

# 食品安全に関する意見交換会

## 議事録

令和8年2月25日（水）

グラングリーン大阪 JAM BASE カンファレンス

(CONFERENCE 6-1 & 6-2)

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（事務局・わだ） 皆様、大変長らく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、司会を担当いたします、私、事務局のわだと申します。どうぞ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、可能な限り追加でお渡し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きました御質問については、講演の中で取り上げるか、もしくはプログラム最後の質疑応答で取り上げる予定です。可能な限りお答えしてまいります。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。あらかじめ御了承ください。

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するため、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 時終了を予定しています。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） ただ今紹介いただきました、消費者庁消費者安全課の秋山と申します。よろしくお願いいたします。

先ほど司会の方も御説明いただきましたけども、意見交換会の目的ですね。食品の安全性を確保するために関係省庁が行っている施策の説明をして、理解を深めていただくというところが今回の目的になっております。ですので、そちら、各省庁からの説明の前に、私の方から、「日本の食品安全行政の仕組みについて」ということで、大きな枠についての御説明から入りたいと思います。よろしくお願いいたします。

〔資料①、スライド②〕

まず、食品安全行政の要となる法律ですね。こちら、食品安全基本法というものがございます。こちらの方の説明と、その背景についての御説明から入りたいと思います。

食品安全基本法の制定の背景としましては、1つは食生活を取り巻く状況の変化という

ところがございました。食品流通の広域化・国際化の進展。いろんなところから、いろんな食品が入ってくるようになった。そして、新たな危害要因の出現、新たな技術の開発などというところで、改めて食品安全のあり方について整理する必要があるというところが、まず1つ目になります。

2つ目が、2000年代に食の安全を脅かすことが頻発、ということを書かせていただきました。BSEの発生ですとか、残留農薬問題などがございました。こちらに対応するためということもございます。

3つ目が、食の安全に関する国際的な動向の変化ということで、生産から消費に至る各段階の安全性の確保。こちら、フードチェーン・アプローチという言い方をさせていただいております。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ところが、1つ大きな目標になっておりまして、この3つの考え方をもとに、2003年、平成15年ですけれども、食品安全基本法が施行、リスクアナリシスの導入というところまで至っております。

〔資料①、スライド3〕

そのポイントなんですけれども、先ほどの背景につながるものが、この3つになります。一番大切なのが、最初に書かせていただきました、「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」、これが一番重要な要素になります。四条には、「食品供給行程の各段階において適切に講じられること」、こちらはフードチェーンの話ですね。3つ目が、「科学的知見に基づいて講じられること」ということで、科学的知見に基づいて講じられて、「国民健康への悪影響が未然に防止される」こと、未然に防止することというところが、大きな思いになっております。

〔資料①、スライド4〕

国民の健康の保護が最も重要というところは、先ほど申し上げたとおりです。農場から食卓までのフードチェーンをカバー、ということも書かせていただきました。こちらについては結構重要なところでして、いろんな健康に対して影響を及ぼすようなインシデントというところが、どの行程でも起こり得るというところで、各行程で管理というところをしていこうと。その全てが、科学データに基づいて、未然に防ぐというところが思いになっております。

〔資料①、スライド5〕

こちらの方が、それらを出すための枠組みとして、現在運用しているところの枠組みになります。こちらは、この後も何回か出てくるかと思えます。リスクアナリシスという考え方に基づいて、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て、まずリスク評価ですね、こちらを内閣府食品安全委員会の方でいただいております。どれ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するということ。そして、リスク管理。これは各プロセス、各行程で管理するというところで、食べても安全なようにルールを決めて、各行程で監視するというところ。それらをリスクコミュニケーションという形で、今回もその一環になるんですけれども、このような考え方でリスク評価、管理しているということ、皆様にご理解をいただくというところの場を設けて、相互に情報の共有や意見交換を行うというところが、リスクコミュニケーションになっております。この3つの役割をもって、国民への健康被害を未然に防ぐというところの仕組みということになります。

〔資料①、スライド6〕

それぞれの役割について、簡単に御説明させていただきます。

まず消費者庁ですけれども、「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」ということで書かせ

ていただきました。こちらは、技術的なところは、この後で説明しますリスク評価、リスク管理の部分ではあるんですけども、それらをもとに調整するというのが我々の役回りになります。

この後、各省庁から御説明いただきます、まずリスク評価の部分で、内閣府食品安全委員会。こちらが食品健康影響評価を担っていただいております。管理部門としては、各工程、各品目ごとに、消費者庁、厚生労働省、農林水産省がそれぞれですけども、製造から流通まで含めて、基準を設けて管理をしていっているということになります。

非常に簡単ではございますけど、まずは私の方から大枠の説明をさせていただきました。これから順に、いろんな行程の、いろんな考え方に基づいたお話を、こちらの方からさせていただきますので、よろしく願いいたします。以上になります。

○司会（事務局・わだ） 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、よろしく願いいたします。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） ただ今御紹介にあずかりました、内閣府食品安全委員会事務局の中村と申します。本日はよろしく願いいたします。私の方からは、食品健康影響評価というようなところについて、主に農薬とか添加物、それから汚染物質とか放射性物質といったものを例に御説明をしたいと思います。

〔資料②、スライド2〕

食品安全委員会が担当しておりますリスク評価、食品健康影響評価について説明をいたします。リスク評価というのは、食品中に含まれる有害物質などを摂取することによりまして、どれぐらいの確率で、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、そういったプロセスになっています。

このプロセスには大きく4つございまして、まず最初に「ハザードの特定」というところをいたします。既に判明しております科学的な情報ですとか、これまでに得られているデータを収集・整理して検討をします。

