

食品安全に関する意見交換会

議事録

令和8年2月9日（月）

仙台国際センター展示棟

（会議室1・2）

主催

消費者庁

内閣府食品安全委員会

厚生労働省

農林水産省

○司会（アナウンサー・粟津） お待たせいたしました。ただ今より、「食品安全に関する意見交換会」を開催いたします。本日の司会進行を担当します、アナウンサーの粟津ひろと申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは初めに、会場の皆様におかれましては、本日の配布資料をご確認ください。議事次第に本日の配布資料一覧を記載しております。ご確認の上、資料の不足や乱丁に気付かれた方はスタッフまでお申し付けください。また、資料を追加で希望される方は、閉会後に受付までお申し出ください。部数に限りはございますが、あれば追加で配布をさせていただきます。

さて、本日の意見交換会は、国内に流通する食品の安全性を確保するために、各行政機関が連携して取り組んでいること、また、その内容について理解を深めていただくことを目的として開催しております。

初めに、消費者庁消費者安全課より、食品の安全性を確保する上で重要となる「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」について、それぞれの概要と、担当する行政機関の役割について説明を行います。

次に、内閣府食品安全委員会より、「リスク評価」について。そして、厚生労働省、農林水産省及び消費者庁食品衛生基準審査課より、「リスク管理」について、食品中の放射性物質、食品添加物及び農薬を例に、それぞれから説明を行います。

なお、食品中の放射性物質に関しては、2011年に発生した東日本大震災に伴う東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、風評の払拭と正確な理解の促進を目的として、関係府省庁が連携し、継続的にリスクコミュニケーションを実施しております。本講演も、そうした政府の取り組みの一環として実施するものです。

今回、参加申込の際に皆様から頂きましたご質問に関しては、講演の中で取り上げるか、またはプログラム最後の質疑応答で取り上げる予定です。可能な限りお答えさせていただきたいと考えておりますが、時間の都合等により、全ての質問にお答えできない場合がございます。予めご了承ください。

続きまして、アンケートのお願いです。本日の意見交換会終了後に、今後の意見交換会を開催する上での参考とさせていただくため、皆様、アンケートへの御協力をお願いいたします。会場参加の皆様は、配布資料に同封の紙アンケートから、そして、オンライン参加の皆様は、チャット欄にお送りする URL からそれぞれご回答ください。なお、意見交換会終了後の画面に QR コードを表示いたしますので、そちらからでも回答することができます。皆様、ぜひご活用ください。

本日の意見交換会は、16時の終了を予定しています。円滑な進行への御理解と御協力を、皆様どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速始めてまいりましょう。初めに、「日本の食品安全行政の仕組みについて」と題しまして、消費者庁消費者安全課の秋山専門官から講演いたします。それでは秋山専門官、よろしくお願いいたします。

○秋山（消費者庁） 御紹介にあずかりました、消費者庁消費者安全課の秋山と申します。僭越ながらですけれども、日本の食品安全行政の仕組みについてというところで、大枠についてお話をさせていただき、その後の各論に進めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

〔資料①、スライド2〕

食品安全行政の仕組みについてということで、まずは食品安全基本法についてのお話になります。

まずその背景のご説明をさせていただくんですけれども、食生活を取り巻く状況の変化

というところから見ます。食品流通の広域化・国際化。海外からいろんな食品が入ってきます。新たな危害要因の出現ですとか、新たな技術の開発など、取り巻く状況の変化というのが著しいものがございました。ほぼ同時期に、2000年代に食の安全を脅かす事件が頻発、というところが御記憶に新しいかと思えます。牛海綿状脳症、BSEの発生ですとか、残留農薬という問題がございました。食の安全に関する国際的動向の変化ということで、日本だけではなく、食品が、国際化ということが進むに当たりまして、生産から消費に至る各段階の安全性の確保というところで、フードチェーン・アプローチというところが世界中で求められるようになってきました。科学的に、知見に基づいて必要な措置を講じ、国民への悪影響を未然に防止する必要があるということで、2003年に食品安全基本法が施行されまして、リスクアナリシスの考え方が導入されたということになります。

〔資料①、スライド3〕

では、こちらが本文になりますけれども、食品安全基本法のポイントについて、3つ御説明をさせていただきます。

まず1つ目は、「必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられること」です。国民の健康が一番だというのが、まず前提になります。2つ目が、「食品供給工程の各段階において適切に講じられていること」。これはピンポイントではなくて、リスク発生するというのは工程の各所に及びます。それを各段階において適切に講じられていることが必要ですということです。3つ目が、「必要な措置が食品の安全性の確保に関する国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて講じられること」。この、「科学的知見に基づいて講じられる」ということが重要になってまいります。このようなことで、国民健康への悪影響が未然に防止されるようにするというのを、食品安全基本法としてはうたっているということになります。

〔資料①、スライド4〕

その各工程で、というところの話にもなるんですけれども、食品安全行政についての基本についての御説明をさせていただきます。国民の健康の保護が最も重要というのは、先ほど申し上げたとおりになります。農場などから食卓まで、フードチェーンを全てカバーするというところが基本的な考え方です。国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつにはなりませんけれども、科学的知見、科学データに基づいてリスク管理措置が講じられることによって、健康への悪影響を未然に防止するというところの考えになります。

〔資料①、スライド5〕

リスクアナリシスについての説明になります。我が国における食品安全行政の枠組みになります。リスクアナリシスを実現するために、内閣府食品安全委員会がリスク評価をいたします。どれくらいまでなら食べても安全かということ、科学的知見に基づいて評価いたします。リスク管理として、消費者庁、厚生労働省、農林水産省、環境省、それぞれの省庁になるんですけれども、食べても安全なようにルールを決めて、各工程で監視するというところが管理の業務になります。そして、消費者庁は関係者相互間の情報及び意見の交換に関する関係行政機関の事務の調整などを行いつつですけれども、リスクコミュニケーション、こういった形でリスクアナリシスを行って、安全を遵守できるように、皆様が食べる食事というところを安全に確保できるように活動していますというところのお話を、相互に情報提供させていただいているということになります。

〔資料①、スライド6〕

その役割分担なんですけれども、消費者庁としましては、基本的事項の策定及び食品の安全性の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換に関する関係行政機関の事務の調整ということで、調整役になります。あとは、管理部門という、消費者庁、厚生労働省、農林水産省。こちらがそれぞれの分野において、評価が必要と考えたものにつきまして、内閣府食品安全委員会に対してリスク評価の依頼をします。その結果をもって、消費者庁、

厚生労働省、農林水産省が管理を遂行するということになっております。

以上、簡単ですけれども大枠の説明になります。これに基づいて、これから各省庁が管理ですとか、その辺り、いろいろな御説明をさせていただくことになるかと思えます。この辺りを念頭に置いてお聞きいただければ幸いです。簡単ですけれども、秋山からは以上になります。

○司会（アナウンサー・栗津） 秋山専門官、ありがとうございました。続きまして、「食品健康影響評価について」と題しまして、内閣府食品安全委員会の中村課長補佐から講演いたします。それでは中村課長補佐、よろしくお願いいたします。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） 皆さんこんにちは。内閣府食品安全委員会事務局で、情報勧告広報課でリスクコミュニケーションを担当している中村と申します。本日は、主に農薬ですとか食品添加物、それから放射性物質、こういったものを例に、食品健康影響評価というものについて発表をさせていただきます。15分ほどお時間頂戴できればと思います。よろしくお願いいたします。

〔資料②、スライド2〕

先ほど、食品安全に関する関係省庁の役割の御説明があったかでございます。我々食品安全委員会では、リスク評価というものを担当しております。こちらについて御説明をさせていただきます。

リスク評価というものは、食品中に含まれる有害物質などのハザードというもの。これ、後ほど説明させていただきますが、こういったものを摂取することによって、どの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することを言います。主に4つのステップございますけれども、まず最初に「ハザードの特定」というものをします。これは、食品中に含まれる可能性のある、人の健康に有害な影響を及ぼすおそれのある要因というものを特定する。既に判明している科学的な情報ですとか、これまでに得られているデータ、こういったものを収集整理して検討するということになってございます。

続きまして、「ハザードの特性評価」になります。これは、特定されたハザードについて、どのような有害な健康影響を引き起こすかということについて評価する場面になります。このステップでは、どのような害があるのかという話ですとか、どのような量で害が出るのか、そういったような程度を評価するというプロセスになっております。可能な場合には、摂取しても影響が出ないような量というものを算出したりするというのを、ここでは行っております。

続いて、「ばく露評価」というところになります。これは、実際にどれぐらいの量を、ハザードを食品から摂取しているか、こういったところを評価するというところになります。

それから、最後です。「リスクの判定」というところになります。このステップでは、先ほどの、どのぐらいの毒性の量で影響が出るか、実際どれぐらい摂取しているかという結果に基づきまして、ハザードによって健康影響が起きる可能性とか、そういったことを、不確実性も含めて判定するというような流れになっております。

この4つのステップというのがリスク評価の基本的な流れとなっております。食品の摂取というのは、国によって実態がいろいろ異なりますので、日本であれば日本の現状というものを考慮して、現実的なばく露というものに基づいてリスク評価をするということになっております。

〔資料②、スライド3〕

続きまして、先ほどちょっと御説明しました、「ハザード」と「リスク」という言葉について御説明をさせていただきます。

ハザードというのは、有害な影響を起こすものということで、これは訳すと「危害要因」

というふうにされます。食品中に含まれていて、人の健康に害を与えるおそれがあるような物質とか状態、こういったことをハザード言います。私たちが普段食べている食品にも、こういったものが含まれている可能性がございます。

次にリスクです。リスクというのは、その食品中にハザードが存在することによりまして、それを食べた人の健康に悪影響が生じる可能性と、その影響の大きさということを指します。このハザードの強さ、毒性の強さというものと、摂取量という、この2つによって、健康への影響、このリスクというものの大きさが変わってきます。健康への影響を調べる時は、リスクというものの考え方で行います。

〔資料②、スライド4、5〕

つまり、ハザードの毒性が小さくても、摂取量が大きいというようなことであれば、リスクというものの大きさはそれなりに大きくなっていく。そして、ハザードの毒性が強くても、摂取量というものが小さければ、リスクも小さくなるというような考え方になってきます。ちょっとこういった考え方を念頭に置いていただければと思います。

〔資料②、スライド6〕

続きまして、食品安全委員会では、こういったものを評価しているかの説明をさせていただきます。主なものということで挙げさせていただいておりますけれども、食品添加物、それから農薬ですとか、あと、後ででてきますけれども、汚染物質であったり、プリオンというもの。それから、食中毒の原因となる微生物であったり、薬剤耐性菌というものです。あとは、遺伝子組換え食品とか新開発食品といった、さまざまな種類のものを評価しているという状況にあります。

〔資料②、スライド8〕

ここからは、農薬などを例に、評価の考え方を御説明したいと思います。まず、農薬や食品添加物についてです。

食品安全委員会では、動物試験などの結果に基づきまして、リスク評価というものを行っております。こちらは、食品添加物ですとか農薬の評価に当たって、必要な動物試験の例というものを挙げさせていただいております。短期の影響を見るための試験だけではなくて、長期的な影響、反復投与ということで、何回も投与することによって、長期的な影響というものを調べたり、今の世代だけではなくて、次の世代への影響というものも調べるための、繁殖毒性試験とか、発生毒性試験、または発がん性試験とか、そういった数多くの試験というものを行っています。試験の際には、複数の量を投与しまして、実際に影響があるかというのを、それぞれの試験で調べるという流れになっております。

〔資料②、スライド9〕

それぞれの試験で、横軸に投与した量、縦軸にその影響という場合の曲線。これ、用量-反応曲線というふうに言うんですけども、こういったものを確認します。

先ほど申し上げたように、いくつかの量を投与して、その結果、影響が出ない、出ない、ちょっと出た、みたいな形で、こういった影響を確認するということになりますけれども、ある量を超えますと、こういった影響が見られるというような形になっています。このうち、何ら影響が見られない最大の量というものを、無毒性量、NOAEL（ノアエル）というふうに我々言ってますけれども、そういったものを各試験で決定します。例えば、この緑の試験Aの場合ですと、この無毒性量というのはここになります。水色の場合はこういった曲線ですけども、無毒性量というのはここになります。赤い試験Cの場合ですと同様で、こちらが無毒性量という形で、それぞれの試験で確認をまずします。その試験全体の結果、この中で一番小さい無毒性量、今回のこの場合ですと緑のこの部分になりますけれども、ここを、何ら毒性の影響が認められない量としますということです。この緑の無毒性量というものであれば、当然この水色の試験の結果ですとか、赤い試験でも無毒性量というのは担保されているから、というような考え方になります。

[資料②、スライド 10]

その後、先ほどの動物試験で、何ら毒性が認められない量というものを、ヒトにおける安全性を確保するための安全係数というもので割ります。そうすることによって、人が一生毎日摂取しても有害影響を示さない量、許容一日摂取量、ADI というふうに言いますけれども、こういったものを設定します。この ADI というものを作るに当たっては、ヒトと動物の種差ですとか、同じヒトでもさまざま個体差ありますので、そういったことも考慮して設定するということになります。

[資料②、スライド 11]

また、農薬の場合ですと、先ほどの ADI という長期間の影響、一生涯という観点から見ましたが、ARfD という急性の観点からの指標というものも設定する場合がございます。こちらの場合は、急性の観点の試験の結果で何ら影響が認められない用量のレベルから、先ほどと同様に安全係数というもので割りまして、この急性参照用量、ARfD というものを出します。この値というのが、ヒトが 24 時間、またはそれより短時間に摂取しても有害作用を示さない量という形で示すということになってございます。

[資料②、スライド 13]

続いて、カドミウムといった汚染物質というものについて御説明をいたします。汚染物質は、先ほど説明した農薬ですとか食品添加物のように、意図して食品に使用されるものではありません。結果的に食品中に含まれてしまうような物質ということになっています。そういうことで、農薬とか食品添加物とはちょっと異なる特徴というのがございますので、それらと比較しながら、汚染物質の特徴を説明したいと思います。

この表では、左側に農薬食品添加物の特徴、右側に汚染物質の特徴というものを示しています。まず左側の方を説明します。農薬や食品添加物というのは、先ほど申し上げたように、食糧生産のために意図的に使用した結果、存在するというようなものになっています。このため、規格ですとか使用基準、こういったことを設けることで、管理が可能というふうになっています。毒性が高いようなものがあれば、使用を禁止するとか、そういった運用もすることができます。

こういったものですが、開発したり製造したりする企業というのが、メーカーさんとか存在します。ですので、安全性に関するデータにつきましては、こういった申請者が確認するというようなことになっております。で、それを国が受け取るという流れになっています。それから、これらの試験というのは、OECD という、経済開発協力機構という機関が定めたテストガイドラインに沿って行われます。どのような国や施設で、誰が実施しても同じ結果になるような形で設計がされているというような形になっています。こういった状況を踏まえて、先ほどの ADI というものが設定されます。

一方で、汚染物質の場合ですと、こういった意図的ではなくて、水とか環境中に存在してしまっていて、幅広い食品に存在してしまうということになっております。なので、生産方法とかを改善しない限り、普通には、自然には減らないというようなことになっております。こういった安全性に関するデータも、先ほどメーカーが提出するという話をしましたが、そういったことではなくて、国とか行政機関がデータを収集して対応しているということになっておりまして、そのデータの質というの、高いものや低いものもあつたりと、さまざまということになっています。こちらは TDI という指標を出すことになっています。次で説明いたします。

