が多いということで、アボカドの衛生管理がどういうふうになっているかというところを見に行きます。あとは、過去の違反事例ですとか、検査結果で例えば違反の傾向が多いですとか、超過する傾向が多い、そういっ

たものの輸出国、そういったところにはなるべく行くようにしています。あとは、日本と基準が異なったり、法規制ですとか、大きく異なるような国に対してはなるべく行って、そういった事情を聞いてきたりします。あとは、今日説明したノルウェーとかはそうですけれども、相手国からの要請に応じて、例えば規制を強くしているところを緩和してほしいですとか、もう改善したので、それを見てほしい、それによって規制を緩和してほしいという要請がある場合は、そちらを見に行き、実際にどういうふうに改善したかどうか、どういうふうに運用しているのかというのを見に行き、大体そういった判断の材料として考えるようにしています。大体その4つを総合的に考えながら、その年度はどこに行くかというのを考えています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、輸入量が多いもの、違反があったもの、それから相手国からの要請があった、その前、3つ目は何でしたか。

○厚労省（一ノ瀬） 規制が違うとか、法律が大きく異なる。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） そこですね、それもこの後、事業者さんの取組のところでも取り上げたいと思いますが、輸入違反はレギュレーションの違いが原因になることが多いです。もちろん日本のルールを御理解いただいて、日本のルールに適合したものを輸入するというのではあるのですが、やはりその国のルールと違うものというのは落とし穴になりやすいですね。ですので、特にレギュレーションが違う国に査察に行っているというのは非常に重要なことだと思います。私は毎年このリスクコミュニケーションに参加させていただいて、輸出国対策の話は興味深く聞いているのですが、今までの輸出国対策の知見を確認できる場所はありますか。

○厚労省（一ノ瀬） 厚生労働省のホームページの中に輸出国対策というページがありまして、その中で二国間協議ですとか、こういった形で現地調査をした内容というものを、こういった形で掲載しております。過去に行った国でこういったものを見てきたかというものも表記して書いておりますので、一応そういったところを見ていただくと、こういうことを日本側から行って指導したり、確認したりしているんだというのが分かっていたかだと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） QRコードもこちらにありますので、すぐ確認ができると思います。過去の輸出国対策の事例がまとまっているということです。あと毎年のこ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の過去のページにも、今回一ノ瀬さんがお話くださったようなスライドがそのまま載っていますので、各国の情報を

是非、参考になさってください。

ハウスさん、いかがでしょう。厚労省さんがこのような輸出国対策をしてくださっているということで、何か事業者1社ではやりにくいけども、国で動いてくれるところというのが助かるなどか、ちょっとこういうところを動いてくださいよとか、何か要望やご感想はありますか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） さっきの食品の安全の基準の話があったかと思えますけれども、いろいろとお互いにですけど、例えばヨーロッパはヨーロッパでちょっとまとまって基準をつくっていきよという流れがある時点でできて、今の形になっているかなと思っています。今、本当に一ノ瀬さんのところでいろいろな形で国の内外の違いとかというのを把握していただいているというのは、20年前はほとんどそういう動きはなかったので、すごくありがたいなと思っているのと同時に、やはり表示が違うのはしょうがないんです。表示は政策のための基準なので仕方がないと思うのですが、安全性に関わる基準というのはできる限り、摂取量が違うとかというと、なかなかまた面倒くさいのですけれども、合わせていただくと、やはり本当に物がコロナもへて、なかなか日本が買い負けるとか、昔は日本のために作ってくれた国とか会社が、いや、もう別に日本はいいよと、面倒くさいからということに、本当に安いし文句は言うしとか、異物は駄目だしとかとなっちゃうというのが今の現状です。その上で基準がこうだとかと言うと、やはりまた、もう日本は売らなくていいよという形に、やはりビジネスですから、向こうもなってしまうので、そのところは。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） やはり国同士でやってもらおうとコミュニケーションという観点でもとてもいいなと思います。そうですね、日本が買い負ける、とてもつらい言葉も今ございました。

