

食品安全に関する意見交換会
(放射性物質、食品添加物及び農薬等)

議事録

令和8年2月19日(木)

TKP ガーデンシティ博多

(阿蘇)

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（事務局・松尾） 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。本日の司会進行を務めます、事務局の松尾と申します。よろしくお願いいたします。

初めに、会場の皆様におかれましては、本日の配布資料を御確認ください。議事次第に本日の配布資料一覧を記載しております。御確認の上、資料の不足や乱丁に気付かれた方はスタッフに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、あれば追加で配布させていただきます。

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、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。

参加申込の際に皆様から頂いた御質問については、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、時間の都合などにより、全ての質問にお答えできない場合がございます。予め御了承ください。

続いて、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、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、オンライン参加の皆様は、チャット欄にお送りする URL から御回答ください。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、そちらからでも御回答いただけます。

本日の意見交換会は 16 時終了を予定しております。円滑な進行への御理解と御協力をお願いいたします。

それでは初めに、「日本の食品安全行政の仕組みについて」と題して、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） ただ今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。私の方からは、「日本の食品安全行政の仕組みについて」というところについて、僭越ながら御説明をさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

〔資料①、スライド②〕

日本の食品安全行政の仕組みについてというところで、まず最初に説明しなければいけないのが、食品安全基本法について、そして、その背景についてかと思えます。

まず、食品安全基本法設定の背景としましては、皆様十分御承知のことかと思えますけれども、食生活を取り巻く状況の変化がございます。食品流通の広域化・国際化の進展、新たな危害要因の出現などがございました。そして、新たな技術の開発などもございましたので、基本となる考え方というのが必要であったということになります。2つ目が、2000年代に、食の安全を脅かす事件が頻発した。こちらの方も記憶に新しいことかと思えます

けれども、BSEの発生ですとか、残留農薬問題などがございました。3つ目に、食の安全に関する国際的動向の変化ということで、生産から消費に至る、各段階での安全性の確保というところが、やっぱり大切だということの考え方。科学的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という考え方が必要ということになりまして、これらを元に2003年、食品安全基本法が施行、そしてリスクアナリシスの導入ということに至っております。

〔資料①、スライド3〕

食品安全基本法のポイントについて、3つ挙げさせていただきました。何よりも最初の1つ目が大きなメッセージになるんですけれども、「食品の安全性の確保は、このために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により、行われなければならない」。2つ目が、先ほどちょっとお話させていただきましたけれども、「食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない」。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によって、食品を摂取することによる国民健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを目的として」ということになります。

〔資料①、スライド4〕

ざっくりとお話しますと、国民の健康の保護が最も重要ということは、先ほど一番最初にお話させていただきましたとおりです。農場などから食卓まで、フードチェーンをカバーというところが、これも1つキーになっております。食品健康被害の原因になるものというのが、ピンポイントでどこかで起こるというだけではなくて、ものを作り始めるところから食卓までのあらゆるところで起こり得るということで、それぞれ管理が必要という考え方を示しています。さらに、国際的動向および国民の意見に十分配慮しつつではありますけれども、科学的知見、科学データに基づいてリスク管理措置、科学的判断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んだというところが、この基本法の要旨になります。

〔資料①、スライド5〕

その考え方をもとに、我が国における食品安全行政の枠組みとしては、こちらにご覧いただくとおりになります。「リスクアナリシス」。問題発生を未然に防止したり、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しまして、まず、この後も説明していただきますけれども、「リスク評価」を内閣府食品安全委員会の方でいたします。どのくらいまでなら食べても安全か、科学的知見に基づいて評価をいたします。そして「リスク管理」。こちらが各省庁になるんですけれども、消費者庁、厚生労働省、農林水産省、環境省。こちらは先ほどの、それぞれの過程によって担当が違うんですけれども、食べても安全なようにルールを決めて、各工程で監視をするという仕組みを作る。そして、今現在、今回行っていますように、「リスクコミュニケーション」としまして、行政としましてこのような取り組みをしているというところを広く知らしめる。相互に情報の共有や意見の交換を行うということが、この3つの枠組みになっております。

〔資料①、スライド6〕

その役割分担としまして、先ほどちらっと各省庁の名前が出ておりましたけれども、消費者庁としましては、基本的事項の策定並びに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、調整役を担います。それぞれ管理部門ですね、消費者庁、厚生労働省、農林水産省、それぞれが食品添加物であったり農薬、食に起因する衛生上の被害の発生の防止、生産資源規制などが役割になっているんですけれども、それぞれについて、食品安全委員会に対してリスク評価の要請をいたします。それで、食品安全委員会がそれぞれ評価したものをフィードバックして、

管理部門が相互に連携しつつ、食品の事故を未然に防ぐという役割を果たすということになっております。

これから順に、リスク評価の話、リスク管理の話、御説明をさせていただくことになるかと思えます。基本的な考え方は以上になりますので、この前提で行政というのが役割を担っているということをお話聞いていただければと思います。

非常に簡単ではございますけれども、私の方からは以上になります。ご清聴ありがとうございました。

○司会（事務局・松尾） 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後藤係長から講演いたします。それでは後藤係長、よろしくお願いたします。

○後藤（内閣府食品安全委員会事務局） 御紹介ありがとうございます。内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課の後藤と申します。本日は食品安全委員会の方から、「食品健康影響評価について」と題しまして、主に農薬、それから添加物、汚染物質、放射性物質を例に、食品影響評価、リスク評価について御説明させていただきます。

〔資料②、スライド2〕

まず、食品安全委員会が担当しているリスク評価ですけれども、リスク評価とは、食品中に含まれる有害物質などのハザードを摂取することによって、どれくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起こるかを、科学的に評価を行うことを言います。このリスク評価については、ご覧の4つの青枠で示しているステップで行われます。

最初のステップ、一番上の「ハザードの特定」になりますけれども、これは食品中に含まれるハザード、人の健康に有害な影響を及ぼすおそれのある要因を特定することです。特定に当たっては、既に判明している科学的な情報だとか、これまでに得られているデータを収集、整理し、検討を行っております。

続きまして左側の「ハザードの特性評価」になります。このステップでは、特定されたハザードにつきまして、どのような有害な健康影響があるかを調べることにあります。どのような有害影響が、どれくらいの確率で生じるか、定性的、それから定量的に評価を行っています。ここで可能な場合には、摂取しても影響がないと考えられる量を、指標値として決定しています。

続いて、右側の「ばく露評価」になります。このステップでは、人がどれくらいの量のハザードを食品から摂取しているか、推定を行っております。具体的に、平均的な食品の摂取量だとか、食品中のハザードの含有量とかいったデータを用いて、ハザードの摂取量の推定を行っております。また、必要に応じて、環境中の水とか空気中などの食品以外の経路からのばく露についても考慮することにしております。

最後、一番下の「リスク判定」になりますけれども、最後のステップでは、上の3つを踏まえて、「ハザードの特性評価」で設定した指標値、それから「ばく露評価」のところで推定をした摂取量を比較して、そのハザードについて健康影響が起きる可能性、そして、その大きさ、程度について、付随する不確実性も含めて判定を行っております。

この一連の工程がリスク評価の基本となる4つのステップになります。食品の摂取状況等、国によって異なっておりますので、自国の、日本の状況を考慮して、現実的なばく露状況に基づいてリスク評価を行うこととされています。

〔資料②、スライド3〕

ハザード、リスクというお話出てまいりましたけれども、ハザードとは、有害な影響を起こすものということで、危害要因と訳されるものです。ただ、このハザードが食品にあるから、すぐに健康影響が起こるといようなものではなくて、大事なものは、このリスク

の考え方になります。私たちが食品に含まれる有害な物質を食べたときに、有害な影響が起きる確率と、その強さのことを示す概念ですけれども、リスクについては一番下の式にお示ししておりますとおり、ハザードの有害性だけではなくて、そのハザードの摂取量も勘案して、リスクの大きさが決められるということになります。健康への影響を調べるときは、このリスクの大きさを考えることとなります。

〔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、摂取量が大きくなれば、リスクはそれなりに大きくなりますし、逆にハザードの毒性が大きくても、摂取量をごく微量に抑えてあげれば、リスクはほどほどに抑えられるというようなことが言えるというふうになります。

〔資料②、スライド6〕

続いて、食品安全委員会で何を評価しているかというところですが、一例をお示ししている表になりますが、添加物とか農薬、汚染物質、プリオンから、食中毒を起こすような微生物まで、さまざまなハザードの評価を行っております。

〔資料②、スライド8〕

この先からは、実際にリスク評価を行っている、リスク評価の考え方について御説明をしていきたいと思っております。まず、農薬、添加物について見ていきたいと思っております。

食品安全委員会では、動物試験などの結果に基づいてリスク評価を行っております。こちら、食品添加物や農薬を評価するのに必要な動物試験の例をお示ししておりますけれども、一番上の短期的な影響だけではなくて、反復投与とかも行いながら、長期的な影響も含めて調べております。それから、今の世代だけではなくて、次世代への影響だとか、皆さん御懸念をよくされる、発がん性まで、さまざまな動物試験を網羅的に実施しております。試験の際には、それぞれの試験で複数の用量を振って、動物に投与して、影響があるかということ、それぞれの試験で調べていくというようなこととなります。

〔資料②、スライド9〕

例えば、試験Aということで、複数の用量を動物に振って実験をしてみると、一般的に、この緑色のグラフの点のような形で、用量が大きくなると生体影響が大きくなって、容量が小さくなれば生体影響が小さくなっていくというような感じで、こんな感じの曲線が一般的に得られるということになります。

ここで影響が見られなくなる点が、その試験Aにおける無毒性量と言います。ただ、先ほど複数の試験を行うというふうに御説明させていただきましたけれども、実際にさまざまな試験、A、B、C、それ以上の試験をいろいろやっているわけですが、さまざまな試験を通して、無毒性量がそれぞれ出てくる中で、一番小さい無毒性量を、最小の無毒性量ということで、動物において、全く毒性が見られない量ということで設定をします。

〔資料②、スライド10〕

ただし、ここで出てきた無毒性量は、あくまでも動物に対するもの、動物にとって安全な量になりますので、この量から、ヒトにとって安全な量というものを推定する必要があります。一般的に、動物で毒性が認められない量を、中段の安全係数、一般的に100になりますけれども、これで割って、ヒトが一生、毎日摂取しても有害な影響を示さない量、許容一日摂取量、ADI というものを設定しております。

ADI は安全係数で除しているということで、この中には、ヒトと動物の種差であったりとか、ヒトの間でも個人差、大人と赤ちゃん、高齢者で個体差ありますので、そういったところも勘案して安全係数で割っています。

〔資料②、スライド11〕

農薬の場合には、急性の影響についても見ており、ARfD、24時間またはそれよりも短い時間に摂取をしても、有害作用が認められない量も設定する場合があります。

〔資料②、スライド13〕

続いて、汚染物質について御説明をさせていただきます。汚染物質は、農薬、添加物と異なる特徴がありますので、これらと比較しながら、汚染物質の特徴を説明させていただきます。

この表では、左側に農薬、添加物、右側に汚染物質の特徴をお示ししております。農薬、添加物は食品の生産や加工のために意図的に使用する物質になります。そのため、使用基準とか規格などを設けることで、一定の管理が可能となります。もし毒性が高いと判断された場合には、使用を禁止することもできます。また、開発したり製造したりする企業が存在しますので、安全性に関するデータは、これらの企業が認可、申請に当たって取得し、国に提出をします。これらの試験については、経済開発協力機構、OECD が決めたテストガイドラインだとか、優良試験所規範と訳される GLP 基準に従って行われるものです。どの国や施設で誰が実施しても、同じ結果になるように試験が設計されているというふうになります。このような信頼性の高いデータを元に評価が行われまして、許容一日摂取量の ADI が設定されます。

一方、右側の汚染物質については、水や土壌、大気といった環境の汚染や、製造・加工のプロセスが原因となって、意図せず食品中に入り込んでしまう物質になります。食品中の含有量の低減は進めることができるんですけども、完全に食品から汚染物質を取り除くというのはなかなか困難です。このような背景から、食品中の汚染物質については、国際的に ALARA (アララ) の原則と呼ばれるものに基づいて管理されております。ALARA とは、無理なく到達可能な範囲で、できるだけ低くすべきという考え方です。

さらに汚染物質は、製造者がいなかったり、不明であることがほとんどですので、試験をして安全性に関するデータを提出する者がおりませんので、安全性に関するデータは、国や行政機関、それから研究機関といったところが中心となって、既存の論文などから情報を集めております。ただ、論文につきましては、研究者自身の目的に応じて試験が実施されるということが多いため、必ずしも GLP の基準に適合した試験が行われなかったということもあります。そのため、各試験結果の目的とか質、信頼性といったところを、しっかりと第三者の論文を見るときには見極めていかなければいけないということになります。こうした情報を総合的に評価した上で、生涯にわたって毎日摂取しても健康に影響を及ぼさない量として、汚染物質の場合は、耐容一日摂取量、TDI を設定しております。

〔資料②、スライド 14〕

耐容一日摂取量、TDI の設定につきましては、流れとしては 2 つのケースがあります。

まず左側、動物試験から設定する場合がありますが、これは先ほど説明した ADI と同じ流れになります。

続いて、右側の疫学研究から設定する場合がございますけれども、疫学研究は健康関連の問題解決に役立てることを目的として、人間集団の中で起こる健康関連のさまざまな事象の頻度と分布、それらに影響を与える要因を研究したものを、疫学研究ということですが、この場合、疫学研究において有害作用が認められない量を、不確実係数で除して設定しておりますけれども、この不確実係数については、動物試験とは異なり、ヒトでの結果であることに留意をする必要があります。最終的に TDI は、ヒトと動物の種差のほか、同じヒトの中での個体差を含め、こういった不確実性を考慮した上で設定されております。

〔資料②、スライド 16〕

最後に、放射性物質のお話をさせていただきます。すみません。ちょっと時間が押しているのですが、一部割愛して説明させていただきます。この最初のスライド、放射線がどういったものかということをお示ししたスライドになっております。