次ですね。「ハザードの特性評価」というところになります。これは、特定されたハザードがどのような健康影響を引き起こすのかについてということです。どのような害があるのかという性質ですとか、どれぐらいの量で害が出るか、こういったことを評価します。可能な場合には、摂取しても影響が出ないような量、こういったものを指標値として決定する。こういったことをしております。

続いて、「ばく露評価」というところになります。これは、実際に人がどれぐらいの量のハザードを食品から摂取しているか、摂取する可能性があるか、こういったことを評価いたします。

最後に「リスクの判定」に移ります。このステップでは、先ほどの「ハザードの特性評価」の結果ですとか「ばく露評価」の結果、こういったところを踏まえまして、指標値と摂取量を比較して、健康被害が起きる可能性とか、その影響の程度について、付随する不確実性というものも含めまして、判定するというような形になっています。食品摂取等の状況は、国によっていろいろ異なってきます。ですので、自国の現状というのを考慮して、現実的なばく露状況に基づいて評価を行うということとされております。

〔資料②、スライド3〕

すみません。先ほど、「ハザード」とか「リスク」という言葉をちょっと使ってしまったんですけども、これらの用語について説明をさせていただきたいと思っております。

まずハザードというのは、危害要因というふうな形で訳されるものなんですけれども、食品中に含まれていて、人の健康に害を与えるようなおそれがある、こういったような物

質ですとか、状態というようなことを言います。私たちが普段食べている食品にも、そういったものが含まれている可能性がございます。

続いてリスクでございますけれども、その食品中にハザードというものが存在することによって、それを食べたときの、健康に悪い影響が出る可能性とその程度いうことを指します。つまり、リスクというのは、ハザードの毒性というものと、どれぐらい食べるかという摂取量、こういった2つによって、リスクというものが変わってきます。健康への影響というのを考えるときは、このリスクというもので考えます。

〔資料②、スライド4、5〕

つまり、ハザードの毒性が小さかったとしても、摂取量、こういったものがある程度大きければ、リスクもそれなりに大きくなっていくということもございまして、逆に、ハザードの毒性が非常に強かったとしても、その摂取量が低ければ、リスクもそれなりに低くなるというような考え方になります。

〔資料②、スライド6〕

ここからは、食品安全委員会で何について食品健康影響評価をしているか、こちらについて説明をしたいと思います。

食品安全委員会では、ここの四角で囲っている添加物ですとか、農薬、汚染物質、プリオンとか、あとは食中毒の原因となる微生物、薬剤耐性菌、遺伝子組換え食品とか新開発食品、いろいろそういったようなものを評価しております。

〔資料②、スライド7〕

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。まずは、農薬や添加物についてです。

〔資料②、スライド8〕

こちらは、食品安全委員会でリスク評価をするに当たって、動物試験などの結果に基づいて行っています。こちら、農薬ですとか食品添加物に必要な毒性試験の例というものを示しています。例えば、1回の投与でどういう影響が出るかみたいな試験だけではなくて、この辺は長期的なんですけれども、長期的な影響を調べるような試験ですとか、あと、次の世代への影響という観点で、繁殖毒性とか発生毒性試験、こういうものをやっていたり、また、発がん性試験とか、そういった数多くの試験を行っております。試験の際には、複数の用量を動物に投与することで、その影響があるかというのを調べております。

〔資料②、スライド9〕

それぞれの試験をするんですけれども、横軸に投与した量、縦軸に出てくる影響というような曲線。これ、用量-反応曲線と言っているんですけれども、こういったものを各試験で確認をします。

こう見ていただくと、量が多くなればなるほど、影響が出てくるというような関係性がよく見られるんですけれども、この中で、途中までの量でも影響が出ないというところがございます。こういった、何ら影響が認められない最大の量というのを、無毒性量というような表現をしています。これを試験ごとに調べていくんですけれども、例えば試験A、この緑色ですと、無毒性の量がここでしたと。で、水色の試験であると、同じようにこちらになりました。赤い試験Cの場合はこちらでしたというような、それぞれの結果が出た中で、一番低い無毒性量、こういったものを、動物試験全体で何ら毒性が認められない量というふうな形で整理をします。ここの無毒性量が守られていれば、当然、水色の試験の結果でも影響は出ない量ですし、試験C、赤いやつに関しても同様のことが言えるということになります。

〔資料②、スライド10〕

そして、先ほど求めた、動物試験で何ら毒性が認められなかった量というものを、動物のデータから、ヒトへの安全性ということで、安全係数というもので割ります。これをす

ることによりまして、ヒトが一生涯、毎日摂取しても有害影響を示さない量ということで、許容一日摂取量、ADI というようなものを設定するということになります。

この ADI というのは、動物との影響の差も考慮しますし、同じヒトの中でも個体差というのもございます。こういったところも考慮したものとして設定するということになっております。

〔資料②、スライド 11〕

また、農薬につきましては、急性への観点ということで、急性参照用量というものも設定する場合がございます。こちらの考え方は、先ほどの ADI と同じなんですけれども、その無毒性量に使う試験としては、急性の有害作用が認められない観点での無毒性量というものも調べて、それを安全係数で割って、急性参照用量というものを出す。これが、ヒトが 24 時間、またはそれよりも短時間に摂取しても有害作用を示さない量という形で整理をしております。