[資料②、スライド 14]

TDI というものは、先ほどの ADI と考え方は一緒で、毎日摂取し続けても健康への影響がないと推定される、1 日当たりの摂取量を言います。先ほど同様、動物試験から設定する場合は、その結果から不確実係数というものを使って、TDI というものを算出いたします。もう 1 つ、疫学研究というものから設定する場合がございます。こちらは、疫学研究

の説明はすみません、右下を見ていただければと思いますが、こういった結果から不確実係数を使って、TDI というものを算出するということになっています。

〔資料②、スライド 16～18〕

すみません、ちょっと駆け足で。最後、放射性物質につきまして簡単に御説明いたします。放射線に関しての用語とか、放射線とはどういうものかというのは、次の 3 ページで説明しておりますので、ちょっとこちらでは割愛させていただきます。

〔資料②、スライド 19〕

平成 23 年に放射性物質のリスク評価をしました。こちらは国内外の放射性物質の健康被害に関する文献、約 3300 近くのを精査して、評価したというものになります。

〔資料②、スライド 20〕

評価の結果としましては、一般生活で受ける放射線量を除く生涯における追加の累積線量がおおよそ 100mSv (ミリシーベルト) 以上であると、健康に影響が見出される。一方で、100mSv 未満の健康影響に関してはなかなか言及することが難しいという、そういった結論になりました。

〔資料②、スライド 21〕

この 100mSv というのは、この値を超えると健康への影響が出る可能性が高まるということが統計的に確認されているという値であって、安全と危険の境界ではないということだけ、注意をしていただければと思います。

〔資料②、スライド 23、24〕

最後に、食品安全委員会はさまざま情報発信をさせていただいておりますので、適宜、ご興味のある方はご覧いただければと思います。

すみません。駆け足になりましたが、ご清聴ありがとうございました。

○司会 (アナウンサー・栗津) 中村課長補佐、ありがとうございました。続きまして、「食品中の放射性物質の規格基準について」と題しまして、消費者庁食品衛生基準審査課の荒川専門官から講演いたします。それでは荒川専門官、お願いいたします。

○荒川 (消費者庁) よろしくお願ひします。消費者庁の荒川と言ひます。よろしくお願ひします。「食品中の放射性物質の規格基準について」ということで、放射性物質の基準というのがありますので、御紹介をさせてもらおうと思ひます。

〔資料③、スライド 2〕

放射性物質の基準というのが、着目というか関心と呼ぶようになったのが、東日本大震災の後からということですね。その後、食品中の放射性物質に関する基準値の設定ということで、平成 23 年ぐらいに暫定規制値というものが作られて、ちょうどこのころから、食品中に放射性物質はどのぐらい入っているのかというのが議論され始めました。始めたというか、このとき決まったというか、決まっております。その後も、この決まった基準に従って、検査を行うとか、実際食品中にどのぐらい入っているのかという検査を行ったり、そのためのガイドラインを作ったり、あるいは、実際基準値を超えていたら、その回収するとか、いろいろな対応をしてきたというところです。

〔資料③、スライド 3〕

じゃあ、この基準値をどうやって作ってきたのかというのを、中身のご紹介させてもらえればと思います。まず、規制の対象とする放射性各種の考え方ということなんですが、ご存じの方も多くいらっしゃるかもしれませんが、放射性物質と単に言っても、さまざまな放射性物質があるんですね。原子と呼ばれていますが、物質としては単一の、何か放射性物質と決まったものがあるというよりは、いろいろなものが放射性を持ち得るみたいな、いろいろな種類があつて、そのたくさんある中で何を規制するのかということについては、

今回の考え方というのは、ここに書いてあるんですが、「規制の対象は、福島原発事故により放出した放射性核種のうち、原子力安全・保安院がその放出量の試算値リストに掲載した核種で、半減値1年以上の放射性核種全体」と。この福島原発で出た核種のうち代表的なものというか、重要なものというか、そういうのを一部集めましたという感じで、ここに挙げているのがセシウム134、セシウム137、ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106と、こういうものを考慮しましょうということに、まずなっています。

その上で、こういうのを規制の対象とするといいいんじゃないかという議論があった中、実際の規制値を作るには、あまりたくさん、たくさんやるのが大変というわけでもないんですけど、一部のもの、ここに書いてあるセシウム以外のものは、測定に時間がかかるということで、なかなか、規制をすると、測定して守らないといけないですね。規制値というのができる、必ず測定をして、守っているかどうかの確認をしないといけないんですけど、そうすると、その確認に時間がかかると、それはそれで結構大変なんですね。規制を守るというのも大変だということで、測定に時間がかかるものについては、ちょっとやめておきましょうということで、このストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106、この辺は時間がかかるということで対象にしていません。なので、実際の基準値を設定するときは、このセシウムですね。セシウムだけを測って、セシウムの基準値によって、食品中の放射線の濃度というのを決めていきましょうということになりました。シンプルになったわけですね。セシウムの量で放射線の量を測ることにしました。

〔資料③、スライド4〕

じゃあ、実際に基準値の話ですけれども、どんな食品でも同じ値なのかというと、実際そうではなくて、今は4種類に分かれています。本当は食品のこういう汚染物質の基準値って、4つぐらいではなく、米とか水とか、もう少し細かくやるものなんですけど、放射性物質の場合は、いったん大まかにこの4つに分かれているということになっています。1つ目、一番下が一般食品です。一般食品いくつというのがまずあるんですけど、それの他に、飲料水とか乳児用食品とか牛乳とか、こういうのはちょっと特殊なので、違う対応しましょうということになります。

まず飲料水ですが、飲料水というのは、全ての人が摂取し、代替がきかない、摂取量が大きいので、ちょっと別にしておきましょうということで、WHOも別にしていうことなので、別にしてあります。乳児用食品。これは乳児ですね。小児の期間というのは、やっぱり放射線に対する感受性も高いと、ちょっとリスクが高いということで別に分けています。それから牛乳。牛乳も、水みたいなものというのものもあるかもしれないんですけど、子どもの摂取量も多いということで、牛乳も分けています。残りを一般食品ですね。残りは一般ということで、4つに分けて、それぞれ値を決めました。

〔資料③、スライド5〕

具体的には右の表に書いてあるんですけど、飲料水が10ですね。一般食品が100です。一般食品がまず100なんです。それに対して、もうちょっと厳しくしましょうという、この3つの区分が、飲料水が一番厳しくて10ですね。で、牛乳と乳児用食品を50にしましょうということで設定してあります。この100というのが、ベクレルと言ってるんですけど、要するにその食品中に含まれていい放射線の量と言いますか、放射性物質の量と言いますか、そういう、含まれていい量ですね。だから、値が小さいほど、より厳しくなるということですね。含まれていい量というのが定まっています。

この数字、どうやって決めたかということのをここに書いてあるんですけど、食品中の放射性物質の現行の基準値は、食品の国際規格を策定しているコーデックス委員会が指標としている、年間線量1mSvを踏まえるとともに、食品安全委員会による食品健康影響評価を受け、厚生労働省薬事・食品衛生審議会等での議論を踏まえて設定しているということで、何を書いているか分からないかもしれませんが、そのコーデックス委員会とか、国際的

な食品の規格を定める委員会なんですね。コーデックス委員会というものがあります。皆さん、コーデックス、コーデックスとよく言うんですが、これ、何かと。このコメのところに書いてあるんですけど、FAO（ファオ）、国連食糧農業機関とWHO、世界保健機関、こういう国際機関が別途あるんです。WHO とか聞いたことある方もいらっしゃるかもしれませんが、FAO というのもあって、この2つが合同でつくったんですね。保健機関って、ちょっと医療寄りの機関かもしれないですが、人の健康とかに詳しいみたいな感じですかね。FAO というのはまさに食糧関係、農業関係みたいな、そういう国際機関が2つあるので、そこで合同でつくられているのが、コーデックス委員会というのがつけられている。ここで主に食品の基準というのは、ここでよく議論がされています。だいたいコーデックス、基準と言ったらコーデックス、世界の基準と言ったらコーデックスみたいなところがあるんですけど、コーデックス委員会で決めています。

ここで、年間 1mSv にしようというのが決まったんですね。食品から受ける放射線量、どのくらい放射線受けていいでしょう、これは食品から 1mSv にしようというふうに決まったんだということなんです。食品からはと言ったら何かと言うと、最後にまた出てきますが、放射線っていろんなところ、今もここに飛んでいるので、放射線というのは。例えば、東京の国立科学博物館とかに行くと、放射線が飛んでいるのを目で見ることが出来る、霧箱という装置があって、ぜひ皆さん行っていただきたらと思いますけど、目で見ることでもできるんですけど、どこにでも飛んでるんですね。どこにも飛んでいます。なので、普段から我々、放射線の被害というか、暴露と言いますか、放射線を受けているんですけど、じゃあ、それに加えて食品からどのくらい受けていいのかと。全体じゃないですよ。人として全体的に受けるというよりも、普段受けている量も加味して、加えて食品からはどのくらい受けてもいいんだろうかというのを考えると、1mSv という数字だというふうに決まったということです。そうすると、年間 1mSv を超えないためにどのくらいの数字。食品中に実際含まれていい量というのはどのくらいなの、というのがこうやって決まったと、そういうような考え方で決まっています。あくまで考え方ですから、細かい計算をするわけではないんですけど、そういう考え方だということです。

〔資料③、スライド6〕

基準値の設定の考え方ということで、1mSv まで食品から取っていいですよというふうになっていると。食品と言っても、水と食品それぞれあるんですね。食品全体として、水、食品合わせて 1mSv なんですけど、とはいえ、水と食品って取り方別なので、基本的にこういう汚染物質というのは、水からはだいたい 10% くらい、食品からは残り 90% くらい取るでしょうというような推定というか、そういうのがされているので、水由来だと 0.1mSv ですね。で、食べるやつ、食品由来で 0.9mSv で、足して 1mSv ですねと、そういうような前提で、先ほどの計算されています。

これ、セシウムについての基準値なんですけど、先ほども言いましたように、セシウム以外の放射性物質というのもあるんですね。放射性核種、ストロンチウムとかプルトニウムとかルテニウムとかあるんですけど、だいたいそのセシウム以外というものが 12% くらいあるらしいんですね。なので、こっちも一緒に多分入ってるよという前提で、セシウムの基準やっています。だから、セシウムでぴったり 1mSv になったら、他の核種で 1mSv 超えちゃうんじゃないかということではなくて、他の核種を合わせても 1mSv になるように、セシウムの数を決めているんですね。なので、そこは、セシウムしか見なくて大丈夫かというご心配はしていただかなくても大丈夫だということになっています。こうやって決めています。

〔資料③、スライド7〕

さらに、実際の計算方法をもう少し詳細に御紹介しますと、食品から 1mSv だと。そんなこと言っても、食品、食べる量だって人によって違うんじゃないかということも思われる

かと思えます。実際の計算はこれ、1mSv、じゃあそれをどうやって割り当てようかと。まず一般食品、0.9 ですね。1mSv の残りの、先ほど言った、食品からは 0.9 なんですけど、0.9 について、平均的な食品の摂取量というのが、調査の結果で何となく年齢ごとに分かっているんですね。なので、年齢ごとに摂取量というのを男女で分けて、年齢区分を分けていくと、だいたい限度値というのが出てくると。年齢ごとに変わってくると。このうち一番厳しいところですね。一番厳しいところが、13 歳から 18 歳の 120Bq (ベクレル) というのがあったので、一番厳しいところに設定すればいいでしょうということで、年齢ごとに分けて、一番厳しいところにして、120 になって、これを下回る数字がいいだろうということで、100 になったと。そういう流れだったということでもあります。このようにして、放射性物質の基準値が決められてきました。これは、当時こうやって決まったんですけど、いまだに、まだこの数字で続いているというところですよ。

〔資料③、スライド 8〕

この基準値設定して、実際どうなのと。実際、食品中の放射性物質ってそんなに入っているのということが気になるかもしれないですけど、これは調査をしています。毎年調査をしていて、マーケットバスケット調査と言うんですけど、この調査の詳細はまた後ほど説明があるかもしれないですけど、まさにマーケットバスケットですね。スーパーマーケットとか行くんですけど、スーパーとか行って、食品を実際に買ってくるんです。いろんな食品、バランス良く買ってくるんですけど、バランス良くというのは、国民の平均的な摂取量の調査結果があるので、それを踏まえて買ってくるんですけど、実際食品を買ってきて、全部すりつぶして混ぜ合わせて、バスケットというのは、バスケットの食品を買ってくるイメージで、バスケットと付いているんでしょうけど、みんなまとめますよみたいなイメージかもしれないですけど、こういう食品の調査と言うとよくあるんですけど、マーケットバスケット、実際にスーパーに行って買ってきて、セシウムの量というのを測ります。これは毎年測ってます。各地で流通する食品を購入して、放射性セシウムを精密に測定するというところでやっています。

これは、国民の食品摂取量の地域別平均に基づいて購入し、混合して測定しますということですよ。そういう調査をしています。結構標準的な手法なんですよ。食品の汚染状態を調べるには標準的な手法なんですよ、これやっています。通常の食事の形態に従った簡単な調理をして測定。一応調理もするわけですね。実際にどのぐらい、皆さんが食べる形にした方がいいので、そういうこともしています。その上で測定しています。生鮮食品はできるだけ地元産、近隣産のものを購入。今、東京でどんなものでも買えますからね。東京とかどうしてるんだろうな。なるべく地元のを、地域性というのも 1 つの調査の観点ではありますので、できる限り地元産のものを、あったら買ってくるというような感じで調査をしているということですよ。

これで、実際買ってみて、皆さんが買った食事にどのぐらい入っているのかというのを測定しているんですけど、結果これですね。0.0005 から 0.0009mSv という結果になっているんですね。大変少ない、すごく少ない状態になっています。さっき言った線量の上限値 1mSv。食品由来は 1mSv までにしましょうというのが、国際機関であるコーデックスさんが決めたのが 1 だったんですけど、それに対して実際の測定値、0.0005 なんですよ。大変少なくなっています。ですから、まあ大丈夫。大丈夫と言うのも難しいんですけど、大変少なくなっていますよということで、こういう調査もしてましますということをご承知おき、よかったですら知っておいていただけたらなというふうに思います。今だったら、普通に食べて、たくさん放射線のものが入っているということは基本的にはないんだなというふうに思っていたらいいかなと思います。もちろん、ごくまれに、個別の食品ごとで見ると、たまにちょっと放射線量が多いとか、ないではないんですけど、あくまで平均としてはこのぐらいなので、普通に食事をバランス良く取っていれば問題ないんじゃないかとい

うような状況かなというふうに思います。

〔資料③、スライド9〕

最後ですね。これ、先ほど言った、放射線被ばくの早見図ということなんですが、これ、大変細かくて、すみません。とても読めないと思うので、お手元に紙がありますので、よかったですら後ほど見てもらったらと思いますが、皆さん、普段から放射線を受けていますという話ですね。ここだけ読めるんですけど、1日当たりの年間線量、日本人平均は、約2.1mSvということで、この時点で1を超えているわけですから、そこそこ、2.1mSvぐらい受けてますよと。自然界の、太陽から降ってくる放射線とか、あと、土の中に入っているもともとある放射線とか、結構いろいろあるので、飛行機とか乗るとちょっと増えたりするとか言いますが、そういうのを受けていますので、そういうのと比べると、今、食品中から受けるよというのはすごく少ない。何せ0.0005ですからね。すごく少ないですねというように、そういう量的な感覚を、よかったですら覚えて帰っていただいたらなと思います。