〔資料②、スライド 17〕

放射線はよく、勘違いとか間違われるのが、放射線と放射能、それから放射性物質、同

じような似た名前がありますけれども、それぞれこういう定義だよということをお示したスライドになっております。

〔資料②、スライド18〕

単位についてもちょっと分かりにくくなっているんですけども、一番上のBq（ベクレル）と呼ばれるものが、放射能の強さを示すもので、人体への影響を示すものがSv（シーベルト）となっております。

〔資料②、スライド19〕

平成23年の福島第一原子力発電所の事故を受けて、食品の安全性を確保する観点から、食品中の放射性物質に関するリスク評価が行われました。

〔資料②、スライド20〕

その概要について簡単に御説明をさせていただきたいと思いますが、放射線による影響が見出されるのが、自然放射線、それから医療被ばくなどの一般生活で放射線を我々受けているんですけども、その放射線を除いた、生涯における追加の累積線量として、おおよそ100mSv（ミリシーベルト）以上で、放射線による健康影響が見出されると判断しました。

この評価につきましては、広島、長崎の原爆被害にあわれた8万6,000人ほどの被爆者の集団の、固形がんによる死亡リスクを47年間、かなり長期にわたる期間追跡して、調査を行った結果を根拠として定められております。

なお、中段の100mSv未満の健康影響については、生活習慣とか喫煙といった放射線以外の影響と明確に区分できないため、100mSv未満については言及が難しいと判断しました。

〔資料②、スライド21〕

ここで注意していただきたいのが、おおよそ100mSvというのが、生涯の追加の累積線量として、この量を超えると健康影響が出る可能性が高まるということが統計的に示されている値であって、この値を超えると健康影響が必ず生じるものではありません。リスク管理機関が適切なリスク管理を行う上で考慮すべき値というふうな位置付けになります。食品安全委員会のこの評価結果や、国際機関の指標も踏まえて、当時、食品中の放射性物質の基準値が設定されたものと承知されております。詳細については、この次の講演の方でも取り上げられると思いますので、そちらを御確認ください。

〔資料②、スライド23、24〕

それから、食品安全委員会はさまざまな情報発信をしておりますので、割愛させていただきますけれども、御覧いただければと思います。最後、駆け足になりましたけれども、ご清聴いただきありがとうございますございました。

○司会（事務局・松尾） 後藤係長、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、よろしくお願いいたします。

○荒川（消費者庁） よろしくお願ひします。ちょうど今のお話でも最後、放射線の話になっていましたので、その続きで、放射性物質の食品中の基準の策定についてお話をしていこうと思います。

〔資料③、スライド2〕

食品中の放射性物質の基準というのは、どうやってできてきたかなんですけれども、一番大きなきっかけが、東日本大震災ですね。そのときの原子力発電所の事故なども踏まえて、食品中の基準というものの検討が始まった。そのときに、暫定的に基準値というのが設定されました。それが平成23年のことですね。その後、この基準を定めたものに基づいて、適宜検査をしたりとか、回収とか出荷制限をしたりとか、そういったことが行われて

きています。

〔資料③、スライド3〕

この基準をどう作っているかというのを順番に御紹介していきます。まず、規制の対象とする核種ということで、放射性物質っていろいろあるわけです。御存じの方もいるかもしれませんが、何か単一の物質が放射性物質で、それだけを考えていけばいいというわけではなくて、いろんな物質が放射線を出し得るということなので、じゃあ、どういうものに着目しましょうかということで、まず候補になっているのが、そのきっかけが福島原発事故でありますので、そのときに発生した核種、そのときに発生した物質ですね、それは基本的に対象の候補になるわけです。そのうち、半減期が1年以上というふうにあるんですが、一定以上残るようなものですね。そういうものについて、対象の候補になるでしょうということで、ここに書かれたようなもの、セシウム、ストロンチウム、プルトニウム、ルテニウム、こういうものが候補になるでしょうということになりました。

その上で、規制を作るということは、測れないといけないんです。測れないものの規制をしてしまうと、自分が守っているかどうか分からないということになってしまうので、規制を作るとき、これは一般論としてなんですけど、ちゃんと測れるのか。実際にその規制を守ることができる体制になっているかどうかという、実行可能性という言葉を使ったりもするんですけど、そういうものを考えながら、規制というものは作っていきます。ですから、放射性物質についても、このうちセシウム以外の核種は測定に時間がかかるということで、なかなか実際の運用が大変だということもありまして、結果的に測る対象、基準を作る対象というのは、セシウムを測りましょうということで決まりました。だから今も、放射性物質の具体的な基準値があるのは、セシウムになっています。

〔資料③、スライド4〕

その基準がどういう食品に対してかかっているのかなんですが、基本的にとというか、全ての食品にこの基準はあります。適用されています。それが一番下の一般食品ですね。その他みたいな感じですけど。一般食品の他、特に注意すべきですというのが3つあって、これらはちょっと厳しめになっています。飲料水と乳児用食品と牛乳と、この3つは特別に出してまして、一般食品よりも厳しくなっています。

なぜかと言うと、それがここに書いてあるんですが、設定理由。飲料水はやっぱり誰しも飲む。代替も利かない。バランスよく取るとかもできない。やっぱりやめようとかもならないので、飲料水はやっぱり特別ですよ。それから乳児用食品。これは、乳児、小児の期間については感受性が高いということで、放射性物質に対する感受性の高さというのを考慮して、乳児用食品。同じ理由で牛乳についても、別途基準を定めているということになっています。

〔資料③、スライド5〕

具体的な基準値どうしましょうかということですが、赤字で書いていますが、年間線量1mSv、これを超えないようにしましょうということで、値を計算して出しています。先ほど、100mSvを超えなければ大丈夫みたいな話もありましたけど、それも100が必ずじゃないという話がありましたが、それは全体的な、人の健康に害を与えるかみたいな、そういうもう少し根本的な話なんですけど、その上で、じゃあ、食品としてはどこまで許容できるのかと。放射性物質って、後も出てきますけど、いろんなところで皆さん受けていて、今この空気中から放射性物質を受けていたりするわけですね。もしよければ上野の、ここは福岡ですね、福岡から遠いかもしれないですが、東京には国立科学博物館という博物館があって、もしかしたら九州の科学博物館にあるかもしれないですけど、霧箱という装置があって、空気中に飛んでいる放射線を可視化できる装置があるんです。よかったら科学博物館に行ってくださいと、あれはアルコールの蒸気を過飽和にさせてやると、空気中に線が、通った跡が本当に白く見えるので、本当にそれが、目で見て、今、放射線がここ

を通ったということが分かる装置があったりするんですけど、そういうので見えるぐらい、常に放射線というのは飛んでいます。空気中にも飛んでいます。今も我々はそれを受けているということで、常に放射線を受けているんですけど、その中で、じゃあ食品としてはどのぐらいの量にしましょうかというのが、この1mSv という量にしましょうかというのが決まっているというか、示されています。

これは誰が示したのかというと、コーデックスという国際機関があるんですけど、国際的に食品の基準とかを作っている機関、コーデックス委員会というものがあります。FAO(ファオ)とWHOの合同委員会で、この2つの機関が合同で作っているんですけど、WHOとかはニュースでもよく聞く名前かなと思います。世界保健機関というのであります。あと、FAOというのもあって、そこが合同で作ったコーデックス委員会というのがあって、これはまさに食品の国際基準と言ったらここ、みたいなのが、コーデックス委員会があります。

ここが1mSv というのを指標として出していますので、これを参考に、1mSv を超えないぐらいの基準にしましょうかということで、じゃあ、各食品当たりどのぐらいにしたら、1mSv を超えないかというのを計算すると、このぐらいの値になったということで、飲料水は10Bq、牛乳は50Bq、乳児用食品は50Bq、一般食品は100Bq ということです。

Sv と Bq は違って、Sv と Bq の違いも、先ほどの講演でお話しされていましたが、Sv というのは人が受ける量ですね。人が受ける量がどのぐらいというのが Sv。Bq というのは発する方です。どのぐらい発しているか、それが Bq ということなので、だから、人体の影響という意味では、このぐらいまで受けましょうという、Sv が使われて、Bq というのは物が発している量ですから、じゃがいもがどのぐらい発してますかとか、牛乳がどのぐらい発してますか、そういう発する側の方ですね。発する側の量が決まっても、単純には人がどのぐらい受けるかというのが決まらないので、いくら計算する必要があるんですけど、計算するとこのぐらいになりますということです。

〔資料③、スライド6〕

計算の考え方も、細かいんですが、簡単に御紹介をしますが、まず、1mSv を食品から受けるわけですけど、食品と言っても、大きく分けると水とそれ以外に分かれるわけです。水として飲む量、あとは、食品として食べる量。だいたい水から10%、食品から残り90%、これがよく使われます。だいたいそのぐらいでしょうと。食品中の汚染物質の基準値とか使うときも、よくこの数値使われます。なので、水として、1mSv のうち、0.1mSv ですよ、10分の1、これだけ割り当てましょうと。他の食品はこのぐらいだということで、やっています。

先ほど、セシウム以外は測るの大変だから、セシウムで管理しましょうという話をしたんですけど、そうするとセシウム以外からの放射線を受けるんじゃないかと思うかもしれませんが、これは大丈夫です。セシウム以外の影響も考慮して、セシウムからこのぐらい受けているということは、セシウム以外からもこのぐらい受けてるでしょうということを想定して、そこも含めるように計算に含めてますので、そこは御安心いただければと思います。

〔資料③、スライド7〕

それだけ割り当てた上で、実際にどのぐらいなのかということ計算していくわけです。計算する際には、例えば牛乳であれば、日本人って牛乳を1年間にどのぐらい飲むんだらうとか、乳児はどうなのかとか、そういう基礎的な調査の結果がありますので、そういうものから、このぐらい牛乳飲むんだら、じゃあ、牛乳はこのぐらいしか含んじやいけないねというのを計算していくわけです。それは機械的な単純な計算でできます。

これを割り当てると、年齢ごとに摂取する量とかも違ってくるので、こうした中で一番厳しいところですね。13歳から18歳が120ということなので、この120というのを超えないぐらいということで、100になったというのが基準値の設定の考え方ですね。こうい

う考え方で設定しています。だから、一番厳しい値ということで、100。普通の食品は100。他のものは先ほど申し上げたとおり、リスクに応じて少しバランスを変えているということです。ここまでは基準策定の考え方です。

〔資料③、スライド8〕

そういう基準を策定して、運用してきたわけですが、実際どのぐらい含まれてるのかというのを、御参考ですけれども、一応調査をしています。これ、毎年調査をしています。マーケットバスケット調査ということで、流通食品での調査と言っていますが、各地域ですね。ここに地域あるんですけど、全国で言うと、北海道、岩手、宮城、福島、福島。この辺、福島の辺りは重点的に。それから、栃木、茨城、埼玉、東京、神奈川、新潟、大阪、高知、長崎。そういう全国各地で調査を行っています。

マーケットバスケット調査というのをやっています。これは何かと言うと、例えばスーパーマーケットに行って、実際に食品を買って、混ぜて、放射性の量を測るという、そういう調査をしています。買う量は、一般的にどのくらい買うのかというのを、どのくらい人間が、どういう食品を食べているのかという調査結果があるので、それと同様の水準になるだけ買って、調べています。

結果ですけれども、ほぼ0みたいな数字が毎年出ています。0.0005から0.0009mSvなんです。グラフでほぼ潰れて見えないぐらいなので、これは1mSvに比べると見えないぐらいなので、こう書いてますが、ほぼこの範囲ということです。基準値の設定根拠である1mSvの0.1%程度ということで、大変低い水準になっているということがお分かりいただけるかなと思います。なので、この結果がどうということではないんですが、御参考として、規模感として、実際人間は食品からどのぐらい受けてるんだろうかというイメージを持っていただければと思います。

ただ、これも平均的な数字の話です。平均的に食事をするとこのぐらいということなんです。もちろんその地域によって、一部の品目が高い値が出てとか、そういうことはもちろんあるので、全ての食品が全てというわけではないんですが、あくまで平均するとだいたいこのぐらいになっているということで、規模感のイメージにさせていただくといいたかなと思います。そういうことで、放射線の基準のお話でした。

〔資料③、スライド9〕

最初に申し上げましたが、放射線は自然界からも受けています。ここに、ちょっと細かくて見づらいますが、自然放射線と書いていて、いろんな原因で、宇宙から降り注ぐ放射線を我々受けていますし、人工的にも、医療の現場などでも、いろいろ放射線を使う医療器具がありますので、受ける場合があります。ですから、そういう日々放射線を受けている中で、食品からの放射線というのをどのようにリスクを管理していくか。そういう考え方で、食品安全の対応をしているというところであるというふうに御理解いただければと思います。

〔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にも掲載しておりますので、もしよろしければ御参考いただければと思います。以上です。ありがとうございました。

○司会（事務局・松尾） 荒川専門官、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対策と現状について」と題しまして、厚生労働省の岡崎課長補佐、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、よろしくお願いたします。

○岡崎（厚生労働省） ただ今御紹介にあずかりました、厚生労働省食品監視安全課の岡崎と申します。私からは、「食品中の放射性物質の対策と現状について」ということで、厚生労働省と農水省の方から御説明をさせていただきます。

〔資料④、スライド1〕

私の方からは、国内の検査体制についてということで、その内容について御説明させていただきます。

〔資料④、スライド2〕

こちらのスライドですね、食品中の放射性物質の対応の流れということですが、先ほども同じスライドが出ましたが、繰り返しになりますけど、簡単に申し上げますと、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、原発の事故を踏まえて、暫定規制値として対応していて、基準値として設定されたのが平成24年の4月1日からということになっています。こういった基準値を元に検査を行っております。検査については、17都県を中心に、地方自治体の方で検査計画というのを定めまして、それに基づいて検査を開始しているということでございます。

また後ほど御説明しますが、原子力災害対策本部というところでガイドラインを策定していますので、そのガイドラインを基に各自治体の方で計画を定めて、検査をしているということでございます。