〔資料②、スライド 13〕

ここまでが、農薬とか食品添加物の話でございましたけども、ここからは汚染物質の話、カドミウムといったようなものを御説明したいと思っております。

汚染物質というのは、先ほど説明した農薬ですとか、食品添加物とは異なる特徴があるということになります。これは、農薬の場合ですと意図的に使用して、というようなことがありますけれども、汚染物質というのは、既に環境中に存在してしまっているようなものが食品中に入ってしまうというような特徴。こういった特徴がございますので、汚染物質の特徴を、農薬等と対比しながら説明したいと思っておりますが、農薬とか食品添加物は、先ほど説明させていただいた内容も含まれますので、右側の汚染物質を中心に御説明したいと思っております。

先ほど、汚染物質に関しては、環境中から含まれてしまうというようなことがありますということをお説明しました。そういったことがあるために、生産方法とかを変えない限り、自然には減らないと、なかなか完全に除去するのは難しいというような特徴がございます。また、データの取得主体というところなんですけど、汚染物質の場合は、申請者みたいな人がいないので、国とか行政機関とか研究機関自ら情報を収集しないといけなような特徴がございます。農薬等は試験に関するルールとかがあるんですけど、そういったものも明確にはありませんよというようなところなんです。こういった特徴がある中で、先ほどの ADI と似たような、耐容一日摂取量、TDI というものを求めるということになってございます。

〔資料②、スライド 14〕

基本的な TDI の出し方というのは、先ほど説明した ADI と同じ流れになってございます。動物試験から設定する場合は、無毒性量から、ここは不確実係数というものになりますけれども、そういったもので割って、ヒトとか動物の影響を考慮した値として、最終的に TDI というものを作りますということになります。

あとは、TDI の場合ですと、疫学研究というものから求められるというケースもございます。疫学研究の説明は右下に書いてございますので、お時間あるときに御覧いただければと思います。

〔資料②、スライド 15〕

最後に、放射性物質の場合について御説明をしたいと思います。

〔資料②、スライド 16〕

まず、放射線とは何かということについてでございますけれども、放射線は物質を通過する高速な粒子、高いエネルギー源の電磁波というようなことを言います。よく皆さん、ガンマ線とかベータ線、アルファ線というようなことをお聞きになったことがあるかなと思いますけれども、こういったものがございます。これはそれぞれ、物質の透過力という

ものが異なっているという状況になっています。

〔資料②、スライド17〕

続いて、似たような言葉がよく出てくるのでということで、この1枚を入れさせていただきます。放射線、放射能、放射性物質の違いというようなところがございます。

放射線は、先ほど説明したとおりなんですけれども、放射線を出す能力を放射能というように言い方をします。この放射能という能力を持った物質を、放射性物質というように形で言います。なので、懐中電灯で例えると、みたいなことで下に書いてございますけれども、光が放射線で、懐中電灯が放射性物質ですというような、そんなイメージで書いております。ちなみにですけれども、放射線を浴びても、体が放射能を持つというようなことにはなりません。また、放射線が人から人にうつるといったようなこともありません。

〔資料②、スライド18〕

続いて、放射線の単位について説明をしたいと思います。ここに大きく2つ、放射能の強さというので、Bq（ベクレル）という単位というものと、それから、人への健康への影響という観点でのレベルを表すものとして、Sv（シーベルト）というような単位がございます。このBqとSvをつなぐ実効線量係数というものもあたりというようない関係になっております。

〔資料②、スライド19〕

ここからは、平成23年3月に発生した、東京電力の福島第一原子力発電所の事故を受けまして、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を行いましたので、こちらについて結果を説明したいと思います。

リスク評価に当たりましては、国内外の放射線の健康影響に関する文献を、約3300文献集めまして、当時得られた科学的知見をもとに、食品からの追加的な被ばくの影響を検討したということになります。

〔資料②、スライド20〕

評価の概要でございますけれども、放射線による影響が見出される、これに関しては、自然放射線ですとか医療ばく露などの、いわゆる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、およそ100mSv（ミリシーベルト）以上だということなものと判断をしたというところがございます。この評価は、広島とか長崎の被爆者のデータが根拠とされております。

ちなみにですが、100mSv未満の健康影響、こちらにつきましては、放射線以外の影響と明確に区別できない可能性があるというようないことがありまして、100mSv未満のことに関しての言及はちょっと難しいということで、結論をつけております。

〔資料②、スライド21〕

ここでちょっと注意していただきたいのが、およそ100mSvという値を超えると健康影響が出るという可能性が高まるということが、統計的に示されているという値であるということでございます。なので、この値を超えると、健康影響が必ず出るというようないものではないということでございます。食品について、リスク管理機関が適切な管理を行うために、考慮すべき値として出しているというところがございます。

〔資料②、スライド23〕

最後です。食品安全委員会ではホームページというものを出しまして、化学物質ですとか微生物などに関する、食品安全に関する情報を収集しています。お時間あるときに、こちらを見ていただけたらと思います。

〔資料②、スライド24〕

それから、情報発信ということでSNS等も出させていただきます。御興味あれば、フォロー、チャンネル登録等をお願いできたらというふうに思います。ちょっと駆け足になりましたけれども、私からは発表を終わりとさせていただきます。ご清聴ありがとうございます。

ございました。

○司会（事務局・わだ） 中村課長補佐、ありがとうございます。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。「食品中の放射性物質の規格基準」ということで、食品中に放射性物質がどのくらい入っているのかという基準を策定されています。なので、その辺りの背景などについて御紹介させていただければと思います。

〔資料③、スライド2〕

まず、食品中の放射性物質への対応の流れということで、スライドを示していますが、きっかけは、皆様御案内のとおりかもしれないですが、東日本大震災において原子力発電所の事故があったことを受けて、当時、放射線関係のさまざまな検討がなされましたが、食品についても基準というのが設定されました。平成23年のことですね。23年から24年にかけての議論です。これを踏まえて、食品中の検査ですとか、それに基づく監視のようなことが行われてきたということです。