〔資料③、スライド10〕

この辺りの話、消費者庁のウェブサイトの方でも情報提供などさせていただいています。今日もお配りしている冊子などもありますので、もしご関心あったら読んでいただいたらありがたいなと思います。以上になります。どうもありがとうございました。

○司会（アナウンサー・栗津） 荒川専門官、ありがとうございました。さて、続きまして、「食品中の放射性物質の対策と現状について」と題しまして、厚生労働省の宮崎専門官、農林水産省の山本専門官より、順に講演いたします。それでは、よろしく願いいたします。

○宮崎（厚生労働省） ただ今、御紹介にあずかりました、厚生労働省の健康・生活衛生局食品監視安全課の宮崎と申します。これから食品中の放射性物質、こちらの対策と現状につきまして、厚生労働省と農林水産省の取り組みをお話させていただければと思います。

〔資料④、スライド1〕

目次をお示しさせていただきました。私からは、まず厚生労働省の取り組みについて、農林水産物の放射性物質対策としまして、国内での検査体制について説明をさせていただければと思います。

〔資料④、スライド2〕

今お示しましたスライド、こちらは食品中の放射性物質への対応の流れについて、これまでの沿革を示したスライドでございます。先ほど消費者庁さんからのスライドの中にも含まれていまして、ちょっと色味は違いますけれども、内容は重複してございますので、ここは簡単に話させていただければと思います。

先ほどもありましたけれども、平成23年の3月11日に発生しました福島原発の事故によりまして、厚生労働省は3月17日に緊急的な措置として、原子力安全委員会が示した指標値を、暫定規制値として示したところでございます。その後、厚生労働省、食品安全委員会、それから放射線審議会などの各関係機関で審議を重ねまして、現行の基準値が設定されたというところでございます。この基準値を基に、全国で食品中の放射性物質に関する検査が現在も続けられているという状況でございます。検査の結果、基準値を超過したものであるのは回収、それから廃棄をされるという流れになってございまして、そして、基準値を超えた食品が、その1つの個体、1つのものだけではなくて、地点の広がりがある場合、県域もしくは県内の一部の区域を単位としまして、出荷制限の指示が行われるという流れになってございます。本日、この基準値と出荷制限について、主にお話をさせていただければと思います。

〔資料④、スライド3〕

こちら、放射性物質対策のための各省庁の連携を示した図になってございます。このように、関係する省庁が連携をして、基準値を超える食品が流通しないように検査を実施しておりまして、結果に基づいて出荷制限を実施しているという状況でございます。

〔資料④、スライド4〕

こちらのスライドは、その基準値の設定の仕方についてまとめたスライドでございますが、これも先ほど消費者庁さんのスライドに含まれていたものと内容としては同じものになってございます。先ほどありました国際的な規格を策定しておりますコーデックス委員会が指標としている、年間線量1mSvというところを踏まえまして、各食品群、4つの区分がございすけれども、それぞれに設定された基準値というのを見ながら検査をしているところでございます。

〔資料④、スライド5〕

こちらのスライドも同じですね。先ほどありました一般食品、一番下の欄ですけれども一般食品があつて、それ以外に牛乳、乳児用食品、飲料水、それぞれ基準値が設定されたというところでございます。

〔資料④、スライド6〕

続きまして、これまでその基準値の設定をされてくるという話をしてまいりましたけれども、この基準値を指標とした検査、いわゆるモニタリング検査というものについてお話をさせていただければと思います。

モニタリング検査は、原子力災害対策本部ガイドラインに従って実施されることになってございます。正式な名称としましては、「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」というものなんですけれども、こちら、原子力災害対策本部が策定したガイドラインとなっております。このガイドラインに基づいて検査がなされてございます。このガイドラインは都道府県による検査、出荷制限の考え方などなどが定められた文書になってございまして、この文書に基づきまして、都道府県は検査を実施しているというものになります。厚生労働省は都道府県に対しまして、検査計画を作りまして、それに基づき検査をするよう通知しているところでございます。検査結果は都道府県から厚生労働省へ報告されまして、厚生労働省のホームページで全て公表してございます。

〔資料④、スライド7～10〕

こちらのスライドからはガイドラインの詳細になってございまして、説明は省略をさせていただければと思います。御関心がございましたらお手元の資料を御確認いただければと思います。

〔資料④、スライド11〕

11 ページを御覧ください。出荷制限、摂取制限についてお話をさせていただければと思います。原子力災害対策特別措置法に基づく措置となつてございまして、基準値を超過した地域的な広がりが見られたという場合に、出荷制限が指示されます。この青文字で書いた「出荷制限」というやつですね。また、著しく高濃度な値が出てしまったという場合には、「摂取制限」というのも指示がなされています。都道府県は、このモニタリング検査を行いまして、基準値が超過されたものにつきましては、回収ですとか廃棄などの適切な措置を取っているところでございます。さらに地域的な広がりが確認された場合には、出荷制限として、その地域で生産された、その農作物が出荷できなくなります。さらに著しい高濃度が確認された場合、食べるのもだめということで、摂取制限という形でさらに規制がかかってくるという流れになってございます。この基準値超過に対する措置ですとか、出荷制限、摂取制限によって、基準値を超えた食品が流通しないように、厚生労働省、農林水産省、都道府県が連携して対応しております。

〔資料④、スライド12〕

こちらのスライド、大変細かくて恐縮なんですけれども、出荷制限の対象になっている

一例をまとめたものになります。福島県を中心としまして、多くの都道府県で出荷制限が残ってございますけれども、よく見ていただくと、野生のものが大変多くなっております。栽培されるものにつきましては、生産者、それから自治体の取り組みなどによって除染が進みまして、基準値を超えるものは、もうほとんどなくなっております。

〔資料④、スライド13〕

こちらのスライドは、放射性物質の検査法に関する内容となっております。ゲルマニウム半導体検出機を用いた精密な分析法に加えまして、測定時間が短時間で済むNaIシンチレーションスペクトロメータ、これを用いたスクリーニング法。それから、測定の流れの中で、最初に切り刻んでから重量を測って、放射性物質測定して解析するという流れになるんですが、最初の細切れにするという作業を不要として、今、細切れにしないでセシウムを測定できる、非破壊検査法というものも活用しながら検査が行われております。

厚生労働省は、この食品中の放射性物質につきまして、このように安全性の確保に取り組んでいるところでございます。厚生労働省からは以上となります。続きまして、農林水産省の取り組みについてご紹介をさせていただければと思います。ありがとうございます。

○山本（農林水産省） 農林水産省食品安全政策課の山本と申します。ここからはボタンタッチしまして、私の方からは、農林水産物の放射性物質低減に向けた生産段階での管理、取組と、出荷前に行われる放射性物質の検査の結果についてご説明をさせていただきます。

〔資料④、スライド15〕

こちらは、農林水産物の放射性物質低減に向けた生産段階での取組を、簡単にまとめたものとなっております。スライド中段に放射性物質の移行低減対策を4つほどまとめております。上2つは後ほど、次のスライド以降で御説明するので割愛させていただきますので、3つ目、4つ目について、ここでは簡単に御説明させていただきます。

3つ目の果樹・茶等の低減対策、これがどういうものかと申しますと、木の幹や葉っぱに付着した放射性セシウムを除去することで、果実や茶葉への放射性物質が移行することを防ぐことができますので、そういった対策を通して安全性を確保するという取組になっております。

4つ目の農地の除染、どういうものがあるかと申しますと、農地の表層にある土を削り取って除去する、あるいは、表層にある土と下層にある土を入れ替える作業、そういったものを農地の除染と呼んでおり、こういった対策については、現在、特定の地域を除いて全て完了しているという状況になっております。

また、生産現場では、こういった対策によって安全性の確保を行った上で、出荷前の放射性物質の検査ということを行っております。安全な農林水産物だけが流通するようにしております。もし検査によって基準値超過が認められた場合、先ほど厚労省さんからもお話ありましたが、当該食品の回収・廃棄、必要に応じて出荷制限等の対応が行われます。さらに並行して、基準値が超過してしまった場合は、その原因究明を行いまして、もし追加の対策が必要であれば、さらに移行低減対策として盛り込むといった取組を行っております。

〔資料④、スライド16〕

続いて、カリ施肥による稲の吸収抑制対策について御説明いたします。家庭菜園をなされている方、よくご存じかと思いますが、農作物を育てる上で、カリウムというのは必須の栄養素となります。そのため、農作物は根から農地の土壌に含まれるカリウムを吸収して生きています。このカリウムは、セシウムと化学的に似た性質を持っておりまして、作物への吸収に対して、カリウムとセシウムは競合する関係となっております。このため、土壌中にカリウムが十分に含まれていれば、セシウムは作物に吸収されにくいとい

うことが分かっており、生産現場ではカリウムを十分に施肥することで、吸収抑制対策を行っております。

〔資料④、スライド 17〕

続いて、きのこの等の特用林産物の安全確保対策ですけれども、きのこの栽培方法、大きく分けて、原木栽培と菌床栽培、2つの栽培方法があります。このうち原木栽培は、原木に穴を開けて、菌を植菌して、自然の状態で育てるといった栽培方法になります。この原木に菌を植菌したものを、ほだ木と呼んでいます。きのこは原木に含まれる放射性物質を吸収しますので、きのこの放射性物質の濃度が食品の基準値を超えないように、原木やほだ木に含まれる放射性物質の上限の指標値というものを設けておりまして、この指標値を超えない安全な原木、ほだ木だけを使って栽培するという取り組みが行われています。また、こういった対策を確実に行うために、原木やほだ木を高圧洗浄水で除染する、原木への放射性セシウムを払拭するために、簡易ハウス等の設備を導入したりといった対策が行われております。一方、野生きのこや山菜については、同じような生産段階の取組を行うことが難しいので、栽培/飼養管理が困難な品目群として、検査を重点的に行っており、基準値を超過するものは流通させないようにしております。また、ホームページによる情報提供や、出荷制限地域のものが流通しないように、巡回して確認する、そういった対策も行われております。

〔資料④、スライド 19〕

ここからは、生産段階における安全確保対策を行なった後、出荷前に行われる放射性物質の検査の結果について御説明をさせていただきます。まず、こういった検査結果を御説明するかという点についてですけれども、これから御説明する検査結果の元データというのは、全て厚生労働省のホームページに掲載されているものになっております。ただ、これから詳しく御説明しますが、検査結果はかなり膨大なので、なかなかこの生データを見るだけだと全体像がつかみづらいかと思っておりますので、ここからは、このスライドに沿った方法で集計・抽出したようなものを用いて、それをさらにグラフ等で視覚化したものを用いて御説明させていただきます。

〔資料④、スライド 20〕

では、直近の令和6年度の検査点数についてなんですけれども、だいたい全体で4万点検査が行われております。上の方は、この4万点の検査の内訳を示したものになりますけれども、栽培/飼養管理が困難な項目がだいたい3万点ということで、4分の3、重点的にこちらの品目群について検査が行われるということが読み取れます。また、可能な品目群と困難な品目群、具体的にどういう品目があるのか、どういう割合で検査しているのかというのが、こちらの下側の円グラフとなっております。

〔資料④、スライド 21〕

続いて、検査点数の推移ですけれども、発災直後、平成23年以降、だいたい20万、25万点ぐらいの検査が行われておりまして、令和2年でぐっと減っています。なぜ、この検査点数がこういうふうになっているかと申しますと、この令和2年度に、それまで牛肉の検査、全頭検査を行ってございましたのが、抽出検査、検査の効率化というものをを行いまして、その関係で検査の点数がここで減っておりまして、だいたいそれ以降は3、4万点で推移していると、そういった状況となっております。

〔資料④、スライド 22〕

ここから具体的に、検査結果はどうだったのかというところですが、こちら、栽培/飼養管理が可能な品目群について、濃度別点数の推移をまとめたものとなっております。この色の薄いところが、25 Bq/kg（ベクレルパーキログラム）以下、要は一番低い濃度帯のものを示しているんですけれども、発災直後は97%弱だったものが、この割合がどんどん増えておりまして、現在ではほぼ100%になっている、全体的に放射性物質のレベルが

低下しているということがこのグラフから読み取れます。また、基準値 100Bq を超えたものが、この赤いところですが、発災直後は 500 点以上あったものが、さまざまな生産段階での取組が行われた結果、こちらの点数も減っておりまして、近年ではほとんど基準値超過はない、特殊な事例を除いてほぼ 0 点になっているというような状況になっております。

〔資料④、スライド 23〕

続いて、原木きのこ類の検査結果についてなんですけれども、こちら薄いところが低い濃度帯で、赤いところが基準値超過した点数となっております。こちらの点数も、発災直後はそれなりの点数があったんですけれども、先ほど申し上げたような、安全な原木を用いるといった安全対策の徹底が行われた結果、基準値超過は見られないということが検査結果から読み取れます。

〔資料④、スライド 24〕

続いて、栽培/飼養管理が困難な品目群の濃度別点数の推移をまとめたものになりますけれども、同じように赤いところが減って、薄いところの割合が増えているというのは一緒なんですけれども、先ほど御説明したところと違い、まだまだ 100 点以上、基準値超過が認められているような状態になっております。そのため、こういった栽培/飼養管理が困難な品目群については、引き続き重点的な検査、出荷制限等の措置というのを実施しているような状況となっております。

〔資料④、スライド 25〕

こちらが、基準値超過が検出された点数の、栽培/飼養管理が可能な品目群の細かいデータをまとめたものとなっております。繰り返しになりますけれども、特殊な場合を除いて、基準値超過の点数というのはほとんどないという状態となっております。

〔資料④、スライド 26〕

また、栽培/飼養管理が困難な品目群については、基準値超過がある。で、具体的にどういふ品目があるのかと申しますと、上 3 つのところ为代表的なもので、野生のきのこ類、野生の山菜類、あとは野生鳥獣肉類、いわゆるジビエと、そういったものについては基準値超過がまだまだ見られるような状況ということになっておりますので、引き続き重点的な検査を実施していくような状況となっております。

〔資料④、スライド 27〕

ここまでのまとめです。放射性物質の低減対策の徹底や、時間経過による放射能の減少等により、事故直後に比べると、食品中の放射性物質のレベルは全体的に低下していて、栽培/飼養管理が可能な品目群においては、基準値超過はほとんどないというような状況となっております。一方で栽培/飼養管理が困難な品目群の一部、野生きのこ、山菜やジビエ等については、安定して基準値が下回ることが確認されるまで、引き続き出荷制限等の措置を実施しているという状況となっております。

最後、ちょっと駆け足になってしまいましたが、今日御説明したスライドのもう少し詳しいものでしたり、実際のデータを集計した表でしたりは、弊省のホームページにも掲載しておりますので、もしご興味がありましたら、こちらの URL や、バーコードも付けておりますけれども、こちらから見ていただければと思います。簡単ではありますが、私からの説明は以上とさせていただきます。