検査の結果、仮に基準値を超過するようなものがあつた場合は、当然そういったものについては、食品衛生法に抵触するということになりますので、同じロットのものを回収する。その後、廃棄するということが、国民の口に入らないような措置を講ずることになってございます。そういったものについては、その後は出荷制限ということで、出荷制限については、その基準を超えたところの地点の広がりとか、そういったものを踏まえて、県域ですとか、県内の一部の区域を単位として、制限をかけていくということになります。

これは当然、かけっぱなしというわけにはいきませんので、解除の規定も設けておまして、こちらについては直近1カ月以内の検査結果が、1市町村当たり3か所以上検査を行って、基準値以下といったような状況になれば、解除するというような建て付けとなっているということでございます。

〔資料④、スライド3〕

こちらが、各関係機関の対応ですとか、連携の仕組みとか、そういったものを図式化したものになってございます。

〔資料④、スライド4〕

こちらは基準値の話なんですけど、先ほど基準の話がありましたので省略いたします。

〔資料④、スライド5〕

こちらも同様ですね。

〔資料④、スライド6〕

こちら、検査計画の話等々になってございます。先ほども少しお話しましたが、ガイドラインを定めておまして、原子力災害対策本部というところでガイドラインを定めております。このガイドラインは、最新の知見を反映して、適宜見直しを行っているということでございます。国がその対象の都県に対して、対象の品目ですとか検査頻度というものを設定しているということございまして、放射性セシウムが高く検出される可能性のある品目を、重点的に検査をするというような計画ということになっています。

厚労省としては、このガイドラインを踏まえて、検査の対象を都県に対して、検査の計画の策定ですとか、検査の実施について通知をしているということでございます。結果については、厚労省で全て取りまとめをして公表しているということでございます。

例えば、対象の品目としては、放射性セシウムの検出レベルが高い食品ということで、野生のきのこですとか、山菜類とか、野生鳥獣肉とか、そういったものが入ってますし、あと、飼養管理の影響を大きく受ける食品ということでは、乳とか牛肉とか、そういったものが対象の品目ということになっているということでございます。

〔資料④、スライド7～10〕

こちらについてはガイドラインの中身ですので、資料の方をご覧くださいと思います。

〔資料④、スライド11〕

こちらは、基準値を上回ったときの対応ということで、出荷制限ですとか摂取制限というのがかかってくるということでございます。この指示については、原子力災害特別措置法に基づく指示ということでございまして、繰り返しになりますけども、地域的な広がり確認された場合には、出荷制限というのとはかかりますし、それ以外に著しく高濃度の値が検出されたという場合は、摂取制限というのがかかってくるということでございます。

真ん中の四角のところなんですけれども、出荷制限、摂取制限の品目、区域の設定については先ほど御説明したとおりなんですけれども、この解除については自治体からの申請によって始まるということでございます。対象の区域については、集荷実態などを踏まえて、複数の地域に分割が可能で、直近1ヶ月の検査結果が、1市町村当たり3か所以上検査をして、全て基準値以下とか、そういったことで解除を検討していくということでございます。

〔資料④、スライド12〕

こちらが、ちょっと字が小さくて恐縮なんですけども、出荷制限の対象の食品というのが掲載しております。参考に見ていただければと思います。

〔資料④、スライド13〕

こちらは実際の分析、検査の手順を書いたスライドになってございます。検査は、精密な検査というものと、効率的なスクリーニング検査というのを組み合わせて実施をしているということでございます。

精密な検査というのは、ゲルマニウム半導体検出器を用いた検査ということで、スクリーニング検査はNaIというものをを用いた検査法ということで、こちらの検査は、短時間で多数の検査を実施するために導入されたということでございます。非破壊検査法を用いたスクリーニング法ということで、この非破壊検査法というのは、細切せずに検査可能ということですので、効率的に検査できるということになってございます。

検査を行って、基準値を超えたようなものについては、繰り返しになりますけども、回収ですとか廃棄されるということで、国民の皆様の口に入らないような措置が講じられているということでございます。厚労省からの説明は以上でございます。

○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。ここからボタンタッチしまして、私の方からは、生産段階での管理についてと、検査の結果について御説明をさせていただきます。

〔資料④、スライド15〕

こちら、生産段階での安全確保の取組についてまとめたものになります。こちら中段のところに、放射性物質の移行低減対策として4つほどまとめさせていただいているんですけども、上2つについては後ほど詳しく説明いたしますので、ここでは下2つについて簡単に御説明をさせていただきます。

まず3つ目の果樹・茶等の低減対策についてなんですけれども、こちら、木や幹の葉っぱに付着した放射性セシウムを除去することで、果樹や茶葉への移行を防いで、安全性を確保するといった取組となります。例えば果樹ですと、木の幹を剥ぐ、お茶の場合、葉を深く刈り込む、そういった対策が行われてきました。4つ目の農地の除染についてなんですけれども、農地の表層にある土を削り取って除去する、あるいは、表層にある土と深層にある土を入れ替える作業といったものが該当します。こちらの対策については、特定の地域を除いて完了しているといった状況になっております。

生産現場では、こういった対策による安全確保を行った上で、出荷前に放射性物質の検査を行って、安全な農林水産物だけが流通するようにしております。もし基準値の超過が認められた場合、先ほど厚生労働省さんからも説明がありましたとおり、当該食品の回収が行われたり、出荷制限が行われたりといった対応がとられつつ、要因解析を行って、必要に応じて追加の対策等を検討していくといった流れになります。

〔資料④、スライド16〕

具体的な取組として、カリ施肥による稲の吸収抑制対策というものがあまして、こちらを簡単に御説明させていただきますと、家庭菜園をしたことがある方はよくご存じかと思うんですけども、カリウムは植物にとって必須の栄養素になります。農作物はカリウムを土から吸収して生育しているわけですけども、このカリウムはセシウムと化学的に似た性質を有しており、作物のセシウム吸収を抑える働きがあるということが知られています。このため、土壌中にカリウムがしっかり含まれていれば、セシウムの吸収を抑制されるということが分かっておりますので、生産現場ではカリウムを適切に施肥する、吸収抑制対策を行うといった対策も行われています。

〔資料④、スライド17〕

続いて、きのこ等の特用林産物の安全確保の対策ですけども、具体的な取組について、御説明させていただきますと、まず、安全なきのこ原木の確保ということで、きのこは栽培方法として大きく2つありまして、菌床栽培と原木栽培というものがございまして、このうち原木栽培というのが、原木に穴を開けて、菌を植菌して、自然の状態で栽培させる方法を原木栽培と呼び、菌を植菌された原木を、ほだ木と呼んでいるんですけども、この原木やほだ木について、放射性セシウムの指標値というものを設けて、これを下回るものを使って栽培することで、きのこが基準値を超過しないようにするという取組が行われています。

こういった安全な原木やほだ木が流通するよう、原木やほだ木を高圧洗浄水で除染したり、簡易ハウスの設備を導入したりといった対策も行って、安全なほだ木・原木が流通するよう体制を整えております。一方、こういった原木きのこについてはこういった対策がとれるんですけども、野生のきのこや山菜といったものは、なかなかそういった生産段階の取組というのがとりづらいため、そういった栽培管理が困難な品目については、重点的に検査を行いつつ、そういった現状については、ホームページやパンフレット等で情報提供をしております。

〔資料④、スライド19〕

ここから、検査の結果について御説明をさせていただきます。まず、こういった検査の結果について説明するかについてなんですけれども、今から説明する検査結果は、厚生労働省のウェブページに公表されているデータですけども、検査点数がかなりのボリュームで、なかなかこれを見ただけだと全体像が伝わりづらいので、ここで示した方法で集計して可視化したものを用いて、全体像がつかみやすいような形でまとめたものを使って、御説明をさせていただきます。

〔資料④、スライド20〕

まず、検査の点数についてなんですけれども、昨年度の検査の点数はだいたい4万点ほどです。その内訳についてですけども、3万点弱が栽培/飼養管理が困難な品目群ということで、この辺りに重点的に検査が行われているといった状況になります。また、可能な品目群、困難な品目群、具体的にこういった品目なのかというのは、下の方の円グラフで割合と共に示しております。

〔資料④、スライド21〕

検査点数の推移ですけども、令和元年度ぐらいまでは、だいたい平均すると年間20万点近く検査が行われてきておりまして、ここできっと減っておりまして、というのも、

令和2年度から、牛肉の検査を全頭検査から抽出検査に切り替えたことによって、検査が効率化された関係で、そこで少し減っています。そこからは、だいたい3、4万点の検査点数で推移しているといった状況になっております。

〔資料④、スライド22〕

ここからが、検査の実際の検査結果についてですけれども、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になります。色の薄いところが25Bq以下、一番濃度帯として低いところになるんですけれども、発災直後はそういった食品の割合が97%だったものが、徐々に徐々にこの割合というものが増えてきてまして、最近ではほぼ100%になっているといった状況になります。赤字のところが基準値を超過してしまった点数を表しているんですけれども、発災直後は500点以上あったものが、先ほど申し上げたような生産現場の取り組みによってかなり減ってきており、近年ではほとんど検出されない、0が多く並んでいるといった状態になっております。

〔資料④、スライド23〕

続いて、原木きのこ類についての状況ですけれども、同じように、発災直後は300点弱ほど基準値を超過したものがあったんですけれども、先ほど申し上げたような、安全なほだ木や原木を使うといった取組が行われた結果、この点数も近年ではずっと0が並んでいる、基準値超過はほとんどないといった状況になっております。

〔資料④、スライド24〕

栽培/飼養管理が困難な品目群についても、同じように薄いところの割合が増えて、赤いところの基準値超過の点数が減っているということは同じなんですけれども、ちょっと先ほどとは違うのは、直近でも基準値超過が177点であり、まだ基準値超過がいくつか見られる状況ですので、先ほど申し上げたとおり、こういった品目については重点的な検査が行われているといった状況になっております。

〔資料④、スライド25、26〕

先ほどの繰り返しになりますけれども、栽培管理が可能な品目群については、基本的に基準値超過は最近ではほとんどないんですけれども、困難な品目群については、それなりにまだ基準値超過の点数が見られておりまして、具体的には、野生のきのこですとか、野生の山菜、あとは野生鳥獣肉、要はジビエとか、そういったものについて基準値超過がいくつか見られることもあるといった状況になっております。こういった品目については、安定して基準値が下回ることが確認されるまで、出荷制限等の取り組みを行うということが行われております。

〔資料④、スライド27〕

最後にまとめになります。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ます。特に、平成30年度以降を考えると、栽培/飼養管理が可能な品目群については、基準値超過はほとんどないといった状態になっている一方で、栽培/飼養管理が困難な品目群、野生きのこや山菜類、ジビエといったものについては、まだまだ基準値超過が見られるような状況ですので、安定して基準値を下回ることが確認されるまでは、引き続き出荷制限等の措置を実施しているといった対策がとられております。

最後、ちょっと駆け足になってしまいましたが、本日御説明した内容の資料等につきましては、本省のホームページにも掲載させていただいておりますので、もし御興味があれば御覧いただければというふうに思います。私からの説明は以上となります。

○司会（事務局・松尾） 厚生労働省の岡崎課長補佐、農林水産省の山本専門官、ありがとうございました。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。それでは秋山専門官、よろしくお

願いたします。

○秋山（消費者庁） 2回目になりますけれども、消費者庁消費者安全課の秋山です。「風評に関する消費者意識の実態調査」ということで、情報共有させていただきます。先ほどまで、食品中の放射性物質についての管理行政ですね。管理の仕組み、あと、その対策、検査、対応についての御説明をしていただきました。私の方からは、風評に関する消費者意識の実態についての御説明になります。

〔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」、こちらのアンケートを取りました回答です。味、品質、鮮度、価格に加えまして、放射性物質というところも付加しております。こちら平成25年から、当初は年に2回、平成31年からは年に1回、継続的に風評についての調査をしているものです。当初は3割近くの方が、放射性物質ややっぱり心配で、食品の産地を気にする1つの大きなファクターとして見てこられたんですけども、先ほどまで御説明いただきました管理対策によって、実際に流通しているものが安全なものという認識が徐々に広がってきたということもあるかと思えますけれども、現在では約3分の1の方に減っているということになります。

〔資料⑤、スライド3〕

それに加えて、「食品中の放射性物質の検査」に対する回答になります。先ほど、現場の対策ですとか検査、出荷しない仕組みによって、安全が確保されているというお話があったんですけども、実際は、もの自体は安心というところの思いは伝わっているのかもしれませんが、実際検査が行われていることを知らないですとか、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ですとか、そういった働きということを存じない方が結構増えてきているということが現実にございます。

〔資料⑤、スライド4〕

それに加えて、「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えますか」というところで、そのような現実、行政としての働き、生産者としての活動についての、より理解を深めていただくためにどうすればいいかということも含めた質問になっておりまして、それぞれの食品の安全に関する情報提供をもっとした方がいいですとか、食品に関する放射性物質の化学的な説明、あと、それぞれの食品の産地や製品の魅力に関する情報提供などをするのがいいんじゃないか、ということのアンケート結果になっております。

このような結果でございますので、このような場で、本日もしていただきましたとおり、食品中の放射性物質についての行政の対応というところの説明をさせていただいたこととなります。お手元にお配りさせていただいたとおり、『食品と放射能 Q&A ミニ』という冊子もございます。こちらの方の内容を御覧になっていただいて、いかに安全な食品を行政として提供できるようにしているかというところの御理解をいただければと思います。簡単ですけれども以上になります。

○司会（事務局・松尾） 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。ここから休憩とさせていただきます。再開は14時20分からといたしますので、それまでにお席にお戻りください。

（休憩）

○司会（事務局・松尾） 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。「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、よろしくお願いいたします。

○荒川（消費者庁） 荒川です。何度もすみませんが、またよろしくお願いいたします。「食品添加物、農薬の規格基準等について」ということで、先ほど、放射性物質のお話だけしましたが、もう少し一般的な。一般的なというか、あれは汚染物質の話ですね。今回は、やむを得ず汚染されてしまうということではなくて、積極的に使っていくもの。添加物とか農薬とか、そういうものの基準をどう定めているのかというところを御紹介していきたいと思えます。