〔資料③、スライド3〕

規制の考え方です。どのような考え方で、この基準値を作ったのかですけれども、まず、核種ですね。放射性物質と言っても、単一の物質ではないので、さまざまな放射性物質があります。原子の違い、原子核が違うので、核種という言い方をしたりするんですが、このときは、福島原子力発電所の事故により放出した放射線の核種、そのとき出てきたものというのがありますので、そのうち半減期1年以上、長く残ってしまうものについて、それが当然問題になるわけですから、それは検討の対象にしています。なので、候補としては、セシウム、ストロンチウム、プルトニウム、ルテニウムといったものがございました。

ただ、このうちストロンチウム、プルトニウム、ルテニウムについては、測定がなかなか大変だと、時間がかかるということで、より測定がしやすいもの。なかなか、基準値を作りますと、この基準値に従って、当然基準値を守っているかどうかを確認するために、測定が必要になるんですけど、それが大変だということになると、やっぱり現実世界で検査ができないということになってしまいますので、そういったことも考慮しながら、一般的に基準というのは作っているんですが、そういうことを考慮して、このときは、まずセシウムの基準を設定しようということになりました。

ただ、もちろんこれはセシウムだけ見ていけばいいということではなくて、セシウムがこれだけあるということは、これらの核種全体からどのくらいの放射線が出ているということを想定していますので、結果として、セシウムを見ることで、全ての核種を考慮した放射線量を測定できているということにはなっています。いずれにせよ、ここでセシウムを選びました。だから、今の基準としてあるのはセシウムです。

〔資料③、スライド4〕

セシウムの基準を作るわけですが、基準として、一般食品。これは全ての食品ですね。全ての食品について、放射性セシウムがどのくらい入っているかという基準が、今は設定されています。

一律同じ数字にしてあるんですが、他のもの、例えば飲料水、乳児用食品、牛乳といったもの、こういったものは、それぞれ特殊な事情から、少し厳しめの値にしています。例えば飲料水であれば、これは全ての人が摂取して、代替が利かない、摂取量が多いといったこと。あるいは、乳児用の食品とか牛乳、これは子どもの摂取量が多いですので、子ども、小児の期間は放射線に対しての感受性が高いということで、影響を受けやすいので、

子ども用はちょっと厳しめにしましょうということで、この辺り厳しくなっています。なので、そういったことを受けて、結果としては、まず今の基準値ですね。Bq で、一般食品が 100Bq、飲料水が 10、牛乳、乳児用食品が 50 と、こういった数字が設定されて、現在も適用されています。

〔資料③、スライド5〕

この数字がどこから出てきたのかが、上の赤字で書いていますが、年間 1 mSv までにしましょうと。年間 1 mSv までにしましょうということが、国際的に示されました。これ、コーデックス委員会という、国際的な食品の規格を策定している委員会があるんですけど、どこが作っているかと言うと、この FAO (ファオ) と WHO というところ。WHO とかはよくニュースとかでも皆さん聞かれるかもしれないですが、国連の機関ですね。FAO は、まあ国際機関ですね。で、合同委員会ということでできている、コーデックス委員会というのがあって、そこで年間 1 mSv までにしましょうと。Sv というのは、人が受けるときの、先ほどもお話ありましたが、人が受けるときの放射線の基準ですね。どのぐらい受けましたか。1 mSv という数字を受けました。そのときに使うのが Sv です。

一方、Bq というのは、先ほどもありましたが、ものが発している量ですね。あるじゃがいもがあります。このじゃがいもは何 Bq の放射線を発していますと、そういう使われ方をします。だから、じゃがいもが何 Bq 発していようと、その辺に転がっているだけであれば、人は影響受けるかどうか分からないので、どこにあるかによっても、人がどのぐらい受けるか分からないので。だから、Bq と Sv というのは、そういう関係の違いがありますね。なので、例えばじゃがいもであれば、じゃがいもって人はどのぐらい食べるんだろうか、人間が摂取する量から考えて、じゃあ何 Bq ぐらい、その食品だったら許容できますねと、そういった考え方で換算していくんですけど、その換算した結果が 100 だということです。

〔資料③、スライド6〕

もうちょっと詳細が次に出ていますが、その前に、1 mSv 許容されるんですけど、このうち 10 分の 1 ぐらいが水ですと。90%が食品ですというふうに分けています。これ、よくこういう分け方をするんですけど。なので、それぞれ、水からは 0.1 mSv だけ受けるようにしましょう。食品からは 0.9 mSv。で、合計 1 mSv にしましょうと、そういうことで計算をしています。

〔資料③、スライド7〕

食品から 0.9 受けられるわけですが、それを割り当てたときに、各年齢ごとに、どのぐらい受けられるのかということのを、どのぐらいの年齢の方が、どのぐらいの食品を摂取しているのかということから計算していくんですけど、その中で一番厳しい数字ですね。各年齢ごとによって、食べる量も違ったり、感受性も違ったりして、値が出てくるんですけど、このときは、この 13 歳から 18 歳の男性の 120 という数字が一番小さかったので、一番小さい 120 よりも厳しめというところで、100 という数字を採用したというのが、当時の経緯です。だから、比較的保守的な考え方で作っています。何にせよ、この 100 という数字を作って、他の牛乳とか乳児用の食品とかは、より厳しい数字にしてという形で、基準を作って、これまで管理をしてきた。これが、放射性物質の基準の考え方でありました。