あと先ほど、レギュレーションの違いを確認してきていますよと、過去の輸出国査察情報の掲載先をご紹介いただきました。言わずもがなとは思いますが、その情報は査察時のレギュレーションですので、本当は各国のレギュレーションが現時点ではどうなっているかすぐ分かるものがあれば、事業者としては大変ありがたいのですけれども、やはりレギュレーションは日本もそうですが、各国も随時変わっていますので、その点は御留意をお願いいたします。ありがとうございます。

そしてもう一つ、御質問が来ていますので代読いたします。

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を類型化し、まず明らかにしないとならない。それは例えば国別の法規制が違う、今話が出たレギュレーションの違い、それから輸入だから長距離の輸送、また、製造設備やインフラが違うからではないか、それとあと国ごとの文化などもそうかもしれませんが、関係者のメンタリティ、こういったものがあると御意見を頂戴しております。これも新井さん

ですかね、いかがでしょうか。もしこの類型化について、ほかにもあるということでしたら合わせてご説明をお願いします。

○厚労省（新井） 御質問ありがとうございます。こちらについて、先ほど一ノ瀬からも話があったり、佐合先生からもちょっとございましたが、やはり日本と海外ですと、まず文化が違うというのが大きいのかなと思っております。もちろん日本とは法規制も変わってきますし、ここに書かれているように、なかなか日本と同じ状況ではないということがございますので、そういったこともございますので、我々厚生労働省としましては、相手の国のまずは政府のほうになりますけれども、日本の制度を周知させていただくと、また、現地から要望がありましたら、日本の制度を説明するという機会をいただいているということでございます。特に4番の関与者のメンタリティというのは、少し一ノ瀬も話していましたが、日本では文化として生食をするよというのがございますが、なかなか世界的にも生で食べるという行為を行っていない方がいらっしゃいますので、そういったところにそもそも日本はこうなんだよというのを理解いただくというのはやはり時間としては非常にかかってくるのかなと思いますので、そこは事業者の方だけでは難しい部分もありますので、我々行政のほうから、日本としてこういった文化だということをお伝えした上で、だんだん浸透させていくと、そういうようなことを取り組んでいるということがございます。

○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。先ほど鯨の部位は日本の言葉を使っているということでしたが、日本が重要なお客様であれば、その国も日本に合わせて対応してくれるのでしょうか、先ほど佐合さんのお話もあったように、コロナ以降、特に日本が買い負けるなど非常に厳しい状況だと、ハウスさんほどの会社さんでも苦しんでいらっしゃるということです。そのような環境で、それでも日本のルールを正しく理解していただく。日本には生食ですとか、このような文化もあるんだということまで御理解いただくために厚労省さんとしても対策をしてくださっている、そういうお話でした。

この御質問に関して何か追加の御意見ですとか御質問がおありの方はいらっしゃいますか。大丈夫そうでしょうか。

それでは、3つ目のテーマですね。事業者さんの取組に移りたいと思います。早速御質問を紹介したいと思います。ちょっと長いのですが、代読させていただきます。

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るためには、輸入者教育、輸入者教育というのがポイントかなと思うのですが、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、輸入者用の手引き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、ガイドラインですね、こちらの最終改正が令和3年の3月ですけれども、この見直しについては検討されているのでしょうかという御質問です。