〔資料⑥、スライド4〕

食品安全行政についてということで、これは最初に食品安全委員会（※正しくは「消費者庁消費者安全課」。もお示しされていましたが、こういう形で行政の方でリスク管理、食品安全行政を行っていますという図です。リスクアナリシスということで、リスクの分析をしましょうと。その上で、リスク評価とリスク管理を異なる機関がやっていきましょと、そういう考え方でやっています。

既に御紹介されていますが、ちょっと簡単に。なかなか分かりづらい図ですが、重要なところなので、かみ砕いて御紹介できたらと思うんですが、リスク評価とリスク管理の分離とは何かということ、これは国際的にも、食品安全行政をやっているところ、欧米。米国は分離の度合いが少し弱かったりもするんですが、欧州は完全に分離していて、日本も完全に分離しているんです。

リスク評価というのは、その物質とか、農薬とか添加物がどのくらい危ないのか、どのくらい毒性があるのかというのを科学的に評価する。それがリスク評価です。リスク管理というのは、そんなに危ないものをどうやって使っていくか。一切使わない、使用を禁止したらいいのか、それか、量を定めて禁止していくのか。そうやって、どうやって日常生活、実際の生活の中で管理していきましょと、そういうルールを決めるのがリスク管理になるわけです。

これ、大変専門の方には恐縮ではありますが、卑近な例を用いて御紹介しますと、例えば、そういうことをリスク分析すると言うんですが、これは別に特殊なことではなくて、日常生活の中でも皆さん行っていることなんです。例えば、家の中で、はさみみたいなものがあるじゃないですか。それを、小さいお子さんがいるときは、ちょっと高いところに置いておきましょうとかやるじゃないですか。それもまさにリスク管理なわけですね。はさみというのは危ないですと。間違っって使うと手が切れてしまうかもしれません。普通の大人が使っている分にはけがなんかないんですけど、小さい子どもはなかなかそれが分からないので、間違っってけがをしてしまうかもしれない。そこはリスクです。普通の大人にとってのリスクというのは少ないんですけど、小さい子どもにとってはちょっとリスクが高い。リスクというか、リスク評価の部分ですね。ハザードと言うのかもしれないですが、そういう危険性がありますと。小さい子どもにとっては危険ですと。じゃあ、どうすればいいか。それを、小さい子どもにとって、手の届かないところに置いておきましょうとか、鍵のかかるところにしまっておきましょうと、それが管理ですね。こういうリスク、どのくらい危ないのかというリスク評価をした上で、じゃあどう管理していきましょかというリスク管理をする。それを分離して別々の機関でやるというのが、評価と管理の分離ということなんです。

これ、なんで分離する必要があるかなんですけど、昔、もともと食品安全委員会ができたのが、日本でBSEの問題が大きく社会問題になったとき、その時期にできたわけですが、リスク評価、リスク管理をしっかり厳格にやっていくためには、分離をしてしっかり管理していく必要があるということです。

これ、分離しないとどうなるかと言うと、例えば、先ほどのはさみの例で申し上げれば、高いところに置いておくの面倒くさいから、このはさみ、あまり切れないことにしておこうかというような評価を、同じ機関がやるとしてしまいうんじゃないかと、そういう話。そんなことしないですけどね。そんなことしないですし、仮に食品安全について同じ機関がやったとしても、別にそんなことしないと思いますが、そういうイメージですね。同じ人がリスクを評価すると、管理するときの大変さとかが念頭によぎってしまって、ちょっと甘めの評価をしてしまいうんじゃないかとか、そういう、本当に純粹に科学的に評価すべきところを、そこをちょっと歪めてしまいうんじゃないかということで、そこを分離しようというのが、国際的にも一般的な手法でありますし、日本でもそういった手法を採用しているということです。

私は消費者庁におりますので、このリスク管理の方を担当しているわけです。食品安全委員会でリスク評価していただいた結果に基づいて、じゃあ、それをどう管理するのか。基準の策定もその1つですが、そのうちの1つに過ぎませんので、基準を策定しない方法でのリスク管理の仕方もあるかもしれない。例えば、基本的には食品のリスク管理というのは、いろいろな食品をバランスよく食べるというのが、最も効果的で根本的なリスク管理の仕方なんですけど、そういう手段も含めて、どういうことでリスクというのを管理していくと、日常生活で皆さんがあまり苦勞せず、いろんなものを食べれるか。かつ、安全が保たれるかということを考えてやっていくということが、リスク管理機関の考え方になるということです。

〔資料⑥、スライド5〕

各府省間の役割分担ということですが、今申し上げたように、リスク評価とリスク管理を分離してやっています。食品安全委員会がリスク評価をしている。リスク評価だから、ものがどのぐらい危ないかという評価ですから、別にこれは分野にかかわらず、農薬だろうと添加物だろうと、各分野共通して行うわけです。その結果に基づいて、リスク管理どうするかというのは、それは各担当する分野がありますので、その分野の人たちが考えるわけで、消費者庁は食品の基準を作る担当なので、食品の基準については消費者庁の方でやると。一方で、例えば農林水産省さんとかは、農家さんとか、「農場から食卓までの安全管理」と言っていますが、農家さんなどを担当されているのが農林水産省さんですので、そういう場でのリスク管理を考えるといったら、農水省さんでやるということで、各分野で担当する省庁がやっていきますということです。

その中で消費者庁、また出てくるんですが、こういう食品安全の仕組みを総合的に牽引すると言いますか、関係機関の事務の調整と言っていますが、総合調整を行うという役割も。これも消費者。やっぱり食品って消費者が食べるものですから、消費者庁として、そういった総合的な役割も担っていると。私はちょっと担当する課が違うんですけど、消費者庁の中で別の課がやっていると、そんな役割分担でやっているとところです。

〔資料⑥、スライド6〕

こういう各府省間の連携については、法律に基づいて定められています。食品安全基本法という、これ、消費者庁を設置したときの法律ですけども、こういう基本法に基づいて、関係機関が連携しながらやっていきたいと思いますというので、これに基づいていろんな規定があったり、会議があったりして、連携しながらやっていますということです。この意見交換会も、まさに関係府省が一堂に介してやらせていただいているというものであります。

〔資料⑥、スライド7〕

その中で、リスク管理の仕方いろいろあるわけですが、食品衛生法という法律がありまして、食品の衛生面に関する規制はこの法律に書かれています。衛生以外何かあるかと言いますと、例えば表示とか、あとは農薬であれば農薬の取締法みたいな、別の法律があ

ったりするんですけど、食品全般の衛生を守りましょうというのは、食品衛生法に書いてあります。この中で特に本日御紹介するのが、規格基準の策定というところで、規格基準、個別の食品がどういうルールを守るべきかというのが、規格基準で定めているので、これを定めるときの話を本日はします。

ただ、食品衛生法とか、食品の衛生を守るための手段が、規格基準の策定だけではないわけですね。他にいろいろありますというのが、この図でお分かりいただけるかと思えます。例えば、食品等の販売等禁止ということで、「腐敗、変敗、有毒な食品等は販売が禁止される、第6条」と書いてありますが、そもそもそういうものは売ってはいけないわけです。だから、規格基準というルールは定めるわけですが、これを守っていたら何でも売っていいかと言うと、そういうわけではなくて、これが守られていたとしても、結果的に腐敗していたり有毒だったりする食品は販売してはいけませんと、そういう規定が食品衛生法にあります。なので、各事業者の皆さんは、ぜひ、そうなっているということをお理解いただければと思っております。規格基準だけ守っていたら何をしてもいいということではないということです。法律上もそうなっていますし、食品を消費者に提供する方の責務としては、結果的に消費者の健康を害さないようにするというのが大原則としてありますということは、御理解いただけるかなと思っております。

〔資料⑥、スライド8〕

それも法律に書いてありますということで、食品衛生法とか、食品安全基本法という法律の中に書いてありますということです。とはいえ、基準はそのうちの大きなツールでありますので、今回別途お話もするわけですが、基準というのもいろいろあります。成分規格、どういう成分がどのぐらい入っていていいですよという規格も1つの基準なんですが、それ以外にも、製造基準、加工基準。製造とか加工というのは、こういうふうには作らなきゃいけないと。お肉を加工するときは何度以上で殺菌しなきゃいけないとか、そういう製造基準みたいなもの。成分だけではない、いろんな基準がありますということで、それは全部、規格基準という形で定めているところです。成分を定めるんだったら試験法と分析法も必要なので、こういったものも別途定めていたりします。

〔資料⑥、スライド9〕

また全体の話が続きますが、最後ですが、食品衛生法で全ての食品を規制していますが、実はこれ、食品だけではないです。食品に関わるもの、関係するものも食品衛生法の規制の対象になっています。1つは添加物です。これは食品に添加するものですから、食品と同じようなものとして規制の対象になっています。あと、器具、容器包装。これは食品に触れるものですね。食品に触れるものは、やっぱり安全なものでないと、器具とか容器包装から食品に有害な物質が移って行って、結果としてそれを食べてしまうと有害だったりもしますので、器具や容器包装、これも併せて食品衛生法の中で規制しています。

それから下の、おもちゃ、洗浄剤。これはちょっと特殊なところではあるんですけど、洗浄剤は分かりやすいですね。これは、野菜とか果実、飲食器を洗浄するもの。食品に触れるものを洗う、あるいは食品そのものを洗うわけですから、その規制を行っています。今どきあまり野菜を洗浄剤で洗うこともないかと思えますし、そんなにはないと思うんですけど、もしそういうのをを使うときは、そういう洗浄剤を販売するときは、食品衛生法に基づく規格というものがあります。

それから、おもちゃは特殊なところですね。おもちゃも実は、日本は食品衛生法で規制しています。全てのおもちゃではなくて、乳幼児が接触するおもちゃに限られるんですけど、6歳未満ですね。小さい子はやっぱりおもちゃをなめてしまう可能性があるんで、そのおもちゃをなめたときに安全かどうかというのを、器具と同じような発想で規制をしています。だから、器具、容器包装。実は私、器具と容器包装の担当をしているんですけど、併せておもちゃも担当。洗浄剤も担当していて、器具、容器包装みたいな発想で、プラス

チックとかから有害なものが溶け出してしまっていて、もしなめたときに安全かどうかという観点で、おもちゃの規格基準を作っている。こんなものが食品衛生法の対象になっています。

〔資料⑥、スライド11〕

では、このうち食品添加物からお話を進めていければと思います。食品添加物とは何かということからですが、身近な食品に使われています。今、食品にいろんな表示をしなければいけないことになっていますが、その中でも食品添加物というのは表示をされています。具体的に、物質名ごとにほとんど表示がされています。「添加物は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」ということで、そういう目的を持って使われているのが食品添加物です。

〔資料⑥、スライド12〕

これを使うためには、「これは自由に使っているの？」という質問で、そんなことはないです。「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」ということで、個別の物質ごとに、個々の物質ごとに審査を行っています。その審査の考え方を、これから御紹介していきたいと思います。

〔資料⑥、スライド13〕

食品添加物とは何かということ、食品衛生法上どう定義しているかというのがここにあります。ちょっとマニアックな話なので、さらっと見ていただければ。文字通り添加するものではあるんですけど、厳密な法律上の定義というのはこういうところに書いてあって、この赤線であるようなものだというふうになっています。

これについては、内閣総理大臣が定める場合。だから、個別に審査して指定した場合です。こういう場合を除いては、販売してはいけない。「製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない」、7つの大罪のような、そういう禁止されています。販売などが禁止されています。だから、個別に審査を受けて、指定を受けなければ。審査というか、審査という言葉を使っていないんですけど、個別に評価を受けて、指定を受けなければ、使うことができないことになっています。

〔資料⑥、スライド14〕

食品添加物の種類ということで、またマニアックになってきますが、食品添加物というのはそういうものなんですけど、それもいろんなものがあって、法律上の分類ですけど、分かれています。指定添加物、既存添加物とか、天然香料、一般飲食物添加物というのがあったりして、指定添加物というのは、これは普通に、先ほど来申し上げている、個別にリスク評価をして、リスク管理の手段として基準を定めている、個別に指定しているもの。これが指定添加物で、それから既存添加物というのがあって、これは、そういう仕組みが出来上がる前から日本で使われていたようなものについては、既に使っていたので安全でしょうと。安全でしょうというわけでもないんですけど、既に実績のあるものとして、ちょっと別の分類になっています。なので、そういうのは既存添加物と呼んだりしています。あくまで法律上の分類です。それぞれこのぐらいの品目数が、今ありますよということです。あと、天然香料。これは香料ですね。香料の天然に得られるもの。こういうのもたくさんあります。それから、一般飲食物添加物、これは、食べもする添加物ですよ。添加物って基本、添加するものなので、それ単独で食べることはないんですけど、一般飲食物添加物というのは、イチゴジュースや寒天とか、それそのもので食べるようなものを添加物として使用する場合、こういった呼び方をしていたりもしているということです。こういう、ちょっと細かい話ですけど分類されて、添加物というのがあります。

〔資料⑥、スライド15〕

その添加物、どうやって指定されているのか。これも大変細かい内容ですが、こういう手続きを経ていますということです。大事なのはここです。食品安全委員会、ちゃんと評

価をしていただいています。食品安全委員会のリスク評価に基づいて、消費者庁で、これも別の審議会があって、実際にどういう基準にしましょうということを御審議いただき、基準という形で、省令や告示を定めるといった手続きになっています。

大元が、これは要請者というのがあるんですが、消費者庁、行政が自発的に、何かこの辺を変えろということ、もちろんないわけではないわけですが、ただ、特に新しい添加物とかは、基本的には食品メーカーの方とか企業の方が、こういう添加物を使いたいと、ただ、今まで指定を受けていないと、だから使わせてもらえないかという、要請という形でやっていただく。で、必要な毒性のデータとかを付けていただいて、企業の方に新しいものを使いたいという要請を頂いたのをきっかけに、こういった手続きが始まるというのが基本的な流れになっています。