○司会（アナウンサー・栗津） ありがとうございます。厚生労働省の宮崎専門官、そして農林水産省の山本専門官でした。ありがとうございました。さて、続きまして、「風評に関する消費者意識の実態調査」と題しまして、消費者庁消費者安全課の秋山専門官から講演いたします。それでは、お願いいたします。

○秋山（消費者庁） 再びになりますけれども、消費者庁消費者安全課の秋山と申します。よろしくお願ひいたします。先ほどまで、リスク評価、基準の設定、そして現状について、放射線関係で御説明をいただきました。私の方からは、「風評に関する消費者意識の実態調査」ということで、平成 25 年から年に 2 回、以降、平成 31 年からは年に 1 回しております。風評に関する消費者意識の実態調査についての共有をさせていただきたく思います。よろしくお願ひいたします。

〔資料⑤、スライド 2〕

まず最初に、「食品の産地を気にする理由」に対する回答というところのグラフをお見せいたします。やはり、味、品質、こちらの方を気にされる消費者の方が多ということが、一目で見て分かっていたかと思ひます。放射性物質も、こちらの調査を始めました当初、平成 25 年には、約 3 割の方がやっぱり気になるというお話をされておったんですけども、行政、生産者、流通の皆様の努力によって、徐々に安心感というところが広がってまいりまして、現在では放射性物質を気にされるという方は、約 3 分の 1 程度まで下がってきているということが御覧になっていただけたかと思ひます。

〔資料⑤、スライド 3〕

もう 1 つ、グラフなんですけれども、こちらは「食品中の放射性物質の検査」に関する回答についてのグラフになります。これは、先ほど、どれぐらいたくさんの数の試験をして、基準を超過しないということの制御ができてるかというお話がたくさんあったかと思ひます。ただ、こちらのグラフを御覧になっていただきますと分かりますとおり、検査が行われていることを知らないということが、当初は 2 割だったんですけども、現在では 65% まで上がってきている。そして、基準値を超える食品が確認された市町村では、他の同一品目の食品が出荷・流通・消費されないようにしているというところも、当初は 58.8% だったんですけども、現在は 18.5% まで落ちてきている。食品中の放射性物質の検査は東日本の 17 都県を中心に実施されているというところ、こちらは横ばいになっております。意外と、生産者の方がどれだけ苦勞して安全なものを供給しているか、そして、管理者が試験して、流通しないことを徹底しているかというところは伝わっていないかというところが、このグラフから見て分かるかと思ひます。

〔資料⑤、スライド 4〕

そこで行政としましては、「あなたは、風評被害を防止し、売られている食品を安心して食べるために、どのようなことが行われるとよいと思ひますか」というところの回答も紹介させていただきます。こちらと同じように、消費者意識の実態調査からの回答なんですけれども、それぞれの食品の安全に関する情報提供ですとか、食品に含まれる放射性物質に関する科学的な説明、そして実際の測定データなどの公開というところをしっかりとください、というところの要望があるかと思ひます。お手元にお配りしております Q&A の方に、先ほどまでの管理の考え方ですとか、実測値についても記載されておりますので、ぜひその辺りもご覧になっていただければというところと、我々としまして、しっかりとこの辺り、啓発を進めていきたいと考えております。簡単ですけども、私からは以上になります。

○司会（アナウンサー・栗津） 秋山専門官、ありがとうございました。前半のプログラムは以上となります。ここから、およそ 10 分間の休憩とさせていただきます。再開はこの後、14 時 20 分ごろ、午後 2 時 20 分ごろからいたしますので、それまでにお席にお戻りください。それでは、休憩といたします。

（休憩）

○司会（アナウンサー・粟津） それでは皆様、お時間になりましたので、これより講演を再開いたします。続きましては、「食品添加物、農薬の規格基準等について」と題しまして、消費者庁食品衛生基準審査課の荒川専門官から講演いたします。それでは荒川専門官、よろしく願いいたします。

○荒川（消費者庁） よろしく願いします。消費者庁の荒川です。よろしく願いします。ちょっとここから、食品添加物、農薬の規格基準等についてお話をするんですが、お付き合いいただければと思います。

〔資料⑥、スライド4〕

食品安全行政についてということで、食品の安全性というのを行政機関として担当させていただいています。これ、最初に消費者庁消費者安全課が御紹介したスライドと同じなので、ちょっと繰り返して説明するのもあれですけど、もう一度念のため御説明すると、こういう感じでやってますというスライドになっています。リスクアナリシスと言って、問題発生を未然に阻止したり、悪影響の起きる可能性、リスクを低減するための枠組みと言っていますが、そういうことで、リスク評価、リスク管理ということで、各省庁が連携して対応していますという図です。

ちょっと分かりづらいと思うので、リスクアナリシスとは何かという、食品にどんなリスクがあって、どういうところが危ないんだろうということを分析しましょうということなんですけれど、例えば、食品以外で置き換えて考えてみると、何があるだろうかと思ったんですけど、これは例えばですけど、小さいお子さんとかが御家庭にいと、はさみとか、よう机の上とか置かないですね。高いところに置いたりとか。あと、薬とかもそうですよね。小さな子の手の届くところに置かないようにしましょうとか言うわけですけど、あれもある種のリスクアナリシスの結果、そうなっているわけですね。はさみというのは、我々大人は問題ないです。大人はそうそうけがしないですけど、小さい子どもは、間違っただけがをしてしまうかもしれない。それがリスクですね。もしかしたら。けがしないかもしれないですよ。机の上に置いておいても、手の届くところに置いてあっても、けがしないかもしれないけど、もしかしたらけがしちゃう可能性あるなど、それがリスクですね。それがこの左側のリスク評価の部分。もしかしたらけがしちゃうかもしれない。あるいは、薬とかを置いておくと、小さい子が開けて飲んじゃうかもしれない。これもリスク評価です。そういうリスクがもしかしたらあるかもしれない。ないかもしれないけど、あるかもしれないという、それを評価するのがリスク評価。これは食品安全委員会がやっていますね。

一方で、リスク管理。何するかと言うと、そういうリスクがあるので、じゃあちょっと管理しましょう。ちゃんと管理しましょう。例えば刃物とかだったら、手の届かないところに置くとか、高いところに置くとか。薬とかだったら、薬も同じように高いところに置いておいてもいいんですけど、ちょっと不便なので、子どもが開けづらいふたにするとかですね。最近、チャイルドレジスタンスとかいう、ちょっと工夫しないと、ボタンとポチッと押さないと開かないふたとかあったりするんですけど、そういう工夫をするわけです。これはリスク管理です。だから、そういう役割分担をしながらやっています。

食品安全委員会の方で、食品の場合ですと、この食品は危ないかな、あるいは、この食品に入っている添加物はどのぐらい危ないかなというのを、まずどのぐらい危ないか、どのぐらいリスクがあるかというのを、食品安全委員会の方で評価します。リスク評価します。で、どのぐらい危ないかが分かると、じゃあ、どう管理すればいいかが分かるわけです。管理の仕方はいろいろあるわけです。先ほど言ったように、同じ、子どもが間違っただけ使っちゃうかにもにしても、高いところに置いておくという手段もあれば、ふたを開けづらくするとか、そういう手段があるので、いろんな手段があります。

食品の場合だと、例えば、これからお話しする、基準値を作るというのは1つのリスク管理ですよ。危ない物質があります。例えばカドミウムとか、鉛とか、いかにも危なそうなものというのはいくらも入ってほしくないもので、このぐらいまで。あの辺、一切入っちゃいけないというのがありますけど、あるいは添加物とかであれば、この後説明しますが、このぐらいまでの量にしましょうとか、上限値を決めてみたりとか、入っている量とかを決める。それが基準値という考え方ですね。そういう、最終的な食品でどのぐらい入っているかを決めて管理していくという手段もあります。あるいは、そうではなくて、乳製品とか、あるいは食肉製品だったりすると、製造工程でちゃんと加熱をしましょうとか、そういう、最終的に出来上がったものの管理をするだけじゃなくて、作っている最中に加熱をしましょうとか、そういう形でリスクを管理する場合があります。

あと、そもそも、これが一番伝えたいことなんですけど、そういういろんな管理の仕方があるんですが、まず、食品というのはいくらものだけ偏って食べると、どうしてもリスクが高まっていってしまうんですね。先ほど言った危ないものが入っているという食品、ちょっとだけだったらいいんですけど、それをたくさん食べてしまうと、やっぱりリスクが上がっていきなりということがあるので、各消費者の皆さん個人個人が、いろんなものを偏りなく食べていただくというの、1つのリスク管理の方法なので、そういう形で管理していきましょうということなんです。その話はまた後でしますが。

というわけで、何が言いたいかというと、こういう全体の考え方をリスクアナリシスというふうに言っていて、ちょっと語弊があるかもしれないですけど、そういうふうに言っていて、リスクを評価する人と、リスクを管理する人を分けて、各省庁が連携しているということで、食品安全というのを進めているということになっています。

〔資料⑥、スライド5〕

その上でもう少し細かい話をしますと、関係府省が何をしているのかというスライドになるわけですが、こちら先ほどご紹介があったので、ちょっと簡単に進めていきますが、食品安全委員会さん、こちらがリスクの評価をしています。リスクの評価なので、これはもう完全に科学的な評価ですね。科学的に、人にどのぐらい有害なんだろうかというのを調べてくれているところです。その上で、この方々が出した評価の結果を踏まえて、消費者庁と厚生労働省と農林水産省さんが相互に連携しながら、各担当が違いますので、各担当している分野で必要なリスク管理をしていくということです。先ほど言った、はさみの置く場所であれば、はさみを置く場所を担当しているのは何たら省で、薬のふたを担当しているのは何たら省とか違う場合があるので、それは各担当がやりますという、そういうことなんですけど、そういう形でやっています。

〔資料⑥、スライド6〕

関係府省間の連携強化ということで、これはちょっと細かい話になりますが、そういうようなことをやってみようというのが法律上も明記されていますということです。最初に作られたのは食品安全基本法という、これは一番大きい法律です。食品安全行政のバイブルみたいな法律ですけど、食品安全基本法という法律があります。この第15条というところに、関係行政機関の相互の密接な連携をしましょうということが書いてあるので、私、消費者庁におりますけれども、この法律に基づいて、関係省庁の皆様と連携しているということかなと思います。こういうのに従って、例えばこの2つ目である基本的事項みたいな、連携の仕方の考え方を定めていたり、それを実際に連携するために、こういう会議みたいなもの、「食品安全行政に関する関係府省連絡会議」みたいなものを開いたり、いろんなことで連携をしているわけですが、大元にあるのはこの食品安全基本法、法律に定められて連携していますということだそうなんです。

〔資料⑥、スライド7〕

その上で、ようやく本題の方に入っていきます。消費者庁の食品衛生基準審査課という

ところにいるんですけど、基準審査課なので、私の仕事は規格基準を作ることなんです。規格基準を作ることなんですけど、それを定めている法律が、食品衛生法というものがあります。先ほどの食品安全基本法というのは、これはもう、もう少し抽象的なことが書いてあって、連携しましょうとかですね、連携して頑張りましょうみたいなことが書いてあるんですけど、その上で、じゃあ実際どうやって頑張るのか、どうやって衛生を守るのかということが、食品衛生法とか、そういう個別の法律に書いてあったりします。

食品衛生法に何が書いてあるかと言うと、目的というふうに書いてありますが、食品の安全性の確保のために云々かんぬんということで、いろいろありますよとなっているんですけど、概略をスライドにしているんですけど、先ほど言った、私がやっている規格基準の策定、ルール作りですね。この物質はこのぐらいまで入っていていいですよとか、あとは、この物質はこうやって作りましょうとか、そういう具体的な基準とか規格とかを作るんですけど、それだけじゃないんですね。食品の衛生を守るためには、それも1つの大きなところなので赤枠で囲ってありますが、それだけでもないです。例えば左に、食品等の販売等禁止というのがあるんですけど、腐敗したものは売ってはいけないと。当たり前のことなんですけど、一応法律に書いてあります。だから、腐敗したものを売ったら法律違反、食品衛生法の第6条の違反になるんですけど、そういう当たり前のことですが書いてあります。当然、だめなものはだめなんです。だから、規格基準を策定することだけではなくて、いろんなルールがあって、いけないものは売っちゃいけませんよとか、特定のものは売っちゃいけませんよとか、あとは、下に監視指導というのがあるって、こういうルールを定めた上で、それに従って、営業所、食品衛生管理者とか、営業の許可とかを取ったりする方もいるかもしれないんですけど、そういう許可を取らないと営業しちゃいけませんよとか、いろいろルールがあって、いろいろと食品衛生法の中に書いてあります。食品の衛生を守るための基本的なルールが全部書いてあるんですけど、そのうち一部として、規格基準を作りましょうというのがあります。で、たまたま消費者庁の食品衛生基準審査課では、この規格基準というのを作っているというところなんです。

〔資料⑥、スライド8〕

規格基準について御紹介していきたいと思います。これ今、申し上げた食品衛生法。食品、添加物の規格基準を策定します。これ、器具・容器包装の規格基準を策定しますということになっていますね。食品安全基本法、これはもともとのバイブルの方です。いくつかの法律が関係するんですけど、食品衛生法というので具体的にやっていますということですね。これ、基準っていっぱいあるんですね。吹き出しがいっぱい出ていますが、成分規格、製造基準、加工基準、調理基準、保存基準、使用基準、いろんな基準がありますから。主に、基準と書かれている方は行動する方。製造方法とか、こういうことをしましょうみたいな、そういうことなんですけど、成分規格というのがある、入っていていい量ですね。この物質は何mg（ミリグラム）まで入っていていいですよとか、そういうのが成分規格のイメージです。皆さん、規格とか基準とか、何となく同じような意味で使っていて、何となくみんな、入っていていい量みたいな、このぐらいだったら入っていていいみたいな感じで使っていることが多いような気も、僕も小さいころはそうだったなと思うんですけど、一応規格と基準というのはこの法律で使い分けていて、規格と言うと入っていていい量、基準と言うと作り方とか、そういうような使い分けになっていますね。で、分析法とか試験法とか、そういうのを書いていますということです。

〔資料⑥、スライド9〕

食品衛生法、食品を規制する法律なんですけど、実は、単純に食品と言ってもいろいろあって、こういうものを規制してますよというお話です。まず、食品は全て、食品衛生法の規制対象です。

食品って何か。食品の定義ってあまり考えたことないかもしれないですけど、もちろん

プロの方は考えていらっしゃると思いますが、一応法律上、全ての飲食物という定義はされていて、定義になっているのか、なっていないのか分かりませんが、全ての、とにかく口にするもの全てだというふうに書いてあります。食品の定義、全ての飲食物。ちなみにこれ、口にするものと言うと、医薬品みたいなものも口にするんですけど、医薬品とか医薬部外品とか、そういうものは除くということになっていますね。だから、この世の口にするものは、医薬品か食品かに分かれるんですね。医薬品じゃなかったら、全ての口にするものは食品なので、どっちかなんです。皆さんの口にするものは必ずどっちかになるというふうにご理解いただいて、法律上ですけど、法律上はそういう区分でやっているということです。