こちらに関しては新井さんですね、いかがでしょうか。

○厚労省（新井） 御質問ありがとうございます。まず一番下のところの改正の5年後の見直しについて、指針の見直しは検討されているかというところでございますが、こちらについては現在指針の見直しの予定はないというところをお伝えさせていただきます。ただ、真ん中ぐらいにも記載がございますが、輸入者教育が必要と感ずますという御意見いただいておりますが、これはまさにそのとおりなのかなというところがあります。食品衛生法の中では、第3条で輸入者責務というのもございますが、安全な食品を輸入するというのは、国とか誰かとかではなく、輸入の方がやはり責任を負っていただくというのがございます。そういった意味でも非常に重要な部分かなと思っております。それで私、少しお話をさせていただいた中で、輸入食品の相談室のことをお伝えさせていただきましたが、輸入相談という行為は非常に有効なのかなと思っております。初めて輸入する食品というだけでなく、例えば輸入の食品に対する様々な御質問というのは相談室で受け付けておりますので、是非とも活用していただきたいなというところは、この場でも御紹介していきたいなと思っております。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、輸入者教育ということで、教育といいますか、新井さんの資料にあった、輸入食品相談指導室、今日もこの場においでの方の指導室の方もいらっしゃると思いますが、なかなか社内で輸入者教育を体系的にするのは難しいよという特に中小企業の皆様は検疫所の輸入食品相談指導室をご活用いただくことが有効だと思います。

ハウスさんはいかがですか、輸入者教育に関してどういったことをしていらっしゃるか。また、この御質問をくださった方が動画等の支援ツールについても書いておられます。こういった教育ツールがあるといいなという具体的な御要望等がありますか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） そうですね、ハウスから直接輸入者に関わるのが少ないのですが、当たり前ですけど、お付き合いして商社さんの経験値とか、ここはちょっと苦手でここはやはり得意だというのがやはりあるので、そこに応じてこれをください、あれをくださいというお願いをさしあげているというのが物の買い方の実態だと思います。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） そうですね、やはりパートナーとの関係が重要ですね。

御質問の中の、違反件数が減少していないという点はどうかと思いましたが、違反事例は厚労省さんがホームページで公表していますよね、写りますか。先ほど輸出国対策でも見ていただきましたが、違反事例としてエクセルを掲載しています。今投影しているものは事業者名のカットなど少し加工しています。

新井さん、いかがでしょう。この違反事例について、あと諸外国の違反事例サイトもあれば御紹介いただけますか。

○厚労省（新井） 今、蒲生先生からもございましたが、もう御存じの方も多いかもかもしれませんけれども、厚生労働省のホームページには、このような形で違反になったものは全て公表させていただいております。エクセル形式になっておりますので、例えばどこの国からどんなものが入っているのかとか、傾向を見たりとか、そういった部分には事業者の方もそうですし、国民の皆様に関しましても非常に参考になるかなと思います。是非、参考に使っていただきたいかなと思いますので、覚えていただければと思います。

それと併せて、各国のサイト、ちょうど準備いただいておりますけれども、FDAでは農薬の報告、ダッシュボードという形で書いていただいておりますけれども、URLから読み込んでいただくと報告書が出たり、ページによっては、そのままグラフでどのような薬剤がどのような検出の状況なのかということを知ることができますので、学ぶものとしましては、こういったホームページを御覧いただければ、今の情報としてはかなり入手しやすいものなのかなと思っております。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。FDAの情報を御紹介いただきました。御存知の方も多いかもかもしれませんが、QRコードがありますので是非アクセスしてみてください。アメリカの違反状況が公表されていて、また、画面の下のほうにある緑色のところですね、これは一つ一つテーブルになっていまして、クリックすると、グラフが出て、すぐ使えるようになっています。グラフは見やすいのですが、私が確認した範囲ではFDAが設計したグラフになっていて、サイト利用者が自由に加工できるものではありません。でも厚労省さんの違反情報はグラフにはなっていないかもしれないのですが、ローデータです。これは2025年、去年のたしか最初のほうのものですけれども、過去についても毎月毎月の違反事例が掲載されていますので、自分の扱っている食品でどのような違反が出ているのか、どういう国からの輸入に気をつけなければいけないのか、また、公表されている原因も見出し程度の言葉で、もっと詳しい内容を知りたいというのが先ほどの御質問の輸入者教育に使うための違反事例のコンテンツだと思うのですがけれども、このエクセルだけでもどういう違反があるのかということ、事業者さんの視点、消費者の視点でまとめることができるようになっています。先ほどレギュレーションの話が出ましたけれども、やはり日本の基準の認識不足ですとか、日本と検査法が異なるといった、海外との差にきちんと対応しないと違反になってしまうということが表れていると思います。先ほ