〔資料⑥、スライド16〕

そのリスク評価、どのように行っているかということ、リスク評価は食品安全委員会さんがするんですけど、どのようにしていくかという考え方の、そもそもの考え方として、「食品のリスクとは」という、この図、食品安全委員会さんも出されていたと思います。これは大変重要な図なので、私の資料でも出てきます。ちなみに、この後も出てきます。本日はこの図だけ覚えて帰っていただいてもいいのではないかと思います。基本的にこういう考え方で、食品安全というのはやってきているかなと思います。

何が言いたいかと言いますと、有毒なものをハザードと言いますね。有毒な影響を起こすものというのは、なるべく食べたくないわけです。それは誰しもそうなんです。だから、有毒なものをなくしていきましょうというのが基本的なんですけど、ただ、どのぐらい危ないのかというのは、どのぐらい危ないのかがリスクなんですけど、それは量によります。それをこの図は表しているんです。だから、危ない。危ないから、リスクありますねと、単純にはならないと。危ないものをたくさん、あるいは一定程度取るから、リスクになるんです。だから、どのぐらい量を取っているかというのが大事なんですというのが、この図で言いたいことだと私は理解しています。

〔資料⑥、スライド17〕

だから、次の図とかは、摂取量大きいとリスクありますねというふうに書いているんですが、これは何が言いたいかと言うと、ハザードが小さくなっているんです。これは言い換えると、どんなものでもたくさん食べたら良くないですよと、そういうことが書いてあるんですね。どんなものでも。どんなものでも、たくさん食べたら危ないですよと、ちょっと語弊があるかもしれないですが、そういうことなんです。

これ、ハザード、危なくないものってないんですね。水だってたくさん飲んだら有害なんです。食塩とかも、皆さん調味に必要なんですけど、たくさん食べたら、それは体に悪いわけです。どんなものでもリスクにつながり得るわけなんです。だから、量が大事。どんなものでも、たくさん食べたら危ないんです。

〔資料⑥、スライド18〕

逆に、すごい危ないと言われているものがあります。汚染物質とかももちろんそうなんですけど、農薬とか添加物とかも危ないんじゃないと言われるのもあったりもしますが、危ないものでも、ちょっとだったら大丈夫ですよ。語弊があるかもしれないですけど、簡単に言うとそういうことです。危ないものでも、ちょっとだったら大丈夫なんです。0というのなかなか難しい。0が難しいというのは、例えば食品っていろんなものが混ざっていますから、その危ないものだけ取り除くということができないことが多いんですね。危ないものが入っているから、その食品食べるのをやめましょうと言うと、その食品食べることで、もっと健康に良くなる場合もあるので、それは困ってしまうんです。どんなものでも、それはちゃんと最終的に管理はするんですけど、ちょっとだったら大丈夫なんです。なので、量が大事。だから、どのぐらい我々はそれを摂取しているのかという、量

的な感覚を常に持って、リスク管理をしていくというのが食品安全の基本かなというふうに思っています。

よくある、例えば魚とか、魚介類にはメチル水銀が濃縮されているから、メチル水銀というのは有害でしかないわけですが、じゃあ、そのメチル水銀が含まれている魚を食べない方がいいのかと言うとそうではなくて、魚を食べることによって健康になるわけですよ。皆さん、魚は体にいいから食べましょうとか言われるじゃないですか。もちろん、魚ばかり食べたらいいわけでもないんですけど、いろんな食事をバランスよく食べるのが一番いいんですけど、悪いものを避け続けていくと、食べるものがなくなっちゃうんですね。なので、いろんなものを食べるのは、とにかく健康にとって大事ですから、その中で、じゃあ、どのぐらい入っていて、それは本当に、総合的に考えて、総合的に体にとって安全なのか、危ないのかというのが、それがリスク評価、リスク管理ですから、0にすることはできないし、0にすればいいというものでもなく、とにかく量の感覚を持っていきたいというのが基本的な考え方かなと思っています。なので、この図、個人的にすごい好きなこともあり、もしよかったら、この図だけでも今日は覚えて帰っていただいたらありがたいかなと思っています。

[資料⑥、スライド19]

ハザードの特性評価ということで、この図も先ほど出てきたかもしれないですが、そういう考え方のもと、とはいえ、実際にどのぐらいのリスクがあって、どのぐらいの量だったら摂取していいのかというのは、計算したり、それを評価していったりする必要があるもので、それをやっているわけで、それをどうやっているかということなんですけど、どんなものも基本的に、たくさん食べた方が害になる。先ほど申し上げたとおり。右が摂取量なんですけど、たくさん食べれば食べるほど、健康への影響というのが大きくなっていくと言われていきます。これは一般的な話です。たまに、真ん中が膨らんで、量が多くなると逆に安全になるみたいなものもあるやに言われていたりはするんですけど、それはすごい特殊ケースです。一般的には、たくさん食べた方が危ないですよということになっています。ほとんどのものがそうです。

ですから、その物質、添加物にしる農薬にしる、安全性を考えるときは、危なくない量、無毒性量と書いてあります。ちょっと小さいんですけど、無毒性量と書いてありますが、危なくない量までだったらいいわけです。だから、この危なくない量までにしましょう。ここが基準値みたいなものになるわけですね。ちょっと違うんです。また後で出てきますが、今はあれとして、単純に考えて、たくさん食べると危ないんだから、量を減らして行って、ここだったら安全というラインを見極めて、そこの線にすればいいじゃないかというのが基本的な考え方です。

重要なのは、実際の毒性というのは、実際の基準値の設定に当たっては、ここの点じゃないということです。ここではなくて、こっちです。基準値のときに気にするのは。つまり、実際無毒性だよねと思われるラインから、ずっと下げています。これは安全係数と言います。通常100を掛けています。だから、100倍濃い。100倍薄くしている。これはADIとか言ったりするんですけど、100倍薄くして、安全に安全に、何が起きるかわからないので、実験の結果では無毒性と思われる点から、100倍薄くした点を基準にしましょうと、そういう考え方でやっています。なので、だいぶ余裕がありますねというイメージを持っていただくといいかもしれないですが、そんな感じでやっています。この100というのも、一律で100ではなくて、物質の特性とかに応じて、適宜数字を変えたりも専門的にはするわけですが、一般的には100みたいなものがよく使われていますねということです。添加物にしる農薬にしる、こういう考え方で基準値というのは作られています。

[資料⑥、スライド20]

安全性確保の取り組みということで、今の話は主に成分規格ですね。そのぐらいの量だ

ったら、無毒性掛ける 100 ぐらいになりますよということで、成分規格というものを作っています。これが基準の 1 つです。その他の点は後々御紹介していきます。

〔資料⑥、スライド 21〕

そういう考え方で規格基準を策定しています。これは先ほども出てきた条文ですね。これは、基準を策定できるという条文。これも食品衛生法に書いてあるんですが、基準をそういう考え方で、法律にも基づいて策定しています。

〔資料⑥、スライド 22〕

具体例。実際どういう基準があるのかというのを、安息香酸というものを例にして御紹介をしています。こういうものですね、安息香酸。C₇H₆O₂。この辺は説明的なものなのでいいんですけど、重要なのは、この使用基準。安息香酸というものを添加物として使用するときは、こういうルールを守りましょうと。まず、使っていい食品を限定してますね。その上で、それぞれ 1 kg (キログラム) につき何 g (グラム) 以下というのを定めて、このぐらいの量までだったら使っていいですよ。

ものによって、なんで違うのかと言うと、ものによって食べる量が違うからですね。これは、放射性のときに少しお話しましたが、キャビアなんかそんなに食べないじゃないですか。マーガリン、どのぐらい食べますかね。まだマーガリンの方が食べますよね。僕、キャビアなんか、多分人生で食べたことない気がしますけど、あまり食べないものだったら、ちょっと多くてもいいんじゃないかとか、そういう摂取量。人がどのぐらい食べるのかという量をベースに、どのぐらいの量にしていきたいと思いますということになっています。

〔資料⑥、スライド 23〕

その結果、こうやって基準作って、このぐらいの量に抑えましょうねとやった結果、実際どのぐらい添加物食べてるんだらうかというものの調査もしています。これも先ほどの放射線のときの話と同じですね。基準を定めて、食べるべきかどうかというのをちゃんと調査しましょうということで、調査します。

〔資料⑥、スライド 24〕

やっぱりマーケットバスケット方式。例えばスーパーマーケットに行って、食品を買ってきて、食品添加物がどのぐらい入っているんだらうかというのを調べています。毎年やっています。毎年、平成 24 年からの直近 12 年。ここで始まったわけじゃないんですけど、直近 12 年、それぞれ毎年テーマを定めて、この辺のものを調べましょうということでやっています。

〔資料⑥、スライド 25〕

その結果も、基本的に問題ない。問題ないというか、結果を公開もしていますし、毎年フォローアップとしてこういった調査をしているということで、これは御紹介です。こんな感じで、食品添加物の基準は作られています。

〔資料⑥、スライド 27〕

続いて農薬ですが、農薬もそんなに、考え方は同じです。毒性を評価して、どのぐらいまでだったら取っても大丈夫かというのを知った上で、それに合わせて基準値を作るということになっています。

まず、農薬の基準値の御紹介に行く前に、農薬ってどういうものという御紹介を軽くさせていただければと思います。実はこれ、MAFF (マフ) と書いてあって、消費者庁ではないんですけど、農林水産省さんの資料なんですけど、大変分かりやすいのでお借りして使用させていただいてるんですが、農薬の説明です。

農作物というのは、人の手が加わった環境で栽培するので、自然環境ではありません。なので、こういう特徴がありますということですね。1 カ所に特定の作物を大量に作りません。天敵がいるわけじゃないんです。品種改良されたものを使います。で、肥料を与えて育てていますというような感じ。自然とは違った特徴があるので、病害虫がひとたび発生

すると、広がりやすい。密集してますから、バーツと広がって、雑草とかとの競争にも弱いということで、こういう特徴がありますということです。

〔資料⑥、スライド 28〕

そういうのを防ぐ方法として、いろんなことを人類は、農耕の始まった歴史、2000 年、もつとなのかな、長い歴史の中でいろんなことをやってきたわけですけど、耕種的な対策ということ。同じ品種を作り続けられないとか、物理的に、紙でカバーしましょうとか、そういう。あとは、天敵になる生物を入れましょう。この前、私、ニュースで見たんですが、カニとかを水田に入ると虫を食べてくれるとか、その後はカニも食べれますみたいな、そんな話をしてたんですけど、あまり詳しくないんですけど、そういう生物的な対策、化学物質によらない対策もされているんですが、そのうちの1つとして、化学的な対策ということで農薬も使っています。だから、農薬だけじゃなくて、いろんなやり方があるんですが、その中の1つとして農薬がありますということです。

〔資料⑥、スライド 29〕

農薬は、農作物を栽培するときに病気や害虫、雑草を防除して農作物を保護したり、生育を促進・抑制したりするものですということで、こういうものがありますと。

〔資料⑥、スライド 30〕

虫を殺すものと、生育を促進するものと、いろいろありますと。いろんな農薬がありますということですね。殺虫剤、殺菌剤、除草剤。これは、病虫害を退治したり、雑草を除いたりするもの。あとは、農作物がたくさん育ちましょうねという薬剤もあります。植物成長調整剤と言って、いろんな農薬がありますということです。あと、病虫害。これは虫を入れましょう、そういうものもあります。

〔資料⑥、スライド 31〕

なぜ農薬を使うのか。これまで話したような話でもありますが、病虫害から保護しましょう。あとは、手で雑草むしりするより早いというか楽だよねということで、労働力の軽減にもつながります。そういったいろんなメリットがあるんですね。だから、農薬使うことによって、農薬を何となく、危ないんじゃないかなというイメージはどうしても持ってしまうがちなんですが、ただ、農薬が使われることによって、美味しい野菜が食べれている、たくさん食べれている。今はいつでも、スーパーマーケットに行くといろんな野菜が売っているわけですけども、それができるのも農薬の効果も1つあるのかなということで、農薬使う理由がありますと、我々の生活に寄与しているんじゃないかということです。

〔資料⑥、スライド 32、33〕

農薬を使わない場合、ちょっと悪いこともある。あまりセンセーショナルなことばかり言っても仕方ないんですけど、こういう、トマトが病気になっちゃったり、リンゴに害虫が入ったり、ムギに病気が広がったり、そういうこともあるので、農薬も良いところもあるんですよということで、悪い面だけじゃないんだということで、覚えて帰っていただいたらいいかなというふうに思います。収穫量も減っちゃいますねということです。

〔資料⑥、スライド 34〕

これは先ほどの労働力の話ですね。農薬使うと農作業もちょっと楽になりますねということで、良いこと尽くしじゃないかという説明になってますが、いろんな良いことがあると、よかったら覚えていただければということです。

〔資料⑥、スライド 35〕

安全確保の必要性ということで、とはいえ農薬ってやっぱり、何らかの化学物質ではあります。植物とか虫とかに対して作用して、虫を殺すわけですから、何らかの生物に対する作用を持っているのは確かですので、それが人に対して作用しないとは限らないわけです。人に対して有害な作用を及ぼす可能性は当然あるわけです。ですから、それはきちんと管理して、人にとっては有害性を最小限に抑えつつ、メリットとしてたくさん農作物を

食べられるようにすると、うまいバランスを取っていききたいというのが、農薬を含めた食品安全の行政の考え方になるわけです。

安全性というのは、食べて安全かというのもあるんですけど、1つ大前提として、生産者さんの安全性というのもあるんですけど、使っている人が間違っちゃったと、そこが一番摂取量としては多い気がしますけど、リスクとしては高い気がしますけど、そういう生産者さんの安全性という観点。あとは、農薬によって作られた農作物を食べた人の安全性というのがあります。あともう1つは環境への影響ですね。田んぼとか耕地。農地というのは基本的に環境中にありますから、そういうところで農薬を散布したりすると、それが、その農地以外の環境への影響があります。水生生物とか、自然環境への影響もあるので、ここが大丈夫かというのは当然考えなきゃいけない。この3つの観点で、農薬を使うときには考えます。