〔資料③、スライド8〕

こういう基準を作って、これまでやってきているんですけども、実際どうなのか、どのぐらいの放射線を食品から受けているんでしょうかと。実際どうなのということなんですけど、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、スーパーマーケットに行っただけで、実際に食品を買ってくるわけなんです。買ってくる食品としては、国民健康・栄養調査で調査をして、これは別の調査なんですけど、日本人は 1 年に、どういう食べ物をどのぐらい食べるんでしょうかという調査をやっているんですけどね、この調査に基づいて、だいたい平均的にこのぐらいのものを食べるでしょうという、野菜とか穀類とか肉とか、そう

いう平均的な物を買ってきて、実際に調理をして混ぜて、そこから受ける放射線の量というものを調査しています。

これは地域ごとにやってみて、北は北海道から、福島の辺りは少し重点的にやりつつ、南は長崎まで各地域で行っているんですが、結果として、これ、グラフの一番上を 0.1 にしているからなんですけど、ほぼ見えないぐらい。数字で言うと、0.0005 から 0.0009mSv ということで、ほぼないという状況であります。だから、これは平均的な数字ですね。平均的な食事を食べている分には、ほとんど食品からの放射線というのを受けていないですねというのが、こういった調査から分かっている。

これ、毎年やっているんですけど、毎年ほぼ変わらない結果になっています。なので、基準が 1 mSv ですからね。国際機関が 1 mSv ですよと言っていた中で、実際の値はこのぐらいだということなので、このぐらいなんだなというふうに、よかったです覚えて帰っていたらありがたいかなと思っています。もちろんこれは平均的な数字ですから、全ての食品がこのぐらいですよというわけではなくて、もちろん中には、地域とかによっては、たまたまこの食品はちょっと高いとか、あつたりする場合がありますけど、あくまで平均的にはこのぐらいだということ覚えていただければと思います。

〔資料③、スライド9〕

これは参考的な話ですが、そもそも自然界から我々は放射線を受けています。常に受けています。1年当たりの年間線量は約 2.1mSv と書いてますけど、今もこの辺を放射線というのは飛んでいるわけですね。

皆さん、もしよかったら、大きな科学館に行くと、霧箱という装置があって、空気中に飛んでいる放射線を目に見える形にしてくれる装置があるんですね。私、昔、科学館で働いていたことがあって、霧箱とかも設置してあったんですけど、大阪だと、さっき調べたんですけど、大阪市立科学館に霧箱、もしかしたら置いてあるかもと ChatGPT が言っていたんですけど。あと、東京に行っていただくと、東京は日本科学未来館とか、国立科学博物館というところに常設してあって、いつでも見ていただけるんです。箱があって、そこにアルコールの蒸気が満たされていて、放射線が通ると、シュッと白い線が通るんです。結構な頻度。常に見えています。常にシュシュシュッと見えています。あれ、大変面白いので、よかったです見ていただいたらというふうに思います。そのぐらい、常に空気中に放射線というのは飛んでいますので、そこから受けている放射線が 2.1mSv ということで、それと比べて食品、0.0005mSv かという、そういう量的な感覚を、もしよかったら覚えていていただけたらと思います。とはいえ、野放しにはしてはいけなくて、食品の基準も作って管理していますよというお話でありました。

〔資料③、スライド10〕

この辺のお話、消費者庁のウェブサイトにもございますので、もしよかったら御参考に、御覧いただければと思います。

今回、事前に御質問を頂いていて、もしよろしければこの場で御回答差し上げたいと思っているんですが、国が食品の放射性物質の基準値を定めているにもかかわらず、それよりも厳しい自主基準値を定めている事業者がいますが、これによって生産者が苦しんでいるかもしれません。その自主基準値について国はどう考えているのかといった御質問を頂いています。

これは難しく、今申し上げてきましたとおり、基準値というのは、国として定めているものがあります。これに違反した場合は、適宜、行政としては回収などの措置を講じるように指導したりすることをしていきます。ただ、その上で、それよりも厳しい自主的な基準値を、自業者の皆様が設定したり、それによって各管理したりということは、なかなか法に基づくものでもないの、行政的に何か言える立場にないと言いますか、けしからんみたいなことは言えないわけです。これは、国民の皆様の自由な活動としてやられている

ことに対して、なかなか国としてどうかということとは言えないので、そこはコメントなかなか難しいというのは申し上げさせていただければと思います。おそらく事情としては、例えば、一般論としては、より厳しい基準値を設定して管理するというのは、例えば検査結果のばらつきが出たりしますと、ものによって、このロットはちょっと高めに出るとか低めに出るとか、そういうことはありますので、そういうことに対応するために、少し厳しめに自主的に管理するとか、そういったケースもあるんじゃないかなとは思いますが、それぞれの事情があってやられていることだと思いますので、なかなか国からのコメントというのは難しいかなと思っています。

それから、御質問をもう1つ。日本の基準値は大変厳しいと。国民の放射線のリスクについて、今後、見直しについて検討いただきたいという御意見ですかね、頂いています。ありがとうございます。

日本の基準値、御指摘のとおり、国際的に見ても厳しい水準だと言われています。大変厳しく管理しているので、それによって、例えば食品の輸出品とかが、国際的な信頼を得ているとか、そういうことにもつながっているのかなというふうに思ったりもしています。ですから、もちろん不必要に厳しい基準にする必要はないわけですが、適切な値、基準というのは考えていくというのは非常に大事なことだと思います。いろんな意見があるかと思いますが、頂いた御意見を含めて、リスク管理のあり方というのは継続的に検討していきたいというふうに思っています。

以上でございます。ありがとうございました。

○司会（事務局・わだ） 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、厚生労働省の太田係長、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。