どのご質問にあった輸入者教育に使うためには、違反がどういう原因で起きたのか、どのような再発防止が必要なのかといった具体事例が必要だと思うのですが、これに関連して、このような御質問が来ています。

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しょうか。という御質問です。実はこれは東京でいただいた御質問ですが、非常に興味深いので、大阪の皆さんにも御覧いただくことにしました。この御質問をくださった方が会場にいらしたので、直接お伺いをしたのですが、サプライヤーさんから来ている原材料表には、その添加物が使われているという記載はなかったそうです。でも、その国ではその添加物が使われているので、本当に大丈夫なのかと輸入者さんが意識して自分で検査してみたら出てきましたということだったそうです。予期せぬ添加物というふうに書いてありますが、要はそのサプライヤーさんからいただいた情報にはなかった、という意味です。この輸入者さんは本当に優秀ですよ。国による違いをふまえた上で、自分でリスクを予測して調べたわけです。しかし、サプライヤーから情報がなければ輸入者さん側で気づかず違反が起きてしまうということもあるのではと思いますが、新井さん、いかがでしょうか。違反の中でこういう予期せぬ、添加物に関してでなくても結構です、添加物の例があったら良いですけど、サプライヤーからの情報がないことが原因となった違反は結構あるのでしょうか。

○厚労省（新井） ありがとうございます。蒲生先生からのお話もありましたが、予期せぬというのがなかなか捉え方が難しい部分にはなりますけれども、我々といいますか、検疫所のほうで輸入時監視をしていただいたときに、恐らく輸入者はそういった違反があるものを持ってきたいと思っている方はいらっしゃらないと思うのですね。ただ検査をすると出てくるということとはございまして、そういった意味ですと、日本で使ってはいけない添加物が含まれるケースがあるかというのと、やはりそれはございます。例えば添加物の違反ですと、去年は140件ぐらい添加物の違反が出ておりますが、日本で使ってはいけない指定外添加物が検出されたという違反が約3割ぐらいです。ほかは使ってもいいのですけれども、量を多く使用してしまったり、あとは使える対象食品を間違えてしまったりとか、そういった違反というのがあります。

○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。指定外添加物もそうですし、使用基準の違反など日本のルールを御理解いただいていないことが原因の場合も、先ほどの佐合さんのお話にあったように、日本が買い負けてしまうようにバイイングパワーが低くなってきて、なかなか日本の言うことを聞いてもらえないとか、いろいろな理由があるでしょう。

ハウスさん、いかがですか。予期せぬという言葉、要は相手からもらった情報にはない

んだけれども、違反の原因になってしまうものにどのような例があるでしょうか。それに対してハウスさんはどのような対策をされていらっしゃるでしょうか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） 難しいですね、恐らくこれは加工度がかなり高い製品かなと思うのですよね、直接口に入れるような。我々はその下の原料段階のものが多いため、所詮いろいろ配合がかぶっても、こういう経験をあまりしたことはございません。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） ありがとうございます。
御手が挙がりました。お願いします。

○参加者A 風船ガムも社告出てましたね。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 今、報道されていますね。

○参加者A そう、まさにそういうことが書いてあるので、そういうネット記事などで確認はしていないのですけども、そういうふうな添加物、表示をしなくてもいい添加物、加工助剤などが入ってしまうと、そういった場合があるんじゃないかというふうには思っています。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 皆さんもあの事例だとお分かりになると思いますが、先ほどのハウスさんのお話にあったリスク分析の会議ですね、今このような変化が起きているのでということにどれだけリスク感度を上げていくことができるかということなんだろうと思います。サプライヤーから受け取る情報だけではなくて、いかに正しい予測の上で自衛していくか。実際に港の検疫所で輸入者の指導されている方に今日の御質問をあらかじめ見ていただいて、輸入者が予期していなかったことが原因で違反につながってしまった事例にはどのようなものがあるのかお伺いしています。幾つか御紹介いただけるということですので、石川さんお願いできますか。