これ、それぞれ担当が違うんですね。生産者さんの安全性は、これは農林水産省さんが所管しています。2点目の食べたときの安全。これは消費者の安全性、まさに消費者庁。厚生労働省もなんですけど、厚生労働省と消費者庁が担当します。で、環境。これは環境省さんですね。環境省さんが担当します。だから、農薬使うためには、いろんな人が、大丈夫かというのを確認する必要があるんで、それぞれやっていますよというお話です。

〔資料⑥、スライド36〕

それをやるために、農薬の登録制度というのがあります。農薬取締法。この法律自体は農林水産省さんが持っている法律で、農林水産省さんを中心に管理しているんですが、これで農薬を登録するために、先ほどの3省。4省かな、今は3省。農水省、厚労省、消費者庁、環境省の3省が対応する必要があるというふうになっています。

〔資料⑥、スライド37〕

今日私がするのは、消費者庁側の話になっていますね。食べる人の安全性について確認をしています。

〔資料⑥、スライド38〕

農薬登録するときに、品質、薬効・薬害、いろんなことを確認していますということなんです。

〔資料⑥、スライド39〕

ちなみにこれ、今日御質問にありましたか、再評価ということですね。一度登録されたらもうそれきりではなくて、定期的に、随時登録された内容の見直し。最新の科学的知見の基づきと言っていますが、新たなことが分かる場合もありますから、登録されておしまいはなく、再評価もしているということをやっています。

〔資料⑥、スライド40〕

登録の流れですね。先ほど申し上げた3省関わっていますので、農薬登録したいです、新しい農薬使いたいですという方がいたら、受付は農水省さんで行うんですが、その後、3省に分かれますね。農水省さんか、環境省、消費者庁、それぞれにご連絡頂いて、それぞれの観点、生産者さんの安全性、環境への安全性、影響、食べる消費者の安全性、3つの観点で、それぞれの省が検討して、その大元には食品安全委員会さんの、物質のリスクそのものの評価があるわけですが、それに基づいて3省庁で検討して、晴れて農薬登録になると、こういう形になっているので、添加物とかは消費者庁だけが登場するんですけど、農薬といういろんな使い方しますから、こういう関係するところはちょっと増えるんですけど、こういう形で必要な対応をしているという図ですね。

〔資料⑥、スライド41〕

そういう形でやっています。いろんな問題もあるので、適切にリスク管理をしていますということですが、これまで申し上げておりましたとおりであります。

〔資料⑥、スライド42〕

残留農薬のリスクの管理の必要性ということで、これも繰り返しになりますが、食品に農薬が残っていると危ないかもしれないので、健康に悪影響が出ないようにリスクを管理しましょうということでやっています。

〔資料⑥、スライド43〕

ポジティブリスト制度と言っています。これ、ポジティブリストって何を言っているかというと、リストに農薬を1個1個載せているんですね。それは使っていいリストなんです。使っていいリストのことをポジティブリストと言います。逆に、使っちゃいけないリストのことをネガティブリストと言ったりします。ポジティブリストでやっているのだから、農薬というのは、だから、使っていいやつしか使っちゃいけない。使っていいやつは全て評価されているということで、そういう制度になっています。その中で、そのメインがこれですね。残留基準が定められている農薬ということで、これはリスト化されているものですね。

ちなみに、基準が定められていないものもあるんです。基準が定められていなかったら、ポジティブリストに載っていないじゃないかということになっちゃうんですけど、ポジティブリストに載っていても、例えば、これは品目ごとに量を定めているんですね、ニンジンだったらどれぐらい、キャベツだったらどれぐらいと定められているので、想定されない野菜にも使っていたらどうなるのかとか、そういう問題もあるんですね。全てのあらゆる農作物に数字を作るわけにはいかないですから。こういうのがないときは、一律0.01ppm（ピーピーエム）と、これ、すごい低い数字なんですけど、使っていないやつには一律すごい低い基準を作っておこうということで、そういう形で管理をしていると。これが、残留基準が定められていないという意味です。一律基準という言葉方をしたりもしています。

それから、ポジティブリストで全部やっていると申し上げましたが、一部、明らかに安全なやつというのは、それはポジティブリストの範囲外ということで、それは自由に使っていいですよというふうになっています。それは別途、カリウムとかカルシウムとか、よく知られた物質ですね。人の健康を損なうおそれがないことが明らかな物質については、別途指定して、使っていいですよというふうになっています。でも、これも指定してますからね。ある意味リストに入っていると見えるかもしれませんが。こういう方法で、ポジティブリスト制度ということでやっているのが農薬の基準であります。

〔資料⑥、スライド44〕

農薬の残留基準の設定方法ということで、どういう考え方で設定しているかなんですが、「個々の残留基準は、使用方法を遵守して、農薬を適正に使用した場合の残留試験の結果を踏まえて設定」ということで、どのぐらい残るのかに基づいて設定しているという。ここは大変重要なところなんです。

〔資料⑥、スライド46〕

これを分かりやすく言いますと、設定方法。ちょっとスライド飛ばしましたが、どういう農作物にどのぐらい使いますかというのを、農薬メーカーさんに出していただくわけですね。で、このぐらい残りますよというのを測ります。だから、さっきのブドウとかありましたけど、ブドウにこういうふうに使って、それを最終的に食べる時、食卓に並んだときにどのぐらい残りますか。そういうのを測定してもらうわけですね。そうすると、当然ながら全てのブドウが同じ値にはならなくて、だいたいこのぐらいになりますね。でも、たまに多いやつもありますね、たまに少ないやつもありますねと、分布ができるわけですね。当然ばらつきがありますから、多いものもあれば少ないものもある。だから、基準としては、これの最大のところ。一番多くてもこのぐらいなんだから、ここ以下にしておけばいいじゃないかということで、こうやって設定するのが残留基準値なんです。適正に農薬を管理していれば、使用していれば、残留基準を超えることがないように基準を設定しますということなんです。ここで重要なのは、使用して残った量の最大量を基準にしていると

いうこと。これが重要なんです。

〔資料⑥、スライド 52〕

これ、何が重要かと言うと、先ほど申し上げた、ここの話です。毒性から基準って作ってないんです。先ほどちょっと申し上げましたが、毒性が、量が多いと毒性強くなりますよね。量が少ないと無毒性になってくるので、無毒性、かつ 100 倍掛けます。100 倍掛けて安全にします。ここは 100 倍も掛かって、安全だと。じゃあ、ここを基準値にすればいいじゃないか。ここではないんです。ここは基準値じゃないです。ここではなくて、これよりずっと下のところにある、実際に使用したときに残った量の最大量にしているの、ここではないんです。ここというのは、使用したときに残った量が、これ以下だよねというのを確認するための量であって、これを基準値そのものにはしないんです。だから、ここは誤解されやすいところなんです。基準値というのは、許容できる量ギリギリを攻めたりしないので、実際に使っていて、このぐらいいまででしょうと、これを超えることはないでしょう、使ったらと、そういう値を基準値にしています。

〔資料⑥、スライド 46〕

だから当然、この実際残った値が、先ほどの有害と言われる、ADI という数字を超えてたら当然だめなんです。超えてたら、実際に使った量が健康に影響を与えちゃうから、それはだめなんです。だから当然に、これよりもずっと高いところに健康に影響を与える水準というのがあって、それを下回るというのを確認して基準値設定しています。ということは、基準値超えてもすぐに健康に影響は出ないんですね。健康に影響が出る数字ってもっと上の方ですから、その数字を基準値にしてないの。だから、よくある、たまに農薬の基準値を超えている食品が出回ってました、出回ってましたが、それは直ちに健康に影響がないので大丈夫ですみたいなことを、本当か、基準値超えたのに大丈夫かみたいなことを言われたりするんですけど、それはなんで大丈夫なのかというのは、こういうところも背景にあります。安全の許容ラインで設定してないからです、基準値を。基準値を設定したのは安全の許容ラインではなく、実際に使用したときに残る最大量で設定しているから大丈夫なんです。これを超えても、ADI まで達してないんだったら、大丈夫という判断ができるわけです。

なんで、じゃあ、ここで設定するのか。基準値なんだから、安全なラインだったら目一杯使わせてやれよと思うかもしれないですけど、それは、いろんな意味合いがありますが、1つの意味合いとしては、通常使用している量で基準値設定して、基準違反になるということは、そこで何か異常が起こったということが分かるんですね。何か異常が起こったことが分かる。だって、普通に使用したらここまでですと言われて申請されて、使ってるんだから、ここを超えるはずがないんですよ。これを超えてしまったということは、普通じゃなかったんじゃないか。例えば、いつもより農薬の散布量が多かったとか、途中の製造過程がちょっと変わったとか、何かおかしいことが起きたのかもしれない。その原因を究明して、じゃあここは改善しましょうという指導をすることにつながるという効果があるんですね。なので、基準値というのは、もちろん安全ラインで設定する場合もあるんですけど、そうじゃなくて、不必要に高かったのかもしれない。普通に使っているラインを基準値にするのは、よく取られる考え方だったりするので、そういう感じで作ってるんだなというのを覚えてもらったらいいかなと思います。

〔資料⑥、スライド 44〕

ということで、農薬の基準値はそうやって作っています。それが設定方法のイメージ。ここまで戻りますけど、残留試験やって、最大の残留が予想される使用法に従って、残留濃度を分析して、そこから基準値を決めています。だから、これは ADI より低い。健康に影響する値より低い。そこを確認して基準値設定するんですけど、これは十分、これだけだったら人の健康に影響を与えないねというのを確認した上で基準値にしているという、

そういうイメージを持っていただければいいかなと思います。

〔資料⑥、スライド 45、46〕

そういうことが書いてあります。先ほど御説明したことです。超えないようにやりましょう。

〔資料⑥、スライド 47〕

あと、これは一律基準の話ですね。そういう形で、実際の残留がどのぐらいかというのを調べるものですから、使用しない食品に基準は作り得ないわけです。ブドウにはこの農薬使うけど、リンゴには使わないんだよなというものは、リンゴの基準を作るわけにいかないの、そういうのも、じゃあ、万が一リンゴにそれを使ったら無限に使ってもいいのかと言うとそうではないので、そこは一律基準ということですね。0.01 というのを定めて、普段想定していないものはすごい低い水準で管理しましょうというふうにやっている。そういう二段構えでやっているという話ですね。

〔資料⑥、スライド 48〕

これもお話した話で、ADI というのは、健康への影響を与えるライン。それが ADI。これ、ARFD というのもあって、この 2 つを、主に ADI の方が使うんですけど、これが一生涯の数字。で、これが一瞬、24 時間とかの数字になっています。だから、ADI の方が普通低く出がちなんですけど、この量というのは、1 日当たりどのぐらい食べているというのを、一生食べ続けてもまあ大丈夫ですよと、それが ADI になっています。許容一日摂取量、これは一生の話です。ARFD というのは、Acute というのは急性、急性参照用量と書いてありますが、急性なので 24 時間ぐらいですね。パッと食べて、これだけ超えるとだめという、その場ですぐに悪影響があるという、そういうのが ARFD という、そういうイメージ。それぞれ超えないということを確認しています。

〔資料⑥、スライド 49～52〕

で、またこの図ですが、もう先ほど来申し上げているとおりです。有害なものでも、ちょっとだったら大丈夫ということで、ちょっとだったら大丈夫。

農薬なんていうものは、やっぱり私の友達も、「農薬って危ないんだよね」って、「いや、危ないけど、ちゃんと管理してるから」という話はしたりするんですけど、やっぱり農薬使うメリットがありますから。なきやない方がいいわけです。それは、何らかのリスクがありますから、取る必要がないものであれば、取らない方がよかろうと、それは誰しもそう思うことがあるんですけど、やっぱり使うメリットがあるので。先ほども冒頭くどくどと紹介した、たくさん取れるとか、収穫量が上がるとか、虫に食われないとか、農家さんの人手も減るとか、そういうメリットがありますから、やっぱり我々、いろんな食べ物を食べるために、農薬なしで果たして今の生活が維持できるのかというのは私も分からない。できないんじゃないかなという気もしますけど。もちろん、農薬がないものを食べるというのは全然いいと思うんですけど、だから、あってもいいかな。あってもいいけど、それはちょっとリスク管理したいということであれば、こういう考え方ですね。ちょっとだったら大丈夫ということで、じゃあ、どのぐらいは大丈夫なのというのが、先ほど来申し上げている、こういう考え方に基づいて、十分に安全係数も掛けて管理してますよというのが、今の食品安全行政の考え方だということかなと思っております。

〔資料⑥、スライド 53～55〕

長期暴露評価ということで、ADI とか、長期の評価をして、また短期の評価もして、それぞれ超えないということを確認しています。確認するときにはこれ、もちろん当然ながら、単品だけで超えないじゃなくて、いろんなもの食べますから、いろんな食べ得るものを、リンゴから、キャベツから、ニンジンから取る農薬全て足し合わせて、それが健康に悪影響を及ぼすレベルに達していないということ、これを確認しているわけで、1 個だけで見えてないです。当たり前ですけど、1 個だけじゃないですよというのをやっています。で、

急性的なものも見ています。急性の方だと、足し合わせる必要がないので、各食品から見ますが、でも、あまり急性が影響することというのはない。普通こちらの方が数が小さくなりがちですから、でも、いずれにせよ、こういうそれぞれで見ているということです。

〔資料⑥、スライド 56〕

残留農薬の摂取量も調査をしています。当然ながら、そういう形で基準値作っていますから、ADI を大幅に下回っているということで、調査結果も得られていますし、そういう形でリスクを管理して、いろんな野菜が食べれる、かつ農薬によるリスクも管理されているというのが、日常生活として達成できているのかなというふうに思っています。

〔資料⑥、スライド 58〕

以上、添加物と農薬の御紹介なんですけど、その他ということで、最近少し話題になっている話を 2 点ほど。PFAS（ピーファス）と健康食品ということで御紹介したいと思います。