添加物、食品添加物とか言ってますが、これも規制の対象ですね。もう、典型的な対象の物質になっています。そうすると、食品と医薬品しかないと言ったのに添加物もあるじゃないか、みたいな話になるんですけど、一応添加物は食品の範ちゅうと言うか、飲食物ではないということなんでしょうね。食品の一部ではないんですけど、食品とは別になってるんですけど、法律上は、飲食物ではないと言いますか、飲食物に添加するものなので、それ自体飲食していない。添加物自体は飲食していないというようなイメージで分かっているわけですかね。早速言ったことを覆しているようで申し訳ないですが、覆しているわけではないんですけど、添加物というのも別途、食品とは別に規制の対象になっています。食品と添加物。食品の製造の過程において云々かんぬんと、いろいろ添加するようなものですね。

それから、器具、容器包装、これも食品衛生法の対象です。食べるものそのものではなくて、食べるものを包んでいるものも対象になっています。結局、パンとか包んでいる紙がありますけど、プラスチックの袋がありますけど、あれに触れたらすごい有毒だったとかだと困るわけですが、それは、パン食べるわけですからね。当たり前ですよ。なので、そういう、食品に直接触れるものは、それもちゃんと規制しておきましょう、管理しましょうということで、それも対象になっています。器具と容器包装ですね。容器包装が包むものですね。まさに包むもの。器具というのは、箸とか鍋とか、そういうのが器具です。食品を包んでないけど触れるものというのは器具です。器具は結構広いので、例えば、あそこにもありましたかね。コーヒーメーカーみたいな、自動販売機みたいながありますね。自動販売機は、実は飲食店の営業とかだったりするんですけど。ものによってはですね。自動で売るやつは、実は器具になっているものもあって、水の自動販売機とか、そういうのは器具扱いになっています。みんな飲食物に触れますからね。飲食物に触れるものは、あまねく器具か容器包装だというふうになっています。冷蔵庫も器具ですね。電子レンジは触れないのかな、さすがに。容器入ってますからね。直接触れなければいいんです。何らかの容器に包まれて、2次包装、外箱とかは別に容器包装にならないんですけど、直接触れるものが器具、容器包装になっています。

下はこれ、特殊なんですね。おもちゃ、洗浄剤。実はこれも食品衛生法対象になっています。洗浄剤は分かりやすいですかね。野菜とか飲食器を洗うもの。野菜とかは、農薬付いてる可能性あるとかで、洗剤で洗ったり。最近あまり御家庭で洗うことはない気はしますが、洗ったりしていた時代もあるのかな。業務的には洗ったりすることもあるかもしれない。そういう、やっぱり食品に触れるものですから、触れるものであって、かつ、ちょっと性質が違いますよね。全部、流すのが前提になってますからね。で、外側から触れるだけということで、これもちゃんと食品に関係するものということで、規制の対象になっています。

で、おもちゃです。これが特殊ですね。おもちゃは何かと言うと、乳幼児で接触するので、なめちやうかもしれない。乳幼児はなめちやうかもしれないということで、おもちゃ、実は食品衛生法として規制しています。全てのおもちゃじゃないです。6歳未満です。乳

幼児が接触するものだから、6歳未満向けというおもちゃだけ食品衛生法対象で、6歳を超えてくるものは違うんですね。違う法律がまたあるんですけど、乳幼児用の6歳未満のおもちゃは、実は食品衛生法で規制している。これは結構国際的には特殊で、日本ぐらい。全世界は分からないですけど、欧米は少なくとも違ったりするので、結構特殊なルールだったりするんですけど。ただ、そうすることで、食品と同じ監視体制。例えば、輸入するときに検疫所で見えてくれるとか、そういう、食品と同じような監視体制で見えてくれるので、結構ちゃんと、お子さんの触れるものは安全であってほしいですからね。合理的なのかもしれないですが、そうになっています。

ちなみに、これはちょっとどうでもいい話になりますが、「おもちゃ」の「や」が大きくなっているのは誤植ではなくて、法律上は大文字で書いてあるんですね。古い法律は小さい文字というものがなくて、古く作られた法律は全部、小さい文字が大きくなっているんですね。だから、小さい「っ」とかも、「あつて」みたいに小さい「っ」を使うときでも、全部「あつて」になっていたり、ちょっと読みづらかったりするんですけど、なのでこれ、法律に準拠してこのまま書いていますが、誤植ではないと、おもちゃのことで。「おもちゃ」と書いてあります。

[資料⑥、スライド11]

というわけで、だらだらと話してしまっていますが、食品添加物についてということで、まずそこから、規格基準の作り方と言いますか、考え方を御紹介していければと思います。

添加物とは何かということ、このスライドで書いてありますね。表示されています。もう添加物、食品のラベルにスラッシュがあって、この後ろ全部、添加物。いろいろ入ってますね。添加物、なんか危ないんじゃないかと思われる方もいるかもしれないんですけど、そんなことないよというお話をこれからするんですけど、添加物、食品に色や香りを加えて、美味しく食べやすくしたり、腐りにくくしたりと、いろいろな目的に使われるんだよと書いてあります。そういうものなんですけど、やっぱり必要だから入っている。安全性はちゃんと私どものほうで確認している。私どもと言うとちょっとあれですけど、関連する行政機関の皆さんで確認していたりするので、ぜひ安心して食べていただければと思いますが、食品添加物。腐りにくいというのは大事ですよ。腐りにくいというのは大事。あと、色や香りも、美味しく見える方が食べやすいかなと思ったりもしますが、そんなに心配じゃないんですけど、ちょっと御紹介していきますね。

[資料⑥、スライド12]

「食品添加物は自由に使っているの？」 これ、自由には使えないですね。「新しい食品添加物が使われるようになる前には、審査が行われるんだ。消費者庁が使い方や使っている量などを決め、そのときに食品安全委員会が安全かどうかを確認しているんだよ」ということで、ちゃんと確認をしているということです。食品安全委員会の皆様がリスクを評価して、消費者庁の方で規格などを作って、皆さんで確認して、安全なものだけ使えるようにしているということです。どうやっているのかということは、この後御紹介していきたいと思っています。

[資料⑥、スライド13]

食品衛生法上の食品添加物とは、ということで、また法律を引用していますが、先ほどちょっとぐだぐだと申し上げた食品の定義と食品添加物の定義ということで、それに関連する話でもあるんです。添加物、こういうふうに定義されていますね。「添加物とは、食品の製造過程において」、これ、先ほどちょっとお話したのと同じですね。云々かんぬんで、添加するようなものがあります。これも、売っちゃいけない、人の健康を損なうおそれのない場合として内閣総理大臣が定める場合を除いては、売ってはいけないというふうに書いてあって、ちょっと長いので、また良かったら読んでもらいたいと思いたいと思いますけれど、基本的に売っちゃいけないと。安全性が確認されていればいいですよと、そうい

う形になっています。だから、個別に申請が必要なんです。添加物を個別に申請していただいて、安全性確認して、販売できると。指定されるとですね。内閣総理大臣が指定すると販売できるということになっています。「食品添加物は、有用性と安全性が実証・確認されなければ、使用が認められないと。安全性を確認させていただいています。

〔資料⑥、スライド14〕

どう確認するのかというのを、これからご紹介していきます。添加物の種類、これだけ種類があります、今、指定添加物476。だから、指定を受けなきゃいけない。指定を受けなきゃいけないんですね。指定を受けないといけないので、指定を受けたものだけ使うことになっています。それが今、476品あります。

既存添加物と呼ばれるものがあります。これは何かと言うと、この指定しなきゃいけないよという法律が平成7年にできたんですね。で、平成7年の法改正の前から使っていた添加物というのがあるので、それ全部、いや、今まで使った添加物を使えなくなっちゃうんですかって言うと困りますから、そういうのを既存添加物と言って、ずっと昔から使っていたものですね。ずっと昔から使っていたものは、そのまま引き続き使えますと。やっぱり、今まで食べてきたというのが一番のことですから、そういうのがあります。これは327品あるということで、このぐらい。だいたい今、800ぐらいですかね。そのぐらいの添加物が今、使えることになっています。

その他に天然香料とか、一般飲食物添加物とか、これは天然の香料とかですね。こういうのがある。あと、その食品、飲食にも使うようなもの。イチゴジュースとか寒天とかで、添加物としても使ったりするわけですけど、そういうものもありますよということなんですけど、基本的には、この上の方がいわゆる添加物というのは、イメージとしては近いかなと思いますね。

〔資料⑥、スライド15〕

これ、評価するとき、どういう流れで評価するのかという指定の流れというのを書いていますが、まず、使いたいと言うのは会社の方がメインですね。会社の方、こういう添加物を新しく使いたいんですけど、ということをお願いいただくと、要請者と、要請していただきます。要請していただくと、これまず、私ども消費者庁の方で受け取って、受け取るのは私ども受け取るんですけど、まず食品安全委員会さんに評価をしてもらいます。食品安全委員会さん、これ、添加物、どのぐらい食べても大丈夫ですかねと。ADIと言うんですけど、また出てきますが、ADIって言うんですけど、1日許容摂取量という、1日このぐらいまでだったら食べても大丈夫。1日このぐらいまでだったら、一生食べても大丈夫っていうのがADIですね。そういうADIというのを決めてもらいます。1日このぐらい食べたら、一生食べても大丈夫なので、1日ぐらいちょっと超えちゃっても、翌日減らせば大丈夫みたいな、そういうものだったりもする。まあ、ちょっとそれはどこまで言っているかわからない。ただ、食べ過ぎたら問題ですけど、まあまあ、でも、あくまで一生分なんです。それだけだと、一生食べても大丈夫というのが、ADIなので、よっぽど安全なんだなという感じで見てもらったらいいなと思います。食品安全委員会さんに決めていただいて、それをまた消費者庁の方で、その結果で議論して決めるということで、いろんな人が一緒になって決めています。

〔資料⑥、スライド16～18〕

食品のリスクとは。これ、先ほど食品安全委員会さんのスライドに出てきました。これを一番とにかく覚えてほしいと思って、今日は70分話しますけど、もう、とにかくこのスライドだけ覚えて帰ってほしいという、大変重要な考え方です。なかなか、僕も昔、誤解してましたが、一般人というか、専門的な勉強をしないと分かりづらいところでもありますね。先ほども言ってましたが、そのハザードとリスク。ちょっと難しい言葉ですけど、ハザードというのは有害性みたいな感じですかね。こういう毒性です、こういう、どのぐ

らい危ないですよというのがハザードですね。食べるとちょっと具合悪くなりますというのはハザード。で、摂取量。どのぐらい、それ、普段食べてますかと。で、リスクだという。だから、単品で見て、たくさん食べたら毒性が出るらしいと。お腹痛くなるらしいとかですね、なんか腎臓が悪くなるらしいとか、そういう物質があったとして、それは危ない、それは食べてはいけないというふうに思うわけですが、量の問題なんですね。ちょっとだったら大丈夫なんです。ちょっとだったら、ちょっとぐらい大丈夫。それをこの図が表しているわけです。多少語弊があるかもしれないですが、そういうふうに私は解釈を、理解をしています。

こっちを先に見せますが、ハザードが大きい、なんかすごい。でも、発がん性とかはちょっと問題ですけど、そうではない、何でしょう、回復性のあるという言い方すると分かりやすいかもしれない。お腹痛くなるとか、ちょっと腎障害になる。でも、ちょっとやめたら治りますとかあるんですけど、でも、ちょっと具合悪くなりますというものがあって、なるべく食べたくないなと思うんですけど、ちょっとしか食べないんだったら大丈夫なんです。ちょっとしか食べないんだったら大丈夫。摂取量がすごい小さかったら、リスクとしては少ないわけです。そういうものなんですね。

ちょっと戻りますと、すごい安全そうに見えるもの。ここで言いたいことは、そのハザード、有害性が低いものですね。あんまり有害じゃないもの。食べてもお腹痛くなるというのがいいのか分からないですけど、そんなに危なくないものでも、たくさん食べると危ないよねと。そうするとリスクになっているんですね。やっぱり量の問題なんですね。それは量の問題なんです。もう、それがとにかくこのスライドで言いたいことなわけです。

どんなものでも、ちょっと危ないわけです。例えばよく言われますけど、皆さん、水。水の致死量とか知っていますか、みたいな話があるんです。致死量じゃなかったかな。でも、水たくさん飲むと体に良くないわけです。たくさん水飲み過ぎると、血中の塩化ナトリウムの濃度が低下して、ちょっと薄まっていくんです。体が薄まっていくから、ちょっと機能が悪くなってきたりして、1日6ℓ(リットル)とかですね。ちょっと数字が正確ではないですけど、たくさん飲むと水だって悪いわけです。水だって悪い。あと、よく言われる食塩とかですね。塩化ナトリウム、食塩とかも、たくさん食べたら具合が悪くなりますよね。ある程度のたくさんというのをずっと続けると、ちょっと高血圧になっちゃうかな。ちょっと最近では食塩と高血圧の関係も違うと言われたりしますが、なんか具合が悪くなりそうだなとかもあるし、あとは、本当にしょっぱいのを我慢してたくさん食べたら、それはそれで、1日ぐらいで体調が悪くなったりしちゃうわけです。でも、食塩必要なんですよ。体を維持するのに必要なんですけど、でも、たくさん食べたら危ないと、もう、とにかくそれです。そんなに、言うて食塩も、別に危ないというほどじゃないけど、すごいたくさん食べたらリスクになりますよ、ということなんです。

逆に、これも先ほど言ったとおりで、すごい危ないものでも、ちょっとだったら大丈夫なんです。いくらでもあります。普通に皆さん食べているものの食品の中には、発がん性があるようなものとか、おこげとかね、おこげとか発がん性があるんですけど、あるようなものいっぱいあるんですけど、ちょっとしか食べないですから。ちょっとしか食べないから、まあ大丈夫なんですね。先ほど申し上げましたけど、いろんな食品をバランスよく食べることが最も大事で、ちょっとだったら大丈夫。で、どんなものでもたくさん食べたら危ないですよという考え方があります。だから、このハザードと摂取量っていう、この2つを掛け合わせて、じゃあ、このぐらいの危なさのものはどのぐらい食べていいのかというのを計算しなきゃいけない。で、計算していく、それをやっているのがリスク評価というところなんですけど、危ないから一切なしにしようって、そういうことではなくて、ちょっとぐらいだったら大丈夫ですし、じゃあ、どこまでいいの？っていうのをちゃんと科学的に調べていきたいと思いますよっていうのをやっている。それに基づいて基準値を作っ

ています。とにかく、このスライドだけ覚えていただいたらいいなというふうに思いますが、もう少しその詳細を御紹介していきます。

〔資料⑥、スライド 19〕

ハザードの特性評価と、難しいこと書いてありますが、これも先ほど食品安全委員会さんが御紹介されていたところなんですけど、これもまさに今申し上げた。横軸は摂取量と書いてますね。健康への影響が、上の方に行くと影響がありますと。たくさん食べると影響が大きいんです。たくさん食べ過ぎると、死亡となっていますが、最悪そうになってしまうというようなものです。