○関西空港検疫所（石川氏） 御紹介いただきました関西空港検疫所の石川と申します。よろしく申し上げます。

検疫所で監視している中で、こういった予期せぬ添加物が検出されるといった事例で、原因を輸入者さんに調査をいただいた結果でよく出てくるのは、やはり原材料由来です。特に原材料として加工食品を使っている場合なんかは、やはり内容の把握が行き届いてなくて違反原因になってしまうということがよく見られます。そのほかで予期せぬという観点で少しお話を広げますと、添加物の事例ではないのですけれども、海外の政府機関、認証を受けているような商品、こういったところを根拠に安全なものということで輸入さ

れたんですけれども、実際に輸入して検査を行うと、日本のほうに適合していなかったということで、結果的に違反になったというような事例もありますので、やはり日本に輸入する際には日本の法に適合するかどうか、それを確認することが大事だと思います。

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。輸出者さん自身の工場で扱った原材料だけでなく輸出者さんが仕入れた原材料まで適切に把握していなかった。それから、海外の認証を取っているから日本でも大丈夫だと思った。器具・容器包装ポジティブリスト制度は特にそういう話がありますね。日本の器具・容器包装ポジティブリスト制度が完全施行されましたが、日本のリストに適合しているかチェックするのは難しいけれども、EUではオーケーだよ、アメリカではオーケーだよ、だから日本でも大丈夫でしょうという話は通らないという話はよく聞きました。「予期せぬ」というキーワードに関してハウスさん、いかがですか、何か追加することはありますか。

○ハウス食品グループ（佐合氏） 最近、さっき古い話を出しましたが、皆さん引退される方が多くて、自分の役割が昔話をする事かなということも役割として認識しています。指定外添加物に関するB社の事件って御存じの方、います。大変これもすさまじく大変だったのですが、いわゆる香料です。香料って国によってバラバラですよ。メーカーなんかも出せと言っても出さないですから、そこが企業秘密だから、その割に香料メーカーというのはいろいろ原体を国際的に融通し合っているという、当時はそういう状態でした。それであるときに2002年ですか、そのときに、そういうのが普通に出回っちゃっているよ、これをどうするのという事件です。そのときは厚労省が基準審査課ですかね、当時、前端的に立って、検討会も立ち上がったと思うのですが、これまでは申請主義だったものを、もう国のほうで積極的に認めていきますとか、その後フェロシアン化カリウムもありましたよね。だから待っていて申請がないと、日本へ計画として増やさないとの方針だったので、なんだけどグローバル的にどんどん格差というか差ができてしまって、それでいや、使っている、混じっている、皆が食べちゃっているよとなったのが、B社の事件とフェロシアン化カリウム、要は塩の固結防止剤なのですが、そんなのはどこにでも入っちゃっていると、そこで厚生労働省のほうの方針転換をなされて、自分たちで主体的に内外の差を縮めていくというのをされて、これで随分企業としては楽になったというふう実感しています。これはお礼なので、ありがとうございます。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） 懐かしい話が出てまいりました。そうですね、どちらも健康に影響がある事例ではなかったのですが、国のルールに合っていないということで違反は違反である。でも変えることができるルールであれば変えて、国際的な整合性をつけることで、事業者さんは輸入しやすくなったことが過去にありましたという事

例でした。佐合さん、このような過去の昔話をできる人が先ほどの会議に必要ですよ。東京会場でハウスさんがお話していて、なるほど思ったのは、情報は集めて出すだけでは誰も聞いてくれないと、その事態がどういう背景でどういう経緯があって発生して、どういうところに影響していくのか、そういったストーリーで伝えないと誰も耳を貸してくれないよというお話があって、なるほど、まったくその通りだなと思いました。佐合さん、どうぞこれからも過去の昔話をたくさんお伝えください。