○太田（厚生労働省） 厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の太田と申します。これから、食品中の放射性物質の対策と現状について、厚生労働省と農林水産省の取り組みについて、順にお話させていただきます。

〔資料④、スライド1〕

まず、私からは、厚生労働省の取り組みとして、農林水産物の放射性物質対策のうち、国内での検査体制について御説明させていただきます。

〔資料④、スライド2〕

こちらは、食品中の放射性物質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す。まず、平成23年3月11日に発生しました福島第一原発の事故を受けて、当時の厚生労働省では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、暫定的な規制値として示しました。その後、厚生労働省や食品安全委員会、それから放射線審議会などの各機関で審議を重ね、翌年の平成24年4月に現行の基準値を設定しております。この基準値をもとに、全国で食品中の放射性物質に関する検査が、現在も継続的に行われております。

検査の結果、基準値を超過するということが分かった食品については、食品衛生法に基づいて、回収ですとか廃棄といった適切な措置が取られます。それから、基準値を超えた食品が、それ1つだけではなくて、環境中の土壌などから由来するものであることが多いので、地域的な広がりがある場合には、それに加えて食品の出荷制限という指示が出される、そういった措置が取られます。また、除染が進んだりですとか、そういった地域的に高い傾向があるよということがなくなった場合には、検査結果を踏まえて、解除の手続きを取ることができます。

〔資料④、スライド3〕

こちらは、放射性物質対策のための関係機関、各省庁の連携を示した図です。放射性物質、放射性のセシウム以外にも、食品中の環境汚染物質などの基準値がいろいろ定められていますけれども、そういったものについても、おおよそこれらの機関が連携して対応している、似たようなスキームでやることが多いんですけれども、こと放射性物質に関しては、右下にありますような原子力規制委員会ですとか、それから、先ほど申し上げたような出荷制限の措置を行う関係で、内閣府の原子力災害対策本部などが関わってくるというのが、1つ特徴かなと思います。

〔資料④、スライド4、5〕

こちらのスライドと、次のスライドが、基準値設定の際の説明ですので、消費者庁の説明と重複するので省略させていただきます。

〔資料④、スライド6〕

続きまして、ここからは、先ほどの放射性セシウムの基準値を指標として、今も継続的に行われている検査についてお話したいと思います。この検査なんですけれども、通常、モニタリング検査と言われまして、地方自治体において、基準値を超過する食品が流通することがないように、抽出して、監視する目的で検査を行うものなんですけれども、そのモニタリング検査を自治体が行う上では、あらかじめ検査計画を立てて実施するんですけれども、その検査計画を立てる上での考え方を示したものが、こちらのガイドライン、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、原子力災害対策本部が示しているガイドラインがございます。こちらに沿って、自治体で検査が行われております。

それから、厚生労働省におきましては、このガイドラインを受けて、自治体において検査計画を立て、検査を実施していただくことをお願いするよう、改めて厚労省からも通知しており、また、自治体で実施された検査については、その結果を全て厚生労働省に報告してもらうようお願いしております。届いた検査結果のデータを全て取りまとめて、厚生労働省のホームページで公表しております。

〔資料④、スライド7～10〕

こちらのスライドからは、ガイドラインの内容になるんですけれども、細かくなってしまうので、こちらのスライド7番から10番まで、説明は省略させていただきます。気になる方は、厚生労働省のホームページにも掲載しておりますので、後ほど御覧いただければと思います。

〔資料④、スライド11〕

続きまして11ページですけれども、こちらでは出荷制限と摂取制限についてお話させていただきます。こちらについては、先ほどまでの食品衛生法に基づく措置とは別として、原子力災害対策特別措置法という別の法律が根拠になります。こちらは基準値超過について、地域的な広がりがあることが認められると分かった場合に、出荷制限が指示されます。また、さらに、その検出された値というのが著しく高濃度な場合には、それに加えて摂取制限というものがなされます。

具体的に、じゃあどうなるのかと言いますと、出荷制限が指示されている場合には、その地域で生産されたその品目、農産物などが出荷・販売することができなくなります。さらに、摂取制限が設定された場合には、販売とか出荷を目的としたものに限らず、例えば、自分の庭で育てた野菜とか、そういう自家消費を目的とするものも含めて、一律に摂取を差し控えるようお願いするといった内容になっています。

このような措置を講じることで、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、それから地方自治体などが連携して対応しています。

〔資料④、スライド12〕

こちらのスライドは、出荷制限の現在対象になっているものをまとめたスライドになります。福島県を含め、現在も14県で出荷制限の指示が残っているんですけれども、ちよっ

と字が小さいんですけれども、よく見ていただくと、この対象品目というのが、野生のもの。きのこ、山菜ですとか、野生鳥獣肉などといったものが多いことが分かるかと思えます。栽培される農産物ですとか、飼養管理のできる畜産物ですとかは、きちんと管理ができるものなので、生産者ですとか自治体の取り組みなどによって除染が進んで、現在は基準値を超えるものはほとんどなくなっています。

〔資料④、スライド13〕

こちらのスライドは、少しテクニカルな話になるんですけれども、放射性物質の検査法に関する内容となっています。

まず、原則として用いることとされているのが、①番のゲルマニウム半導体検出器を用いた検査法というものなんですけれども、こちらが一番、書いた中では精密な測定結果が得られる、十分に測定精度の高い検査法となっていて、原則この検査法を用いることとされているんですけれども、それより簡易的な手法としまして、②番のスクリーニング法というのがいくつか使うことができまして、②の上の方、NaI シンチレーションスペクトロメータなどを用いましたスクリーニング法ですと、ゲルマニウム法と比べて短時間で、多数の検体を測ることができるということで、現場で有用性があるって使われることも多いです。