この量を抑えたいと。そうすると、このあたりですね。ちょうどこのあたりぐらいまで来たら、影響なさそうという感じですよ。微妙にこのぐらいから、ちょっと値が小さくなってきている。もうほぼ0みたいな感じで、ほぼ0になったところが安全。これ、無毒性量と言っています。無毒性、毒性ないですよっていう値ですね。さらにここから、念のためここまで下げています。ここぴったりだと、ちょっと怖いですよ。ぴったりだとちょっと怖いんですよ。ちょっと超えたらもう危ないかもしれないって、それでもバランスよく食べていけば大丈夫なんですけど、でも、一応ぴったりだと念のため怖いので、さらにここから 100 倍ぐらい小さくしています。それを、ADI と呼んでいるんですけど、そういう計算の仕方をして、安全係数と言うんですけど、すごい安全な感じで、念のため、念のため小さくしていくということをやっています。そういう計算の仕方をして、実際の数値基準というのを決めながら、食品添加物という。ちなみに、食品添加物に限らずどんなものもそうなんですけど、添加物というのはこうやって審査をしているということになっています。

〔資料⑥、スライド 20〕

安全性確保の取組ということで、基準を策定するとか、あと、摂取実態の把握。マーケットバスケット。これ、先ほどちょっとお話しましたが、スーパーマーケットに行っ、実際買ってきて、どのくらい取ってるかなとかの調査したりもしています。

〔資料⑥、スライド 21〕

規格基準。そういう規格基準を策定して、その測った、どのぐらいまでだったら食べていいよという数字に基づいて、実際どのぐらい入っていいですと決めてますということなんですけど、これ、具体例ですね。実際どういう規格画基準があるのかというのを、一例お示ししています。

〔資料⑥、スライド 22〕

安息香酸。安息香酸って、有機化学とかもし勉強されている方は、あの物質ねってイメージつくかもしれない。ベンゼン環にカルボン酸が 1 個くっついたやつなんですけど、そういう添加物があります。これは、使用基準がここに書いてあるんですけど、「キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ、醤油以外の食品に使用してはならない」になっていますね。だから、使っていい食品を決めていますね。こういう食品だけ使いましょと。これは使っちゃだめですと。キャビアは、なんでキャビアなんでしょうね。マーガリン。清涼飲料水というのは広いです。基本、水っぽいやつという感じですかね。そういうのに使っていい。この辺は使っていいんです。他は使っちゃいけませんと。

で、使っていいやつにはどのぐらい使っていいのかというのを書いています。それが先ほど言った、1 日どのぐらい食べていいという、食品安全委員会さんのリスク評価に基づいて、そのぐらい食べていいんだったら、じゃあキャビアはこれぐらいかな。キャビアなんか私、食べたこともないですけど、平均的な摂取量から出すんですけど、平均とは何ぞやという話ですけど、一応計算して出すわけですね。このぐらいかなと。マーガリン。マーガリンは多少食べますけど、このぐらいかなということで、各食品ごとに入っている量というのを決めていく。こういうようなものを、使用基準ということで基準を定めていま

す。こういう感じで添加物の基準というのを定めているわけです。

これがフルで入っていたとしても、さっきの図で言うと、ここですよ。ここになるわけです。フル、フルで入ったのを食べてこのぐらいなんです。これだけ差があるので、まあ大丈夫かなと。分からないですけどね。いろんなものがありますから。ただ、そのぐらいの安全係数と言いますか、許容幅と言いますか、安全係数を掛けているというようなイメージを持っていただくといいかなと思います。

〔資料⑥、スライド23〕

で、摂取実態というのを調べています。マーケットバスケット方式。先ほど申し上げた、スーパーに行って実際食品を買ってきて、調べています。どのぐらいの添加物が、添加物が食品の中にどれぐらい入っているかというのを調べています。調査しています。毎年これ、やっているんですけど、例年やっています。実際、既に基準のあるものは、基準値超えてないかなというのを見たりもするんですけど、いろんな参考に出しています。そういう形で、食品添加物、この中にはいらっしやらないかも分からないですが、食べるの心配かなという方もいらっしやるかもしれませんが、こういうような評価をして使われているというふうに知っていただいた上で、また考えていただくとありがたいかなという気はしています。

〔資料⑥、スライド27〕

農薬ですね。農薬も同様に、危ないんじゃないかと思われがちだと思います。まず、農薬とは何かということをお紹介していきます。これ、実はMAFFと書いていて、農林水産省さんのスライドなんですけど、大変分かりやすいので使わせていただいているんですけど、農作物が作られる環境とは。農作物は、人の手が加わった環境で栽培されます。自然環境ではありません。自然環境じゃないので、ちょっと異常な環境なんですね。1カ所で大量の作物を大量に作りますという。特殊なので、虫とか発生すると広がりやすいし、雑草とかにも弱いという、自然とは違う条件ですという、ちょっと特殊なものだということです。

〔資料⑥、スライド28〕

なので、そういう農作物、皆さん、お米たくさん食べたいですから、ちゃんと育てるためにはいろんな工夫が要るわけです。いろんな対策しますが、病気にかかりにくい品種を利用する。それから、物理的に、ネットとかを掛けてみたり、あと、天敵になるような、カニとか入れておくといいみたいな話を聞いたりしたことある。ちょっと分かりませんが、すみません。詳しくないから分かりませんが、この辺は。いろいろな対策あるので、そのうちの1つとして、農薬というのを使うというのがある。農業をやる上で、いろんな対策をするうちの1つに農薬がありますよと、そういうことですね。駆除方法の1つですということです。

〔資料⑥、スライド29〕

農薬というのは、農作物を栽培するときに生育を促進したり、云々したりするというものですということです。

〔資料⑥、スライド30〕

いろんな農薬があります。殺虫剤、殺菌剤、除草剤とか、いろんな種類があるわけです。なので、そういうのを、いろんなものを組み合わせて、必要なものを使って、農作物がたくさんできるようにしているということです。

〔資料⑥、スライド31〕

なぜ農薬を使うのか。繰り返し申し上げたとおりですけど、より良いものを作るということに尽きるわけですが、病害虫の被害から保護する、品質・収穫量確保。手作業よりも、雑草防除に関する労働力低減。簡単ですよ、ということですかね。あと、かび毒のリスク軽減。こういうのもあるわけですね。かびってやっぱ毒を吐くものですから、かびち

やったりすると、もしかしたら、そのかびから毒性のある物質が出ちゃったりもするので、かびさせないというのが大事ですね。そのためにも農薬というのは必要だったりしますね。品質の良い農作物を、効率よく安定して生産し、なるべくコストを抑え市場に供給するために、農薬は必要ですということです。やっぱり必要性はある。あると便利だからですね。

〔資料⑥、スライド 32、33〕

農薬を使わないと、虫が出ちゃったり、みんな病気になって収穫量が減っちゃったりとか。赤かび。かびとかが生えると、やっぱり食べた人の健康にも影響があるということで、使わないことへのリスクもありますよということと、農薬を使わないと、収穫量も下がりますね。使った方がたくさんできますよということで、便利なんですよということ、たくさんお示ししていますね。

〔資料⑥、スライド 34〕

労働時間も減りますよ。農薬使うと便利ですね。手作業で雑草抜いてると大変、腰も痛くなるということで、農薬使って一気にやりましょうということ、商品の値段にも跳ね返っていますよということでもあります。

〔資料⑥、スライド 35〕

ただ、だからと言って何でも使っているというわけではないので、安全な農薬を使いましょう。農薬は必要なんです。農薬を使わないとなかなか大変なんですけど、安全なものを使っていきましょうということで、そこを規制するわけです。

〔資料⑥、スライド 36〕

なので、農薬、安全性確保するために、農薬登録制度というのがあって、これも、だから事前に登録された農薬しか使えないわけです。さっきの添加物と同じですね。1個1個審査をして、安全性を確認するということをやっています。農薬についてもやっています。

〔資料⑥、スライド 37〕

農薬の審査、何をしているかと言うと、3つの観点でやります。ここは食品安全の話なので、農薬が使用された農産物。食品、野菜ですよ。野菜、それ、農薬残ってないかな、大丈夫かなというのを調べるのが、食べた私大丈夫？ その野菜食べて大丈夫？ というのが1つの観点。これだけじゃないですね。これだけじゃない。1つは、農薬を使う人にとって安全ですかということも確認します。農作業する人。農薬だって、農薬メーカーさんが売っているわけですから、農作業する人は、きっとそれは安全だろうと思って使うわけですから、農薬をバーッと散布して、口から入っちゃったり、肌に触れたりして、それ大丈夫なの？ という、そういう観点もあるわけです。農薬を使用する人、安全ですか。あと、一応環境中ですね。農薬使って、農作物は生きてるけど、周りの生態系が壊滅しました、だと困っちゃいますから、そんなことはない。で、残留性ですね。それが残らないよね、みたいなこともちゃんと確認して、環境への影響もないか、この3つの観点で登録の審査をしています。

〔資料⑥、スライド 38〕

品質、薬効・薬害ということで、ちゃんと作ってますかとか、薬効。農薬、ちゃんと効きますかということ、そういうことも考えて審査の対象になっています。

〔資料⑥、スライド 39〕

農薬も、やっぱり古いものたくさんあります。古くから使われてきた歴史的なものもありますので、再評価ということで、既に登録されているものも、本当に大丈夫ですかというのを、定期的にするにしています。再評価、これも2021年から進めている取り組みですが、既に登録されたから、定期的に見直していきましょうということもやっています。

〔資料⑥、スライド 40〕

農薬の登録、どうやって進んでいくのか。これ、先ほど申し上げましたが、3つの観点があるので、食品と、使う人、農家さんと、あと環境中。なので、それぞれ担当する省庁が

違いますから、それぞれで見ます。農家さんとかの影響は農林水産省さんですね。環境への影響は環境省さん。で、人への影響。農薬を使った食品の食べたときの影響は、これは消費者庁、私どもの方で基準値を見えています。なので、農薬登録したいですという人がいたら、受付は農林水産省さんでやっていただいているんですけど、3省庁、それぞれの観点での審査をして、皆さんいいですよとなったら登録されるという、そんな仕組みになっています。これ、順番に見ていったら大変ですから、時間がかかってしょうがないので、並行してやりますということになっています。その過程で食品安全委員会さんが、食品健康影響評価というのをを行います。結局、だから、食品から取ろうと、農薬を散布しているときに口から取ろうと、人への農薬の影響という意味では同じですから、そこは共通してリスク評価ということです。その農薬ってどのぐらい有害なの、というのを見るのは食品安全委員会さんが見ている、評価してくれるということになっています。

〔資料⑥、スライド41〕

リスク管理、必要ですと。それは必要ですよ。農薬、便利なんですけど、人の健康に影響することもあるので、ちゃんとリスク管理しましょう。だから、どれぐらい有害かというのを調べましょうということですね。

〔資料⑥、スライド42〕

残留農薬。いろんな残留の仕方ありますよね。農作物、食品の表面に付着したり、表面じゃないかもしれない、作っている最中に使ってますから、食品の中に吸収されてるかもしれないから、そういうもの、どのぐらい残っているかなという、そういうことも考慮しながら、リスクの評価をしていきます。

〔資料⑥、スライド43〕

農薬基準値、あります。全ての農薬、一応基準というのを定めることになっています。基本はこれですね。残留基準が定められている農薬とあるんですけど、農薬1個申請されると、残留基準、食品ごとにです。これ、食品ごとに、ニンジン、キャベツ、白菜、リンゴ、それぞれどのぐらい残っていいですよというのを、定めるのもすごいことなんですけど、残留基準を食品ごとに定めます。これは基本です。

ただ、定めてないものもあります。定めてないものはどれだけ使ってもいいのかと言うとそうではなくて、定めてないものでも、基本的には一律基準ですね、0.01ppm（ピーピーエム）、これ、すごい少ない濃度です。すごい少ない濃度なんですけど、この0.01ppm、食品1kg（キログラム）に0.01mgが含まれるぐらいということで。すごい少ない、なかなか検査するのも大変なぐらいなんですけど。だから、個別に定めている場合はこのぐらい入っていていいんですよとなるんですけど、ない場合は全て、この0.01ppmを超えちゃいけないとなっているので、どのぐらい入っても大丈夫ということはありません。全ての農薬に法律の網がかかっているということになっています。ただ、一方、明らかにこれは例外でもいいよというものは、それは一つ一つ指定しており、カリウムとか、カルシウムとか、人の体に入っているものですね。こういうようなものは、この一律基準の対象にもならないので、これは使ってもいいよということになるんですけど、基本的には全ての農薬が規制の対象になっているというふうにご理解いただければいいかなと思います。

〔資料⑥、スライド44〕

残留基準値を設定するわけですけども、それも先ほどの添加物とそんなに変わらないですね。どのぐらい食べても人は安全なんだろうかということ調べて上で、食品にこのぐらい残ると、どのぐらい食べることになるだろうかということを考えていくと、そういうイメージで決めていきます。ちょっと細かいのは飛ばしますが、そういう形で決めていきます。

〔資料⑥、スライド45〕

こっちの方が分かりやすいかな。農薬の残留基準の設定ということで、食品中に残留す

ることが許される農薬の限量。どのくらい残っていても大丈夫ですよ。だから、ニンジンには0.1ppm入って、キャベツには0.05ppm入っていると。このくらい入っているニンジンとキャベツは、普通に食べても健康に影響がないですよ。そういう量に設定するわけです。

〔資料⑥、スライド46〕

ちなみに、農薬の場合は、限度値から決めてないですね。これ、難しい話になりますが、限度値から決めてないんです。限度値からと言うよりも、普通にこの農薬を使ったら、どのくらい残るのかという考え方で決めていきます。だから、残留農薬なんです。ニンジンにこの農薬普通に使ったら、0.01ppmくらいしか残りませんよ。多くても0.1か0.01ppmしか残りません。キャベツだと、多くても0.05ppmしか残りません。じゃあ、その基準値にしましょうという方法で決めていきます。

だから、残留基準値ってここで決めるんです。農薬も使い方によって残り方が違いますから、使い方によって違うので、いろんな使い方を見てみて、だいたいこのぐらいの分布になりますよ。農薬が定められた使用方法で使われた場合の残留濃度がこれぐらいかなと。実測値があったりするんですけど、実測の値がこれぐらいということで、統計学的手法を用いて多くてもこのぐらいでしょうと。このくらいしか残らない、じゃあ、その値にします、その値が基準です、それ以上のものは流通しないようにしましょうという形で決めていきます。

そうすると、残留濃度で決めるものだから、本当にこれって健康に安全なの、というふうに疑問に思われるかもしれませんが、これを決めたときに、健康への影響というのはどのくらいあるのというのを確認します。で、いったんこの数字を推定した上で、健康への影響を示すADIを下回っているというのを確認して決めていくんです。それが農薬の世界共通の考え方。だから、健康への影響から先に決めていないんですね。

さっきの食品添加物の場合は、これ以上食べると危ないと想定される量に、安全係数をかけて、基準を決めているんですけど、農薬の場合は、農薬を定められた使用方法で使った場合に残留した量というところから基準を設定しているので、いずれにしても基準をちょっと超えたとしても、すぐに健康に影響が出るというわけではないと、そういう数字になっています。

〔資料⑥、スライド47〕

農薬の使用が想定される、これは使用が想定される食品だけですから、使用が想定されない食品は、先ほど説明した一律基準の0.01ppmという値を適用しています。

〔資料⑥、スライド48〕

そのどのくらい有害かということについて、先ほどから、一生食べても大丈夫というのをADIと言っているんですけど、2つあって、一生食べても大丈夫というのと、これだけ食べると1日でもだめだよという、そういう値があって、これは急性の方ですね。これ、24時間とか1日ぐらいですね。1日当たりこれだけ食べたら危ないという量と、一生食べると危ないという量は違うので、この両方の数字を見ながらリスクの管理というのをしています。