さあ、いかがでしょうか。3つのテーマで進めてきましたが、今の事業者さん取組についてでも結構ですし、その前のテーマについても結構です。何か御質問や御意見がおありの方はいらっしゃいませんか。ありがとうございます。お願いします。

○長瀬産業（卯津羅氏） 先ほどお話があったような国際汎用添加物のところだと思うのですが、やはり日本と海外のところで一番違うのは、食品添加物と加工助剤、日本では加工助剤という言葉はありません。海外では加工助剤が多いようですね、それによって生じる、特に輸入のときの違反事例が出てくると思います。なのでそうすると国際整合性というのですかね、日本でもかなり法律を変えてくるのは難しいかもしれないのですが、日本の場合は食品添加物の対応庁であります規制というか定義ですね、ここに加工助剤がないので、それでトラブルがありまして、ちょっとそこをまた考えていただければと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

○消費生活アドバイザー（蒲生氏） なるほど、そうですね。何かコメントはありますか。

○厚生労働省（新井） ありがとうございます。私もさっき蒲生先生と佐合先生の話聞きながら、皆さんにも最後に情報提供をしようかなと思った点もあったので、併せてお伝えしたいかと思っております。令和6年から、これまで厚生労働省で食品の基準を策定していたのですが、現在は消費者庁に基準の策定の部局が移っているというところもございます。佐合先生、何回も昔の話という話もありましたけれども、新しい話の件ということで、1点お伝えしたいのが、その基準審査課では、定期的に部会というものを開いておりまして、部会の中で、今後基準値をつくっていくとか、または、基準値をつくる必要があるかということ専門家の先生と審議しております。それは基本的には公表しておりますので、新しい情報を取りに行くという意味ですと、その部会を傍聴、または資料を見ていただくと、今後その食品の基準とか、どういったものについてつくられていくのかとか、そういったものの情報が得られるんじゃないかなと思います。

これが1点目の情報提供と、あと国際整合性の話もちよっといただきましたので、併せて、コーデックスの連絡協議会というものを厚生労働省と農林水産省と消費者庁、合同で開催しております。これも定期的実施しておりますが、国際的な食品規格をつくるコーデックスという国際機関がございますけれども、そこに日本からも代表団が現地参加し

て、国際的な基準の議論に参加しております。その中でどのような議論をしたのか、どのような結果が得られたのかというところをこのコーデックス連絡協議会で報告などを行っておりますので、新しい情報という意味ですと、この辺りも皆さんに見ていただくと、最新の情報が得られるのではないかなと思います。

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。今日は輸入食品の安全性確保、輸出国対策、そして、事業者の取組について、皆さんと情報共有してきました。言うまでもないことですが、食品の安全性確保は消費者、事業者、行政、すべてのステークホルダーの連携が必要ですので、このようなリスクコミュニケーションの場にご参加いただいた皆様に大変感謝申し上げます。令和8年度の輸入食品監視指導計画に関して、2月18日までパブリックコメントを継続中ですので、今日お話くださったことですか、それ以外でも結構です。どうぞお気づきの点がありましたらお寄せいただければと思います。

それではお時間が来ましたので、以上をもちまして、意見交換は終了とさせていただきますと思います。会場にご参加の方からたくさんのお声を聞いて大変うれしく思っております。ありがとうございます。登壇者の皆様も本当にありがとうございました。

これで、司会の方にマイクを戻します。

○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、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、本日、御紹介しました令和8年度輸入食品監視指導計画(案)につきまして、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」にて御意見を提出いただく方法と、電子メールでの提出、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。

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、是非、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がけください。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、お近くのスタッフまでお渡しください。

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、お忘れ物のないようにお帰りください。