〔資料⑥、スライド 56〕

その前に、御質問を事前に頂いていて、よかったらこの場で御紹介しようかなと思うんですけど、農薬食品添加物の海外との比較ということで、これはよく言われます。外国よりも日本の基準の方が緩いって聞いたんですけど大丈夫ですか、みたいなことを聞かれるんですけど、難しいんですけど、基本的な基準策定の考え方は同じです。欧米も日本も同じです。それは、先ほど申し上げたコーデックス委員会という国際機関があって、その考え方に従ったりもしてますし、リスク評価の仕方はどこも同じですから、科学に基づいてやるわけですから、リスクを評価して、毒性試験に基づいて、人間の無毒性量というのを設定して、そこから判断するというのはどこも同じなんです。だから、基本的に同じだと思います。ただ、実際の基準値が違う場合が当然あるわけです。日本の方が緩い場合もあるし、厳しい場合もある。

〔資料⑥、スライド 45〕

なぜそれが起きるかと言うと、まさに御紹介した、使用量ベースで考えるから差が出るんですね。使用量って環境によって違うんですね。日本だとたくさん使う、あるいは、日本だとこの食品たくさん食べるとか、摂取量も国によって違う。だから、食文化がそもそも違うので、計算の中で、すごいニンジンたくさん食べる人種がいたら、ニンジンの許容量って小さくなっていくとか。使用量ベースだから、そういう摂取量の違いもあるし、あとは、農地で農薬まくときに、日本はこのぐらい使わないと、ちょっと風が強いからとか、いろんな環境の影響があるわけですが、そういう文化の違いとか環境の違いとかで差が出る場合があります。各国において、農薬の使用の可否とか、使用方法、気候とか、病害虫の発生状況。虫とかも、出る出ないって国によって違いますから、気候、病害虫の発生状況、栽培実態を踏まえて、各国で定めるということなので、結果として違ってしまふことはあるわけです。ただ、それはあくまでそういう環境の違いを踏まえた違いに過ぎなくて、考え方は同じなんです。この ADI を超えない、人の健康に影響を与えない水準にしましょう。

〔資料⑥、スライド 52〕

実際に使っている量で基準値を定めて、それが ADI、ここの点を超えないようにしましょうという、そういう審査の考え方は同じですから、そういう意味で、なかなかこの御質問、日本の方が緩いのかとか厳しいのかという御質問に直接答えるのは難しいんですけど、違う場合もあります。同じ場合もあります。緩い場合もあれば、厳しい場合もある。結果として。ただ、考え方は同じなので、安全性の確保という意味では同等ですという、そういうイメージの回答になるかなという気がしています。これは、食品添加物も農薬も同じですね。

あともう 1 つ、各国の安全基準について変更があった場合には、それを、変更内容と理由を市民の日常レベルで広く示してほしいという、御意見ですね、頂いています。これは

なかなか、行政の情報発信能力が低いというのは、大変耳が痛い話で、私も、日本はやっぱり行政の情報発信弱いなと思ってる所はあります。役所のホームページとかも、何書いてるか分からないとかあると思いますし、アメリカとかEUのウェブサイトってすごい分かりやすいんですね。英語なんですけど、結構一般向けに書かれているページもあったりして、その辺は充実してるなと思って、そこは日本もちゃんとしっかりしていかなきゃいけないところなんだなというふうに思っています。とはいえ、各国の制度が変わる度に全てお知らせすることができるか、それはなかなか難しい気もするので、なかなか全てというわけにはいかないと思いますが、ただ、日本の中でも話題になったような案件とか、そういう事柄については、外国ではどうなのという情報もホームページとかでお示したりする場合がありますので、今も多少やってるところもありますし、あと、そういう分かりやすい情報発信というのは課題だとは思っていますので、引き続きこれは、なるべく分かりやすく、いろんな情報を充実していけるように取り組んでいきたいなというふうに思っている所です。

[資料⑥、スライド 58]

というわけで、その他に参りたいと思いますが、まず、PFAS です。これは、名前は聞いたことがある方もいらっしゃるかもしれませんが、有機フッ素化合物ということで、撥水性、撥油性があるということで、水も油もはじくということで、食品の包装する紙とかをコーティングしていたり、食品ではなく消火剤とかに使っていたりもしたんですが、そういうのは使っていたんですけど、有害なんじゃないかというのが言われるものが一部あって、そういうのが禁止という措置が既に取られています。

これ、2010年に禁止されて、一部の物質。PFAS というのは総称で、いろんな物質があるんですけど、順次禁止されていっています。なので、今、新たに作ってはいないんですね。ただ、昔使っていたPFAS という物質が、環境中に漏れ出していて、廃棄物から染み出して、土の中にあるとか、そういうことがあって、それが河川に流れて水道水に入ってしまうみたいな、そういうことが知られていて、なので、それをちょっと管理しないといけないんじゃないかという議論が最近進んできました。概ね、水についての対応は終わったんですが、進んできました。

[資料⑥、スライド 59]

まず、これもやっぱり先ほど来申し上げた、リスク評価とリスク管理の中で、まずリスク評価をしましょうということで、食品安全委員会の方でTDI、これはADIみたいなものですが、耐用一日摂取量、1日当たりどのぐらい取っても大丈夫かというリスク評価ですね。どのぐらい危ないのというのを評価されました。これは一昨年、令和6年の6月にできまして、20ng/kg/日(ナノグラムパーキログラムパーデイ)、20だねということで出してもらいました。

[資料⑥、スライド 60]

じゃあ、この20を元に、具体的な基準の設定をしまして、まず水道。これは環境省さんですが、環境省さんの方で水道水の基準というのを作りまして、この20に基づいて、水道としては50ngという数字なんですけど、基準値になりました。実はこれは、食品安全委員会が作る前から、暫定的な目標値ということで、50で管理しようというふうにやっていたんですけど、食品安全委員会さんも正式にリスク評価しましたので、これは法令に基づく基準値として格上げされた。こっちは目標値なので、必ずしも、例えば守らないと罰則が付くとかそういうものではなかったわけですが、こっちはちゃんと水質の基準なので、守らないといけないという数字になったわけです。

[資料⑥、スライド 61、62]

水道水は環境省が担当して、ミネラルウォーターは消費者庁が担当しているということになっているんですけど、なので、環境省がやられると。消費者庁としてはミネラルウォ

ーターを担当してますから、同じように基準を作らなきゃということで、これも作りました。全く同じように、いろいろ書いていますが、50 という数字にしたところであります。だから、PFAS、そういう有害なんじゃないかということになって、基準の策定状況としては、まず水についてやったということになっています。

これ、よくあるのが、食品の基準どうかという議論もあるんですが、食品の基準なかなか難しく、消費者庁の中でも議論はされているんですが、PFAS は食品にどのぐらい入っているかという調査の結果を踏まえて、すぐに基準の策定が必要な状況ではないと。TDI と比べて低いと言うんですけど、目安になるラインより低かったので、いったん基準の策定は不要ということになってはいますが、引き続き調査はして、食品の議論も引き続きやっていくということにはなるかと思えます。まず、水についてはこの値にしたという状況です。

[資料⑥、スライド 63]

それから、健康食品。これも最近よく話題になる、食品関連の話題かなというふうに思います。健康食品っていろいろな名前を皆さん耳にされるかもしれません。特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品。これはトクホですね。トクホってよく聞くなと思っていたら、最近、機能性表示食品という名前聞くなとか、そんな感想持ってる方もいるかなと思うんですけど、歴史的にそういう順でできていて、こういう3種類が今あります。

これらは、許可とか届出をすると、この名前を表示して売っていいというものなんです。なので、こういう名前にしなくていいよという健康食品は、別に普通に売れるんです。それをその他の健康食品と言ったりします。だから、巷に売られている健康食品のようなもの、いかにも健康食品ぽいものがあったって、こういう名前が付いてないものもあつたりするので、こういうような形になっています。

機能性表示食品と表示できると、これは機能性がありそうなんだということで、消費者の皆さんに分かりやすいということで。ただ、そうやって表示をするのであれば、ちゃんとデータを揃えましょうよということで、データの提出は求められたりするので、こういう表示がされているものは、一定のデータ提出がされて、届出がされて、表示をしていると。そうじゃないものは、表示がないやつは、もしかしたらそういうデータがないかもしれないというものですが、そういうものも含めて、健康食品いろいろあるかなと思えます。

[資料⑥、スライド 64]

健康食品の安全性管理の話ですが、これは皆様、ニュースとかでももしかしたら見たことあるかもしれませんが、紅麴の関連の製品による健康被害の事案というのがちょうど2年ほど前に発生しまして、それを受けて、健康食品に関する規制のあり方という議論が今、進んでいます。まさにオンゴーイングで今、進んでいるところです。その上で、これは、これまでどういうことをしてきましたかということなんですが、健康食品、これまで紅麴の事案の前まで何もしなかったわけではなくて、一応ちゃんと、作るときにしっかり管理しましょうとか、これは GMP と言うんですけど、製造管理。作るときに工場ちゃんと記録を取って、間違っただけでできないようにしましょうとか、健康被害が起きたら、それはちゃんと報告しましょうということをやってきたわけですけども、そういう取り組みも、行政指導的にやってきたところなので、それをどうするかという議論が今、行われているところです。

[資料⑥、スライド 65、66]

リスクコミュニケーションということで、健康食品ですね。健康食品という名前が付いていると、いかにも健康なんじゃないかと思ってしまうかもしれませんが、そうとも限らなくて、サプリメントみたいなものをたくさん取り過ぎたら、それは危ないわけで、先ほど申し上げましたが、どんなものでもたくさん食べたら危ない。ちょっとだったら大丈夫。たくさん食べたら、どんなものでも危ない。健康食品、特にサプリメントが問題なのは、たくさん食べれちゃうんですね。たくさん食べれちゃう。魚なんか食べようとしても限界

がありますね。イワシ、サンマ、回転寿司 50 皿とか、分からないけど限界がありますけど、サブリって小さくて濃縮されてるから、たくさん食べれちゃうので、そういう意味では、よりちょっと気を付けてもらった方がいいということで、そういう普及啓発などもさせていただいてますが、ぜひ気を付けていただいて。どんなものでもたくさん食べたら危ない。健康食品と付いているから、無限に食べても安全ということではなくて、食べれば食べるほど健康になるわけではなくて、たくさん食べたら危ないというものなので、ぜひその辺りは、そういう認識持っていたいただいたらなと思っています。

[資料⑥、スライド 67]

その辺り、Q&A という形でお示し、御紹介したりもしていますので、もしよかったらこの辺りも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。ありがとうございました。

○司会（事務局・松尾） 荒川専門官、ありがとうございました。これより、次の質疑応答に向けまして、会場内のレイアウトを変更いたします。作業には 10 分ほどお時間を頂きます。恐れ入りますが、終了までそのままお席にてお待ちくださいますようお願い申し上げます。次の質疑応答は、35 分に再開いたします。それまでは休憩とさせていただきます。

（休憩）

○司会（事務局・松尾） では、お時間になりましたので、質疑応答に移りたいと思います。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、よろしく願いいたします。

○松井（消費者庁） 皆様、本日はお集まりいただきましてありがとうございます。また、長い時間の説明をお聞きいただきありがとうございます。私、消費者庁消費者安全課 松井と申します。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、これから短い時間ではありますが、皆様方から事前にいただいていた御質問についてお答えをさせていただきたいと思っております。また、本日につきましては、基本的には事前に頂いた質問に回答させていただくこととしておりましたが、時間が余れば、本日の御説明させていただいた内容を中心に、皆様方から御質問を受けつけられればと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは、まず、事前に頂いている御質問についてお答えをさせていただきたいと思えます。

まず、質問をスライドにしておりますので、こちらの方を御覧いただければと思います。こちらの御質問については、先ほど食品衛生基準審査課の説明の中で、最新の科学的知見に基づいて定期的に見直す。また、3 省庁にまたがって、というお話がございました。そうしますと、今回ここに農林水産省、食品安全委員会、あと、食品衛生基準審査課に参加いただいておりますので、まずは農林水産省の方から、進捗状況等についてお答えをいただければと思います。農林水産省から、お願いできますでしょうか。

○西岡（農林水産省） 農林水産省農薬対策室の西岡と申します。どうぞよろしく願いいたします。

農薬の再評価の進捗状況について御質問いただきました。農薬については、科学の進歩に合わせて、その安全性を向上させていくことが重要であり、2018 年に改正された農薬取締法に基づき、最新の科学的知見に基づき、再評価を順次進めているところです。この再評価の対象となっている、各農薬の審査の実施状況につきましては、現在、農林水産省の

ウェブサイトで公開しておりますので、そちらを御覧いただければと思います。具体的には、「農林水産省、農薬、再評価」で検索いただけますと、農水省のホームページの「再評価の審査の実施状況」というページがございまして、そちらで確認することができます。以上となります。

○松井（消費者庁） 農林水産省、ありがとうございます。続きまして、食品の評価、安全性の評価が行われている食品安全委員会、お願いできますでしょうか。

○後藤（内閣府食品安全委員会事務局） 食品安全委員会事務局の後藤です。食品安全委員会が行っている農薬取締法の再評価を契機とする食品健康影響評価の進捗について、御回答させていただきたいと思います。

食品安全委員会としましては、評価の依頼を受けてから、順次評価を行うようにしておりますが、現時点、2026年の2月1日現在で18成分の評価が終了をしております。それから、評価中のものとしては17成分という形となっております。農薬に関する専門調査会での審議状況というものの一覧が、食品安全委員会のウェブサイトに掲載されておりますので、詳細は、そちらの方を御覧いただければと思います。以上となります。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。それでは、食品衛生基準審査課から、何か追加で御説明することは。特にないですかね。しっかり先ほどスライドの中で、時間を取って説明いただけておりましたので、この質問に対する御回答としては以上とさせていただきます。

次に、農薬、食品添加物、海外との比較、またどのような害があるのか。こちらに関しましても、先ほど農薬の基準の設定の考え方ですとか、添加物の指定のあり方については食品衛生基準審査課の方から時間を割いて御説明をいただいておりますので、ここでの御説明、御回答は省略させていただきまして、追加で何かあれば、後ほど御意見を募りますので、そのときにお願ひできればと思います。