〔資料⑥、スライド49～52〕

これまた再掲とありますが、今日はこれだけ覚えて帰っていただければいいので、何度も何度もお見せしていきたいと思いますが、とにかく摂取量が問題です。物質の有害性だけではない、それをどのくらい取るかというのが大事なので、ちょっとだったら大丈夫というものがありますから、その兼ね合いで、これ危ないのかなというイメージを持っていただくといいかなと思います。

〔資料⑥、スライド53〕

長期暴露評価ということで、似たようなスライドが続いていますが、ADI、一生食べても

大丈夫な量が ADI ですね。この ADI は重要なので何度も、ぜひよかったら今日覚えていただけたらと思います。僕らとか仕事をしていて、毎日 ADI という言葉を口にするんですけど、TDI だったりするんですけど、そのぐらいずっと使っている基本的な概念の数字ですね。ADI、ADI とよく唱えております。1日、一生涯食べても大丈夫な量が ADI ですね。

〔資料⑥、スライド 54〕

その一生涯食べても大丈夫な量以下になっているもの、各食品から農薬の摂取量が、この ADI、一生食べても大丈夫な量よりも下回っているということを確認して、基準値というのを設定します。基準はだから、ここなんです、設定するのは。ここじゃないんです。基準値、ここで設定すると思うんですけど、ここじゃなくて、実はここで設定しているんです。

〔資料⑥、スライド 55〕

いろんな食品ありますので、いろんな食品の合計がこれを超えない。これは1日当たりの方ですけど、1日当たりというのは24時間。一生涯ではなくて、1日でもこれだけ食べちゃだめという量です。そっちも超えないと、両方確認してやっています。

〔資料⑥、スライド 56〕

先ほど言ったマーケットバスケット方式。添加物もマーケットバスケット調査、スーパーマーケット行って、食品を買って、どのぐらい入っているか調べてますけど、同じく農薬についてもそういう調査をしておりますので、基準を定めて、守られているかどうかということも確認するというようなことをやっているということでもあります。ここまでが添加物と農薬のお話をさせていただいたところです。

〔資料⑥、スライド 58〕

ここから、その他の情報提供ということで、最近の話題になっているようなもののお話をさせていただければと思います。

まず PFAS（ピーファス）ですね。PFAS って聞いたことありますか。私、消費者庁の食品衛生基準審査にいて、PFAS の担当しているんですけど、PFAS の担当というのがあるんですけど、私の担当は PFAS なんですけど、知り合いの、仕事と関係ないお友達とかに「PFAS って知ってる？」と言うと、「何それ」みたいな人も中にはいて、意外と知らない人もいるんだなって思ったりもしたんですけど、知ってる人は知っています。全ての国民が知っているわけでもなさそうですが、PFAS というのがあります。

何かと言うと、PFAS というのは有機フッ素化合物の総称ということで、いろんな種類あるんですけど、便利なものとして使っていたんですね。撥水性と撥油性があります。水もはじくし、油もはじきますということなので、例えば消火剤、プラスチックの表面処理。表面処理というのは、紙で食品包むようなものですかね。脂っこい食品を包むのに、ただの紙だとすぐべちゃべちゃとなっちゃうわけですけど、表面をこういう PFAS とか特殊なものでコーティングすると、つるつるになって、油も染みません、水も染みませんという、すごい便利なものだということで使われていた。いた、ですね。過去形です、これ。ものによりまして、このうち一部のものは、今は使っていないと。あと、消火剤とか、火が燃えにくいので、火を消すのに使ったりと、そういういろんなものに使われてきました。

この PFAS と呼ばれるもののうち、PFOS、PFOA、PFHxS とか、これは炭素の長さによって名前が違うんですが、こういうものについては、今は禁止されています。使用が禁止されています。製造と輸入が禁止されています。なので、食品衛生法上も、例えば器具とか容器とかに使うときは禁止されています。新たに作るのは禁止なんです。昔は便利だからたくさん作っていたんですけど、環境に残るとか、なかなか分解されないから便利だったんですけど、分解されずに環境中に出ちゃったものが、残ってしまうということがあって、その有害性というのも一部指摘されていたりするので、今はもう製造は禁止になっている

ので、新たに作るということはないんですけど、昔作ったのが環境中に残ってるみたいな、そういうものがあって、例えば水道水に入ってるんじゃないかとか、そういう話が出てくるわけで、そういう物質です。

〔資料⑥、スライド59〕

これについて着目され始めたのが、使われて、有害性を指摘されて、使われなくなったというものなんですけど、ちゃんと管理をしていかなきゃいけないということで、そういった、PFAS、どのぐらい食品に残っていても大丈夫だろうかという議論が、最近始まっています。最近の動きとしてそれがあります。これは世界的に、最近それが行われています。

米国とか欧州とか、海外でも規制値が徐々に作られてきているんですが、日本におきましても、まずリスク評価ですね、食品安全委員会さんの方でして、だいたいこのぐらいだったら食べてもいいよという量が出ました。これ、20ng/kg/日（ナノグラムパーキログラム）と、1日このぐらいですね。1kg当たり、20ng（ナノグラム）ぐらいだったら、食べても、一生食べ続けても大丈夫ですという量ですというのを、TDI。ADI とほぼ同じなんですけど、意味合いは同じなんですけど、ちょっと使う領域で言葉が違うんですが、TDI とかADI と言うんですけど、TDI という形で設定がされています。

これ、令和6年。もう2年前、1年半前ぐらいに、そのリスク評価が行われました。20ngですよ、このぐらいを目安に、目安というか、これを目安としてリスク管理してくださいねということで、食品安全委員会さんが公表しました。先ほどの、連携している各省庁に言われたんですね。ちゃんとやってくださいと。なので、関係省庁、リスク管理機関としては、リスク管理をちゃんとしないとということ、リスク管理、どうやって管理しているかというのを考え始めたわけです。

〔資料⑥、スライド60〕

まずやったのが水道です。水道は、水は毎日飲みますから大事だと。世界的には、やっぱり水の基準が一番作られているんですね。食べる方の食品を作っているのは欧州ぐらいなので、やっぱり水の方が動きが早かったということで。もともと水道水の中では、法律に基づく基準値ではないんですけど、目安として50で管理されていたんですけど、それをちゃんと、今回食品安全委員会さんのリスク評価も終わって、正式に20という数字が出ましたので、ちゃんとその数字を基準にしましょうということで、20に基づく数字として、これが基準値になりました。だから、水道水は厳しくなったんですね。もともと、ある種自主的にやっていたようなものが、ちゃんと法令に基づいて、違反すると罰則が付く形になったのが、最近の話。これ、去年の6月の話です。去年の6月に水道水の基準が変わりました。数字は変わってないんです。

〔資料⑥、スライド61、62〕

水道水の担当は環境省さんなんですね。で、ミネラルウォーターの担当が消費者庁になるわけです。だから、ミネラルウォーター、水道水みたいなものじゃないかということなので、ミネラルウォーターの基準を消費者庁で作りました。これも同じです。同時に作りました。だから、去年の6月のことです。ミネラルウォーター、いろいろ書いていますが、水道水の代替として摂取されるということなので、水道水の基準作るんだったら、ミネラルウォーターも当然同じぐらいの値で守ってもらわないといけないので、同じく基準を作りましたと、そういう話になっております。

50ng。これ、元の1日当たり20ng。1kg当たり1日20だとすると、だいたい人って50kgだよ。日本人平均そのぐらい。で、2ℓ、1日飲みますか、水。で、水由来で10%。最初の方で話しました、だいたい水由来って10%ぐらいだよというのを加味すると、この数値になるということなんですけど、こういう前提で基準値というのを決めていますということですね。

なので、PFAS という名前も聞いたことある方もいらっしゃるかもしれないですし、ニュ

ースとかで、井戸水からたくさん出ました、この水は飲まないでくださいというようなニュースがあったりもしますが、こういう形で基準値設定して、これはちゃんと下げていく。活性炭で水を処理すると基本的に取り除けるといことなので、検査をして、ちょっと多いということが分かったら、そういう取り除く措置を取って、適切に対応していただくということかなというふうに思っています。

[資料⑥、スライド63]

もう1つ、話題提供ということなんですが、いわゆる健康食品についてということですが、これも、行政的には最近検討を進めているものであります。

健康食品の最近の話題と言うと、皆さん覚えていらっしゃる方もいるかもしれませんが、小林製薬の製品の事案というのがあります、一部の健康食品と言われる、サプリメントのようなものによる健康被害というのがありました。これは2年前の3月ぐらいにちょうど話題になったんですが、そういうのもあります、サプリメントとか健康食品、危ないんじゃないか、ちゃんと規制した方がいいんじゃないかという、規制のあり方を検討していこうということになっています。

健康食品って、皆さんいろんな名前があってよく分からないなと思ってるんじゃないかと思うんですけど、ここに図があるんですけど、特定保健用食品、これはトクホと呼ばれている特定保健用食品。あと、機能性表示食品。何が違うんでしょうね。ここも昔は分からなかったんです。あと、栄養機能食品あるんですけど、基本的にこの3つなんです。この3つ以外は、何か名前付いていても、何かの造語みたいなものなので気にしないでくださいと。その他があるんですよ。これ、法律上は今まだないんです。法律上は特になくて、とにかく今、法律であるのはこの3つなんです。

ちなみに、この3つの違いは何かと言うと、トクホは個別に審査が必要。許可を与えています。個別の製品ごとに許可が必要。なので、一番厳しいです。機能性表示食品というのは、届出制になっているので、こうやって売りたいですというのを届け出れば売れますということになっています。そうは言っても、届出されたものの内容を確認するので、内容がおかしかったらちゃんと指導するので、何でもかんでも売っていいというわけではないんですけど、ちゃんと基準を満たしているものについては、届出したら売れるので、トクホよりはちょっとハードルが下がったというのが機能性表示食品というイメージですね。栄養機能食品というのは、どういう栄養素が入ってますよというのを説明するものなので、どういう機能がありますよということよりも、どういう栄養素が入ってますよと書くので、もうちょっと客観的な、物質的な感じのもの。これは自己認証制なので、各自で担当しているというものなんですけど、この3つしかないです。他の、何かあるんですよ。健康補助食品とか、私もこの前もらったんですけど、四角枠で、健康補助食品とか書いてあったりするんですけど、そういう名前は法律上なくて、販売される方が自分で付けられてるんですけど、そういう感じになっています。だから、すごい複雑だと思われるかもしれませんが、こうやって見ると意外とシンプルかもしれないです。これ、3つあります。これ以外は特にないですと。で、この3つになるためには、審査が必要だったり、届出が必要だったりします。それだけの話ではあるんですけど、そういうのが健康食品で、今の法律の規制になっています。

[資料⑥、スライド64]

健康食品、危ないんじゃないか、大丈夫ですかということが気になる方が、もしかしたらいるかもしれませんが、一応その安全性という意味では、右の方。この辺は個別に審査してますから、当然あれなんですけど、確認するところは確認してるんですけど、そうじゃないやつについても、こっちも含めて、一応それはちゃんと、サプリメントとして錠剤とかカプセル剤になるのであれば、ちゃんと作ってくださいということで、品質の確保に関するガイドラインみたいなものを出してます。だから、法律に基づく、直接、これを

破ったから罰則があるとか、そういうものではないんですけど、そういう形でちゃんと作りましょう。

カプセル剤とかはやっぱ丸飲みするので、リスクが分かりづらいところがあるんですね。あと、濃縮されていたりして、もし悪いものが入っていると、たくさん入っちゃう可能性があるとか、たくさん食べちゃうおそれがあるとか、一般の食品と、ちょっとやっぱ性質が違うわけですね。錠剤ですからね。食品という感じじゃないですよ。バナナとかあってもたくさん食べない。普通の食品はたくさん食べないですし、たくさん食べても、例えば腐ってたりしたら分かるわけですね。食べたらね。普通の食品は。味を感じるわけですから、腐ってるな、食べちゃだめだってなるんですけど、錠剤になってると分からない。飲み込んじゃうから分からないので、それはちょっと、なかなか消費者側のリスクも分からないので、ちゃんと作りましょう。作るときにちゃんと確認して、おかしいものを出さないようにしてくださいという形で、これまで事業者の方でも自主的にやってきたと、そういう感じですね。健康食品。だから、より一層、普通の食品と比べると、特殊性に鑑みて管理をしているというような世界の話です。

ただ、これはずっと昔からやってきたんですけど、そういった中で2年前の事案もありましたので、今、改めて何が必要かというのを検討しているというのが、まさに今の状況ですね。2月5日にもちょうどその会議をしまして、目下検討しているという状況です。

それから、健康食品、やっぱ何か有害事象があったら、それをちゃんと報告してくださいとか、あと、危ない、気をつけて摂取してくださいねというのは、リスクコミュニケーション、この場もまさにそうかもしれないですが、ちゃんと適正に使いましょうということと、コミュニケーションさせてもらっています。多分、お配りしている資料の中にも、健康食品に関するパンフレットあると思いますので、もしよかったらお読みいただいたらと思います。

〔資料⑥、スライド65〕

有害事象とかをホームページに載せたりもしているのですが、安全性、有効性情報ということで、気になるものがあつたりしたら、こういうホームページ見ていただいて、お調べいただいてもいいかなと思ったりします。

〔資料⑥、スライド66、67〕

あと、解説動画ということで、健康食品、『ちょっと待って！ 健康志向の康子さん』ということで、元気に解説してくれていますので、こういった動画なども、もしよろしかったら見ていただいたらと思います。Q&Aとかも作成しています。

〔資料⑥、スライド50〕

健康食品、何でも食べればいいというものではないと。先ほど言いましたが、たくさん食べると害なんです。まさに思い出していただきたいのはこの図です。どんなものでも、たくさん食べるとリスクになるんですね。健康食品ってまさにそうなんです。錠剤とかカプセル剤になっちゃうと、どれだけ入ってるか分からないんですよ。これまで食べてきたもの、これまでの食事と考えると、圧倒的にたくさん量を一気に取ってしまうかもしれないのが、錠剤とかカプセル剤なので、ちょっと怖いですよ。そういう意味ではね。普通の食事って、そんなに過剰摂取することもないと思いますけど、ああいう錠剤とかカプセル剤の形態になってしまうと、気付かず食べちゃうということもあって、それがどんなに安全だとしても、たくさん食べたらそれはリスクになってしまうという、まさにこの図のことなので、なので、やっぱああいう形態をしたもの。錠剤とか、そういう健康食品、何でもたくさん食べたらいいということではなく、ちゃんと量を守って食べていただくのが大事ですので、そういうことを、もしよかったら覚えて帰っていただいたらありがたいなと思います。

[資料⑥、スライド 67]

その辺が Q&A に書いてありますので、ぜひよかったらこれも読んでいただいて、全部、必ず、何でもたくさん食べればいいんじゃないということだけ覚えていただいたらいいんですけど、いろいろ書いてありますので、よかったらお読みください。以上になります。長い間ありがとうございました。

○司会（アナウンサー・栗津） 荒川専門官、ありがとうございました。ではここで、およそ 10 分ほどの休憩とさせていただきます。再開はこの後、15 時 40 分ごろとさせていただきます。それまでにお席にお戻りください。ここから休憩とさせていただきます。再開は 15 時 40 分ごろを予定しております。それでは、休憩といたします。