それからもう1つが、非破壊検査法を用いたスクリーニング法なんですけれども、先ほどのゲルマニウム法ですとかNaI法ですと、測定の流れとして、細かく検体を刻んで均一にしてから測定に供するんですけれども、これだと当然、検査に回したものは食べられない状態になってしまうんですね。ただ、先ほどもあったように、基準値を超過する蓋然性のあるものって、現在ですと野生のものだったりして、きのこですとか、そういったものですと、1ロット当たりの数量もそんなに多く取れないですし、それをいちいち検査に回していたら、食べられるものが何もなくなっちゃうよという感じになってしまいました。その上で非破壊法というのが、検査に供した後、形そのままなので食べられるということで、有用な手法になっています。ただ、ちょっと検査の精度がかなり劣ってしまうので、その代わり、閾値を低いところに敷いて、それを下回れば確実に基準値の100Bqを下回っているよというものだけ通すという、本当にスクリーニング的な使い方をする手法になります。言ってしまうえば、偽陽性は多く出てしまうけれども、それは許容するという手法になります。厚生労働省からの説明は以上です。

○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。どうぞよろしくお願いいたします。

〔資料④、スライド15〕

まず、生産段階での安全確保の取組についてなんですけれども、真ん中、放射性物質の移行低減対策について簡単に御説明させていただきます。

上2つは後のスライドにも出てくるので、ここでは下2つについて簡単に御説明させていただきます。まず、果樹・茶等の低減対策、これはどういったものかと申しますと、果樹や茶葉の表面に付着した放射性物質を除去することで、放射性物質が果樹や茶に移行することを防ぐことによって、安全性を確保すると、そういった取り組みになります。具体的な例を申し上げますと、果樹ですと、木の幹を洗浄する、木の幹をはいでしまう、お茶ですと、通常より深く刈り込む、そういった対策が行われてきました。

続いて4つ目の、農地の除染についてなんですけれども、こちら、農地の表層を削り取ってしまう。あるいは、農地の表面と深いところの土を入れ替えることによって、放射性物質が農作物に吸収されないようにするといった対策がありまして、こちら、農地の除染については、ごく一部の地域を除いて、全て今は完了しているといった状況になっていま

す。

生産段階では、今申し上げたような対策を行った上で、さらに安全なものだけが流通するように、放射性物質の出荷前の検査ということを行っております。万一、検査によって基準値超過が起こってしまった場合には、先ほど厚生労働省様の方からも説明ありましたが、回収や出荷制限等の必要な措置が取られ、並行して、なぜ基準値を超過してしまったのかという要因解析を行った上で、必要であれば、ここの対策に追加の対策を加えていくと、そういった取組が行われております。

〔資料④、スライド16〕

生産段階での取組の具体例ですけれども、カリ施肥による稲の吸収抑制対策について御説明をさせていただきます。家庭菜園などの御経験がある方、よく御存じかと思うんですけれども、カリウム、植物にとって必須の栄養素ですので、土壌からカリウムを植物は吸収しているわけなんですけれども、このカリウム、土壌中のカリウムは、セシウムと化学的に似た性質を有しているといった特徴があります。ですので、土壌中に十分なカリウム濃度が含まれていれば、放射性セシウムは稲に吸収されにくいといったことがよく知られておりますので、対策として、しっかりカリウム施肥を行って、セシウムを吸収されにくくするといったような対策が行われております。

〔資料④、スライド17〕

続きまして、きのこの等の特用林産物の安全確保対策ということで御説明をさせていただきます。下の具体的な取り組みに沿って御説明をさせていただきますと、安全なきのこ原木の確保ということで、きのこの栽培方法として、原木栽培と菌床栽培、2つの種類の栽培方法があるんですけれども、このうち原木に穴を開けて菌を植菌し、自然の状態で発生させる、そういった栽培方法を原木栽培というふうに呼んでいます。また、原木に穴を開けて植菌されたきのこを、ほだ木と呼んでおります。このきのこ、原木に含まれる放射性セシウムを吸収しますので、安全な原木を使って育てることが非常に大事ですので、放射性セシウムの指標値というものを設けて、安全なきのこ原木を使った栽培が行われるようにしています。

また、こういった安全な原木が確実に確保できるように、これを確実にを行うために、原木やほだ木の高圧洗浄をしたり、放射性セシウムの付着を防ぐために、簡易ハウスの設備を導入したりといった、そういった対策が行われています。

一方で、先ほど厚生労働省さんの方からも説明があったんですけれども、野生のきのこや山菜といったものは、こういった生産段階での管理が難しくなってきますので、栽培/飼養管理が困難な品目群として、重点的に検査を行うといった対策が行われております。また、こういった現状については、ホームページ、パンフレット等による情報提供を行っております。

〔資料④、スライド19〕

ここからは、出荷前に行われている検査の結果について御説明をさせていただきます。まず、こういった検査をこれから御説明するかですけれども、これから御説明する検査は、厚生労働省のウェブページで公表している検査結果を元にはしているんですけれども、かなりの検査点数がございますので、各年度ごと、品目ごとに集計して可視化して、見やすくしたものを用いて御説明させていただければと思います。

〔資料④、スライド20〕

まず、昨年度の検査点数についてなんですけれども、だいたい合計で4万点ほど行われております。そのうち約3万点が、栽培/飼養管理が困難な品目群について検査が行われていて、ここからも、栽培/飼養管理が困難な品目群が、重点的に検査が行われているということが読み取れます。また、可能な品目群、困難な品目群にこういった品目があるのか、どのぐらいの割合の検査で行われているのかというのを示したのが、下の円グラフになり