次に、3番目。これ、非常に長い説明なので、いくつか分割されていますけれども、「SNS上で残留農薬、食品添加物、ワクチンなどの医薬品、フッ素などの化学物質について、健康被害があるかのような根拠不明な情報を発信し、その先には効能を暗示する精油、乳酸菌による腸活などの購入、あるいはそれらのネットワークビジネスの勧誘につながるものが見られます」とあるのですが、これ、ずっと読んでいくと大変なので、皆様にスライドを読んでいただいた方がよろしいかと思うのですが、「さらに、農薬が危険であり、病気や障害の原因、学校給食をオーガニック給食を推進の動きもあり」、「これらの行為は、一部の業者がビジネスのために発信、刺激的な言葉とうそを混ぜ込み云々」と、このようなこととなっております。今回、食品の安全に関する関係省庁のある意味プロの方が皆さん集まっているわけですが、医薬品ですとか悪徳商法、商取引的なことについてはお答えできない部分がございますので、まずそこはご承知おきいただいた上で、食品安全委員会から何かコメントがございましたら、お願いできますでしょうか。

○後藤（内閣府食品安全委員会事務局） 御質問ありがとうございます。食品安全委員会です。まず、食品安全委員会は、SNSなどで発信されている個人の情報について、良し悪しをなかなか判断できる権限を持っているような機関ではないので、その点御理解いただければと思います。その上でですが、食品安全委員会では、これまでもリスク評価をやっておりますが、リスク評価の結果だとか、食品安全の基本的な事項に関する知識のところについて、情報発信を努めているところです。そして、信頼される情報源となるように、丁寧なリスクコミュニケーションについても努力をして進めているところでございます。

それから、食品安全に関する情報の集め方とか、読み方についても、ポイントをまとめて、ウェブサイトの方で情報発信をしております。

それから、御質問の方にございましたとおり、御懸念のとおり、昨今多様な情報が氾濫してございまして、科学的に正確な食品安全の情報というのに、ちょっとアクセスが難しくなっている状況はあるということは認識をしております。こういったことありまして、国民のリスク認知と実際のリスクの間に、なかなか認識のギャップというのも生じているということもあります。そこで、情報提供とかりスクコミュニケーションの優先度が高い食品安全上の話題について明らかにして、社会的な関心を考慮した効果的なリスクコミュニケーションを進めていけるように、国民のリスク認知の状況を継時的に把握していくための社会的な調査の構築に向けた研究を、今、進めておりますところです。引き続きウェブサイトだとか SNS の方も通して、科学的に分かりやすい情報というものの発信に努力してまいりますので、引き続きよろしくお願いたします。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。今、食品安全委員会の方からは、いろいろな各種情報発信を行われているというお話頂きましたけれども、消費者庁の方でも、健康食品の摂り方ですとか、そういった注意しなければいけない事項について情報発信を行っているというふうに聞いております。消費者庁から、何かありますでしょうか。お願いします。

○秋山（消費者庁） 消費者庁の秋山です。消費者庁では、食品の安全性に関する正しい理解が広がりますよう、さまざまな情報発信を行っております。本日の意見交換会もその1つと考えております。一例となりますけれども、本日会場参加の皆様のお手元にお配りしておりますリーフレットがあるかと思えます。「食品の安全リテラシー」と書いてあるものですとか、健康食品の取り方についての啓発のリーフレットのようなものを配布させていただいております。その他、残留農薬や食品添加物については、本意見交換会のような取り組みの他、親子で参加しやすいイベントにブースを出展して、親子で一緒に学べるパネル展示なども実施しているところです。先ほど御紹介いただきましたけれども、健康食品については、幅広い世代を対象に、誤った認識について気付きを促すための啓発動画も制作しております。消費者庁としましては、引き続き関係省庁と連携して、食品の安全性に関する正確な情報の発信を行ってまいります。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。今日、お手元に色々なリーフレットがあるかと思えます。私も試してみたいんですけども、自分のだまされやすいタイプの診断を行うサイトがあったり、なかなか楽しく見れるかと思えますので、ぜひ御覧いただければと思います。

それでは、次の質問に移らさせていただきます。直接国名が出ているので、どうかというのがあるんですが、「中国は食品を輸出する際、日本国内の規格基準を遵守していますか」ということで、御質問を頂いています。名前が直接出てしまっていますが、事実として昔、いろいろと問題ありました。最近あまり聞かなくなってきたのかなという気もしておりますし、中国だけではなく、他の国はどうなんだという話もあるかと思えます。輸入食品の監視は、各自治体さんではなくて、厚生労働省の検疫所というところが行っているというふうに承知しておりますが、厚生労働省から、何かこれに関して御説明いただけますでしょうか。

○岡崎（厚生労働省） 厚生労働省の岡崎です。今回頂いた御質問なんですけども、中国から輸出される場合は、中国の国内法規で、日本の基準に適合することが求められている

と承知しています。そのため、中国から出るときに、繰り返しになりますけど、日本の法律に適合していることは確認されて、輸出をされます。今度は日本の国内に入ってくる時の、食品衛生法の規定で、先ほど少し御説明がありましたけども、営業用で輸入する場合は、検疫所に届出をするということが法律で義務付けされています。検疫所での審査は、書類審査を行ったり、必要に応じてモニタリング検査を行ったり、違反の可能性が高いものについては、輸入の都度、必ず検査をしなければいけない規定になっています。そういったものをクリアして入ってくるということですので、日本国の国内の基準は守られている理解をしているというところでございます。もっと言うと、違反の件数も計算してみると、例えば中国から輸入されてくるのが、令和6年度ですと101万件の輸入届出があったということですし、それに対して違反が193件あったということで、率に直すと0.02%ということです。全体の、全輸出国で同じように計算すると0.03%ということですので、そんなに中国が突出して、何か違反率が高いかと言うと、そうでもないという状況でございます。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。中国に限らず、海外から輸入される食品は、検疫所でしっかりと監視をしていただいているというお話でした。私も中国の冷凍食品ですね、非常に便利なので、冷凍のほうれん草ですとか、冷凍の里芋とか、使わせていただいています。はっきり言って、日本産より使っているかもしれないんですけども、非常にありがたい話でして、そこはしっかりと厚生労働省の方で監視して、安全を確保していただいているということで、少しは安心できるのかなというふうに思っております。

続きまして、これも先ほどありましたけれども、「さまざまな国の安全基準について変更がある度に、その変更内容と理由を、市民の日常レベルで広く示してほしい」というお話を頂いております。私どもとしても、積極的に情報発信していきたいとは思っているのですが、先ほど食品衛生基準審査課の方からもお話あったとおり、全てをお伝えするというのはなかなか難しいということがあります。私たち、省庁の壁を超えて、今回参加している関係省庁で連携して、いろいろな情報発信を行っていきこうということで、衛生に関する基準の他、食中毒に関する情報ですとか、注意してほしいこと、例えば、秋であればきのこを注意して下さいね、などの情報を厚生労働省が流していたりします。関係省庁間で、X（エックス）や Facebook 等を使って SNS で相互に情報発信を行っておりますので、皆様も、ぜひお気に入りの省庁を登録していただき、御活用いただければなというふうに思っております。

事前に頂いた質問は以上となるのですが、時間がもう少々ございますので、今回説明させていただいたもので、ここちょっと説明が分からなかったのもう少し、ですとか、そういった御意見あれば受け付けたいと思います。何か御質問、御意見でも、御感想でも結構です。何かございましたら挙手いただけますと幸いです。では、一番後ろの方、お願いします。

○質問者A 今日御講演ありがとうございました。今、添加物の話で、既存で認可されている添加物がわーっと何種類もあったんですけど、それを再調査という形ではあるのでしょうか、という質問をお願いします。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。これは基準審査課ですかね。よろしく申し上げます。

○荒川（消費者庁） おっしゃるとおり、やっています。私の最後の長いスライドの14、スライド名にあるんですけど、指定添加物というのは国が一つ一つ評価をしているもので、

基本添加物はそういう仕組みができる前にあったので、ここにありますが、平成7年の法改正のときに、既で使用していたものを既存添加物と呼んでいて、これはその時点で使用できるようになっているわけです。ただ、これ、そのままずっと使える状態にあるわけではなくて、順次これは評価を行っていきまして、右にも書いていますが、安全性に問題があるものとか、これは滅多にないですけど、あとは使用実態がないものですね、これは削除をしていくといった、そういったアップデートの対応もしています。ですから、資料にありますけど、もともと平成7年の時点で489品目ありましたが、そういった評価を経て327品目にまで減ってきているので、これは順次アップデートをしているというものになります。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。以上の回答でよろしいですかね。他に何かございますでしょうか。では、真ん中の方、お願いします。

○質問者B 御説明ありがとうございます。1つお聞きしたいのが、風評に関する消費者の意識の実態調査の関係なんですけど、食品中の放射性物質の検査に関する回答というところで、検査が行われていることを知らない方がどんどん増えていって、今はもう65%ぐらいの方が、もう検査が行われていることを知らないということです。例えばこの方たちに、行われていないということを知らないんだったら、実際検査をやっているということが分かったら、その方たちが安心したのか、それとも、もう不要だからというぐらいなのか、関心がないとか、追跡か何かされているんだったら、ちょっと教えてほしいなと思いました。

○松井（消費者庁） ここは私の方から、同じ消費者庁なのでお答えさせていただければと思うのですが、この数字、まさに御指摘のところ、どう捉えるかということは私たちが議論しているところでして、知らなくていいほど安全になってきたのだから、いいことじゃないかという御意見も確かにあるんですね。その一方、何も考えずにというところが大変失礼なんですけど、何も考えずに、ただ単に知らないということもあるのかもしれない。どっちなんだろうというのは、非常に私たちも悩むところです。なので、私たちとしては震災発生して以降、2011年以降になるんですが、常に情報発信のあり方というのを考えていて、どのようにしてこの様に知らないとお答えいただいた方に情報提供していくかということで、ときには大臣に動画に出演していただいて、ホームページにも掲載していただいておりますけれども、情報発信をさせていただいたり、例えば、全国の大学で講義を行ったりしました。実は、知らないと答えている方、若い世代が非常に多いんですね。特に、大学の生徒さんと話していると、大学の生徒さんは震災の時にまだ小学校低学年か、幼稚園生かという状況で、そういった方への情報発信もしていかなければいけないのかなということで、あらゆる年代への情報発信というのは、どんどん進めていきたいというふうに考えております。皆様方からもぜひ、こうした方がいいんじゃないかという御意見があると、非常にありがたいと思っていますので、何かお気づきの点があれば、積極的に情報提供いただくと、私たちも非常にありがたいと考えております。以上となります。他に何かございますでしょうか。では、そちらの女性の方、お願いします。

○質問者C ありがとうございます。今日、初めてこういう機会に参加させていただいて、国の行政の方々がこういうふうに考えてらっしゃるんだなということ、改めて、主婦なんですけれども聞かせていただきまして、本当にありがとうございました。先ほど、SNSとかもいろいろあったんですけども、本当にいろいろな情報がある中で、今日お話を聞いて、本当に食品添加物、放射線とか農薬も、安全だよ、安全だよって、私が思ってい

ることと、やっぱり直接足を運んで聞くことは違うなということを感じたんですけれども、一方で、やっぱり子どものアレルギーが多かったりとか、がんの発生率が多かったりとか、健康寿命と平均寿命の差が大きくなったりとか、そういった面で少し、私の中でまだちょっと矛盾というか、人は食べたものでつくられると言われてたりもするんですけれども、他にいろんな影響があると思うんですけれども、食品とか安全という面と、健康という面に関して、皆様方、代表の方で結構ですので、どういうふうにお考えなのかなというのをお聞きしたいなと思って質問させていただきました。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。代表というわけではないんですが、私の方からお答えさせていただくと、やはり昔と違っていろいろな情報、良い情報、悪い情報流れています。また、科学もものすごく進んで、昔は集められなかった情報も、インターネット等を介して簡単に手に入る状況になっています。役所の悪いところになるのですが、それを科学的には説明しようとするのですが、それが分かりやすい説明になっているのかどうかということが置き去りにされる。分かりやすく説明しないと、安全は確保できたとしても、安心は得られないというのが非常に難しいところかなと思っております。やはり、安心を提供するということも含めて、こういった情報の発信ですとか、意見交換会で、消費者の皆様が何に疑問を持っているのか、何に不安を持っているのかというのをしっかりと受け止めて、対応していく必要があるというふうに思っておりますので、ぜひ、今回のアンケートでも結構ですので、こういったことに疑問があるんだですとか、こういった情報発信をしてほしいということ、ぜひお伝えいただきたい。ぜひこういう機会ですので、忌憚ないご意見を頂ければと思います。ありがとうございます。

○荒川（消費者庁） 消費者庁の基準審査課の荒川です。今の御質問は、私の受け止めは、安全であることの 100%の確証というのものないんですね。それも多分、科学的にも得られ得ないものなんです。だから、それは、ここまで科学が進歩して、ある程度のことは分かかってきたんですけど、まだ分からないことも当然あります。だから、最近の話題だと、超加工食品が危ないんじゃないかという話題があったりして、すごい加工度が高いと健康に影響を与えるんじゃないか、それが後の発育とか発がんとかにつながっているんじゃないかというの、それを完全に否定はできないんですね。分からない。ただ、でも、そういう疑いがあるものを全部排除すると、我々の生活は不便になっていくんですね。その中で、どこまでバランスを取ればいいのかというのを、最善を尽くして、一番今の科学の水準で、最も良いだろう、ここまでだったらまあ許容できるんじゃないかというバランスを取っているというのが、そういう考え方でやっているというふうに思っています。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。まさに、偏食をやめて、いろんなものを食べて、美味しく健康にというのが一番根底にあるのかなというふうには思います。それでは、ちょっとお時間が参っておりますので、大変申し訳ございませんが、これで御質問のタイムの方は終わらせていただきたいと思います。ありがとうございました。

○司会（事務局・松尾） 皆様、ありがとうございました。ここで、登壇者の皆様には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。

以上で本日のプログラムが終了いたしました。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、御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、ぜひ御協力をお願いいたします。オンラインで御参加いただいた皆様には、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くださいますようお願いいたします。

これで、本日のプログラムを終了いたします。ご参加いただきありがとうございました。