（休憩）

○司会（アナウンサー・栗津） では、お時間となりましたので、再開いたします。では、質疑応答に移ってまいります。ここからの進行は、消費者庁消費者安全課の松井室長にお任せしたいと思います。それでは松井室長、お願いいたします。

○松井（消費者庁） 本日は、現地参加の皆様方におかれましては、足元の悪い中お集まりいただきありがとうございます。また、オンライン参加の方も多数御参加いただきありがとうございます。私、今回コーディネーターを務めさせていただきます、消費者庁消費者安全課、松井と申します。どうぞよろしくお願いいたします。本来であれば、当日の質問も受け付けると、非常に話として盛り上がるのかもしれませんが、いかんせんオンラインの受講されている方が非常に多く、当日質問を受け付けると、それだけでかなりの時間を要してしまうような形になってしまいますので、事前に御質問の方を受け付けさせていただきます。その御質問の内容について、今回参加していただいている関係省庁からご回答差し上げられればと思っております。まず、私の方から御質問の内容をお話させていただきますので、それに対して関係省庁の方から順番に回答をしていただければというふうに考えております。

まず 1 つ目でございますが、残留農薬。先ほど消費者庁の食品衛生基準審査課の方からお話ありましたけれども、残留農薬に関する質問が来ています。内容としましては、「日本の食品安全基準の考え方は、旧来より ADI を設定し、基準値以下ならば使用、残留を認めるとしているが、EU は予防原則を重視している。このため EU は、科学的に安全と断定できない場合は、原則使用禁止としている。さらに、発がん性、内分泌かく乱物質、かく乱作用の疑いがあれば、低濃度でも使用禁止としている。この辺りの考え方の違い、取り組みの違いが、日本の安全管理は緩い、古い安全思想に依存しているといった評価になっていると思われる。実際に EU、北米では、高毒性、環境残留性の高い農薬を禁止しているため、禁止された農薬メーカーは使用可能な国に市場を移している。日本はその一部をいまだ登録、使用可能としている。特にネオニコチノイド系農薬、一部の殺菌剤、殺虫剤、内分泌かく乱作用が疑われる物質など、EU では使えない農薬が、日本では合法というケースがある。健康・環境面での影響が十分に解明されていないままに使用を認めている状況があると考えられるが、速やかに予防原則の立場で安全性評価を行う方向で改善すべきと考えるがいかがか」、というご質問を頂いています。

やはり、農薬の使用基準についての説明の中でもあったかと思いますが、国ごとの気候風土の違いによって残留基準も違ったり、食生活も違いますから、口にする残留農薬の濃度が違ったりするということも十分あると思います。また、それが本当に日本が遅れているということなのか、EU が優れているということなのか、それとも、そうではなくて、考

え方の違いによるものなのかという点が大きくなるかと思えます。まずはこの点、農林水産省から、お答えいただくことはできますでしょうか。

○山原（農林水産省） 農林水産省農薬対策室の山原でございます。農薬についてのお尋ねでございます。農薬は安全確保が第一でございます。農林水産省は、人の健康や環境に対する安全性につきまして、専門家の意見を聴きながら、科学的知見に基づいて、農薬の登録、再評価を進めているところでございます。EUの規制につきまして、お投げかけがございました。EUでは、残留農薬の暴露量、こちらを考慮せずに、発がん性、生殖毒性や内分泌かく乱作用、これはハザードと呼んでおりますけれども、そちらのあり、なしだけで登録を不可とする枠組みとなっております。一方我が国では、今日の説明でもあったかと思えますけれども、動物を用いた各種毒性試験成績で認められます所見と、その無毒性量のほか、我が国での農薬の使用方法による暴露量に基づいてリスク評価を実施した上で、登録の可否を判断しているところでございます。このリスク評価結果に基づいて、量で管理するという考え方。これは、国際機関、またアメリカでも同じ考え方を行っているところでございます。そして、予防原則についてもお投げかけがございました。予防原則、さまざまな考え方がございますが、疑わしきは罰するというレベルですね。こちらは行き過ぎではないかと考えております。あくまで科学的にリスク評価を行って、その結果に基づいて、量も含めて管理をしていく考え方で農薬登録行政を進めているところでございます。農林水産省からの回答は以上でございます。

○松井（消費者庁） 農林水産省からの説明でした。続きまして、農薬の評価を行われている食品安全委員会から、何かコメントございますでしょうか。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） 評価の部分に関しまして、食品安全委員会事務局から回答させていただきます。予防原則ということにつきまして、さまざまな考え方があるということは我々も承知しておりますけれども、農薬を含めまして、食品安全委員会が行う食品健康影響評価、こちらについては、説明にもあったと思えますけれども、食品安全基本法というものに基づきまして、その時点で到達されている水準の科学的知見、こういったものに基づきまして、客観的かつ中正、公立に行わなければならないというふうにされております。食品安全委員会としましては、引き続き国内外の最新の科学的知見に注視をします。そして、リスク管理機関と連携をしまして、食品の安全性の確保に努めていくというような考えでおります。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。続きまして、実際に残留農薬の残留基準を定めております消費者庁食品衛生基準審査課から、よろしくお願ひします。

○荒川（消費者庁） 消費者庁の方でも、農薬の残留基準の見直しなど、関係省庁と連携して対応しているところです。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。やはり、農薬の基準というのは国によって違いがある。ヨーロッパから日本に輸入される食品でも、農薬の残留基準違反というものが見つかりますし、逆に日本から輸出するようなものでも、相手国で残留違反だとなるものが見つかるといった状況がございます。なので、各国がどのような考え方に基づいているのかというのはしっかりと理解した上で、やはり食品安全委員会の方から話がありましたとおり、しっかりと科学的根拠に基づいて対応していくというのが非常に重要かと思っておりますし、やはり生産現場、あと、管理の現場、要するに農林水産省と厚生労働省、

また、それを実際に評価する食品安全委員会がしっかり連携を取って、安全性の確保を進めていければというのが日本の考え方になっているかと思えます。

続きまして、放射性物質の関係の質問が来ています。「食品中の放射性物質に関する検査計画、出荷制限の品目・区域解除の考え方については、検査対象品目として市場流通食品は平成29年度から検査の対象から削除されていますが、依然として多くの自治体で市場流通食品の検査が継続して行われています。基準値を超過した食品が市場に流通してしまう事例は、ここ十数年出ていないという認識ですが、その認識に誤りはないでしょうか。今後の流通品の基準値超過の可能性や、流通品の検査の必要性について、国の見解をお聞かせください。」という御質問が来ております。ここにつきましては、実際に流通品の検査ですとか、出荷制限の考え方と関係しておられる厚生労働省から、お願いできますでしょうか。

○宮崎（厚生労働省） 厚生労働省食品監視安全課の宮崎でございます。ただ今御質問のございました件でございますけれども、食品中の放射性物質につきましては、先ほどスライドでお示しして御説明もさせていただきましたが、「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定解除の考え方」というもの、これはガイドラインというふうに呼んでいるものでございますけれども、このガイドラインに基づいて、各対象の自治体に検査を実施していただいております。説明の中でも少し触れられていたところがあるかと思えますが、飼養管理が困難なもの。管理するのが難しい、野生のきのことですとかジビエ等では、今でも基準値が上回る事例が見られているところでございまして、引き続きガイドラインに基づいた検査が必要というふうに考えているところでございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。現在も放射性物質の検査、慎重に数多く実施されています。先ほど、一番最初に消費者庁から、意識調査の調査結果が出ておりました、最近、検査自体を実施しているということを知らないという方が非常に多くなってきているというような状況があるとお話ございました。その点につきましては、やはり私たちの情報発信の仕方が弱くなってきているのかなとか、消費者皆さんが慣れてしまって、いろいろと起きてきてしまっているのかなと感じます。私も全国回るんですが、関東から東北にかけてはやはり意識が非常に高く、皆さん、どういった検査をしているのか、どういった状況にあるのかというのは非常によくご存じなんですけど、悲しいことに、西の方に行けば行くほど、知らない方が増えてきている。特に大学生は、震災発災以前に生まれた方が少なくなってきてしまっていて、生まれてはいたんですが、ちゃんと知識として有していない方が非常に増えてきていて、やはりそういった方々にも、しっかりとした情報発信、説明というのをやっていかなければならないというふうに感じております。私たち、この前にいる省庁では、連携して情報共有、情報提供というのをやっておりますので、引き続きそういった点についてはしっかりと行っていかなければならないというふうに考えているところでございます。

続きまして、非常に身近な問題として、あまり今回の説明の中では出ていなかったお話なのですが、一般の消費者の方から、「鳥刺しとして流通している生の鶏肉は大丈夫なんでしょうか」という御質問が来ています。ちょっと難しいお答えになってしまうかもしれませんが、厚生労働省から、お答えいただくことはできますでしょうか。

○宮崎（厚生労働省） 厚生労働省食品監視安全課の宮崎でございます。新鮮だから安全というものではございません。加熱用ですとか用途不明の鶏肉を、生食用に使用してはいけないというものです。独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めているという自治体もあります。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。私も食中毒の情報なんか見ていると、新鮮だから大丈夫だと思ったということをお答えいただく方が非常に多いんですね。この鳥刺しと言われるものの食中毒、もともと絶対に鶏の中にいる微生物が原因となっているものでして、新鮮だから大丈夫ということではなくて、処理の仕方ですとか管理の仕方が非常に重要になってくるのかなと思っています。ですので、皆様方もよく居酒屋なんかに行くと、新鮮だから大丈夫などというような表現をして販売しているところもありますが、そういうところは十分注意して、食べるかどうか判断していただきたいなと思いますが、私は個人的には食べないというのが、食中毒予防として私が徹底してやっていることです。

続きまして、御質問というか、御意見というか、「学校教育などで子どもたちに、今回のようなことを教える制度等を提供しているのかと。また、教員向けに教材等整っているのか。また、実際に食に関して指導して、学校にて今回の内容を教えたという実例はあるのか。」という御質問が来ています。これなのですが、こういった教材を作るとか、教員の方に情報をお伝えするというのが、役所の縦割りと言われてしまうとそれまでになってしまうのですが、文部科学省が中心となられてやられておりますので、私どものほうからお答えするのが非常に難しいところではあるのですが、実際、消費者庁ですとか食品安全委員会、農林水産省では、個別に小中学生を対象にしたり、高校生を対象にしたり、大学生を対象にした講義ですとかイベントのようなものを取り組んでおります。実際にどのような取り組みを行われているかというのを、順にお教えいただければと思いますので、まず消費者庁消費者安全課から、よろしく願いいたします。

○秋山（消費者庁） 秋山の方から共有させていただきます。食品の安全性に関する理解を深めていただくために、さまざまな情報発信を行っているという話は先ほどから何度か出ております。その一環として、大学などで実施されている講座に講師を派遣しまして、食品衛生基準をはじめとする食品安全に関するテーマについて講演を行っております。また、関係府省庁と連携して、こちらはどちらかと言うと親子になんですけどけれども、親子で参加しやすいイベントにブースを出展するなど、食べ物の安全について一緒に学べるパネル展示などを行っているところです。こういった施策につきましては、消費者庁のホームページなどでご案内させていただきますので、ぜひご覧いただければと思います。よろしく願いいたします。また、本日会場参加の皆様にはお配りしておりますけれども、食品中の放射性物質に関する基礎的な内容をまとめた Q&A ですとか、健康食品の Q&A、こういった冊子というのをお配りさせていただいております。こちらの方、PDF にして、消費者庁のホームページで無料で提供させていただいているんですけども、それ以外に冊子のご要望のある方は、ご連絡いただきましたら配布いたしますので、よろしく願いいたします。以上です。

○松井（消費者庁） 続きまして、食品安全委員会から、よろしく願いします。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） 食品安全委員会では、小学生向けの「キッズボックス」というものですとか、中学の技術・家庭というような分野の授業などで活用していただくことを目的に作成したものとして、『科学の目で見る食品安全』というような冊子を作って公表しているというところがございます。こちら、ご興味あれば見ていただければと思います。また、食品安全委員会として、例えば高校生ですとか大学生に対して、講師を派遣して、食品の安全の考え方ですとか、リスク評価とはというような、そういったことの事例を講義したりしているということもございます。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。続きまして、農林水産省から、お願いできますでしょうか。

○山本（農林水産省） 農林水産省の山本です。農林水産省の取組としましては、食品安全について、中学生の理解を促進するため、令和7年3月に、調理実習の事前学習用動画、『ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために』といった動画を作成しております。文科省と連携して、中学校の教育関係者へ周知などを行っております。また、地方農政局では、小学生や大学生などを対象として、食品安全の基礎知識や食中毒予防などをテーマに出前講座を開催しております。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。今の関係省庁からの情報提供につきましては、各省庁のホームページに分かりやすく、動画だったりパンフレットだったり、いろいろな形で情報発信に取り組まれているというふうに聞いておりますので、一度、お時間ありましたらぜひ見ていただければと思います。

最後にもう1つ、御質問というか、御意見というか、来ておまして、「各省庁が発する通知とか事務連絡というものについて、公開が遅い、不十分、保存場所が分かりにくいと思う。消費者庁や農林水産省には、厚生労働省法令等データベースサービスに似た、類似するサービスがないことに起因しているためと考えるというような、もっと積極的に情報公開を行ってほしい。」という話がありました。これに関しては各省庁、実は通知ですとか、事務連絡というのを、出せるもの、出せないものもちろんあるんですけども、皆様方に速やかに知っていただきたいというのは、ホームページで必ず情報発信するようにしております。ただ、対象が事業者さん向けであったり、自治体さん向けであったり、一般消費者さん向けだったりするということで、どこに掲載したらよいのかと私ども非常に悩むところで、どこかには載っているんですが、見つけにくいというのは確かにおっしゃられるとおりがなと反省点として、御意見は重く受け止めさせていただいて、今後のホームページのあり方、情報発信のあり方というものも含めて、考えていければというふうに思っております。代表して私の方からお答えをさせていただきました。

事前に御質問いただいているのはこれで全てとなります。本来であればもっと、意見交換会ですので、いろんな意見交換ができればと思うのですが、私たちもいろいろと取り組んで、より良い意見交換会にしていきたいと思っておりますので、今回の良かった点、悪かった点を踏まえて、より良い意見交換会というのを開催できればというふうに考えております。また、今回の内容が、食品の安全性を確保するための施策に対する理解の一助となれば大変ありがたく思っております。では、質疑応答、短い時間ではございましたが終了いたしまして、司会の方にマイクをお返ししたいと思います。

○司会（アナウンサー・栗津） 皆様、ありがとうございました。それではここで、登壇者の皆様にはご退席していただきます。登壇者の皆様、ありがとうございました。

会場の皆様には、受付時に紙のアンケートをお配りしております。今後、意見交換会を開催する上での参考とさせていただきますので、皆様、ご協力いただきますようお願いいたします。会場出口にて回収いたします。また、前面のスクリーンに表示されているQRコードからも入力できますので、皆様のご協力をお願いいたします。また、オンラインでご参加いただきました皆様には、チャットにお送りしましたURL、または画面に表示されているQRコードからアンケートに御協力いただきますようお願いいたします。

以上で本日のプログラムの全てを終了とさせていただきます。本日は、「食品安全に関する意見交換会」にご参加いただきまして誠にありがとうございました。