ます。

〔資料④、スライド 21〕

検査点数の推移ですけれども、こちらが発災当初からの検査点数の推移をグラフで示したのになっておりまして、令和元年のころは、だいたい 20 万点以上の検査が行われていたんですけれども、ここから令和 2 年度、がくんと減っております。と言いますのも、ここから、それまで牛肉の検査は全頭検査を行っていたんですけれども、抽出検査に切り替えたということがございまして、点数が減って、それ以降はだいたい 3、4 万点ぐらいの検査点数で推移している状況になっております。

〔資料④、スライド 22〕

また、ここから実際の、昨年度の検査の結果について御説明をさせていただきます。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示したのになっております。

この色の薄いところが、25Bq/kg (ベクレルパーキログラム) 以下、一番放射性セシウム濃度が少なかったものになるんですけれども、こちら、発災直後は 97%を下回っていたんですけれども、先ほど申し上げたような生産段階での取り組みが進んできまして、この割合が上がってきておりまして、近年ではほぼ 100%近くになっているといった状況になっております。

赤いところは 100 Bq/kg 超え、基準値を超えてしまった食品の点数になるんですけれども、発災直後は 500 点以上あったものが、この点数を追いかけていくと、近年ではほとんど 0 や 1 が並んでいる。ほとんど基準値超過はないといった状況になっております。

〔資料④、スライド 23〕

続いて、原木きのこについてです。こちら先ほど、安全な原木を使って栽培管理をしているといったことを御説明させていただきましたけれども、薄いところの割合が増えていて、赤いところ、基準値を超えた点数、発災直後、原木きのこは 300 点近くあったものが、近年ではずっと、全く検出されなくなっているといった状況になっております。

〔資料④、スライド 24〕

続いて、栽培/飼養管理が困難な品目群について御説明をさせていただきます。こちら、同じように、薄いところの割合が増えていって、赤いところの点数が減っている。傾向としては同じなんですけれども、先ほど御説明したところと少し違うのは、まだまだ近年、令和 6 年度の点数を見ても、200 点弱検査点数が、基準値超として検出されているという状況になっておりますので、こういった栽培/飼養管理が困難な品目群については、先ほど申し上げましたとおり、重点的な検査を行うでしたりとか、必要などころに関しては、厚生労働省さんの方から説明がありましたとおり、出荷制限等の措置を講じるといった対策が引き続きとられていたりするような状況になっております。

〔資料④、スライド 25、26〕

こちら、先ほどの説明とかぶりますので割愛しますが、基準値超えが検出されたものは、栽培/飼養管理が可能な品目群については、近年ではほとんど見られていない。黄色いところがほとんどないといった状況になっておりまして、一方で困難な品目群については、黄色いところ、基準値超えが見られた年度というのがいくつかございます。具体的な品目を見ていくと、野生のきのこ、野生の山菜、野生の肉、要はジビエですね、そういったものが近年でも基準値超過が見られるといったことが、このグラフから読み取れます。

〔資料④、スライド 27〕

ここまでのまとめとなります。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レベルは全体的に低下している状況になっております。特に平成 30 年度以降を切り取って考えると、栽培/飼養管理が可能な品目群については、基本的に基準値超過はないといった状況になっております。一方

で、栽培/飼養管理が困難な品目群の一部、少し先ほども申し上げましたとおり、野生のきのこ類、山菜類、ジビエ等を中心に、こういったものは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、引き続き出荷制限等の措置を実施しているということになります。

最後、ちょっと駆け足になってしまいましたけれども、本日御説明したデータの詳細等については、こちらの当省のホームページの方にも掲載しておりますので、もしご興味がありましたらそちらも御参照いただければと思います。私からの説明は以上です。

○司会（事務局・わだ） 厚生労働省の太田係長、そして農林水産省の山本専門官、ありがとうございます。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、よろしくお願いいたします。

○秋山（消費者庁） 再びですけど、消費者庁消費者安全課の秋山でございます。よろしくお願いいたします。ここまで、内閣府食品安全委員会の方からリスク評価の話、そして厚労省、農水省の方から、まず放射性関係のリスク管理についてのお話があったかと思えます。規格基準と対策の話ですね。いかに市場には基準を満たすものだけが出荷されているかというところの御説明をいただきました。私からは、そのような現状をどのように認識されているかということについて、実態調査を行いましたので、そちらの方の御紹介をさせていただきます。

〔資料⑤、スライド2〕

まず、「食品の産地を気にする理由」についての回答になります。こちらは平成25年から年2回、平成30年以降は年1回実施しているものです。御覧になっていただければ分かりますけれども、まず産地を気にする理由ということで、「味、品質」というところが一番トップになります。で、「鮮度」、「価格」というところが続いてになりますけれども、平成25年当初は、「放射性物質」についても、「味、品質」と同じく約3割の方が気にしているというところでしたけど、ここまでの実績ですね、国の管理、あとは生産者の努力をもって、市場には基準を満たすものだけが流通されているという現実を、皆さん御存じになって安心されたのかもしれないけども、「放射性物質」を気にされるという回答は、約3分の1にまで低減できているところが現状になります。だから、管理できているというところを皆さん認識いただいたかなというところになります。

こちらは質問の中で頂いたんですけれども、「この食品の産地を気にする方というのは、西日本、東日本のどちらの方が多いんですか」という話になりますけども、やはり気にされている方は、関東圏の消費者、東京とか千葉の方が、やっぱり気にされる方が多かったというふうに聞いております。どちらかと言えば、西日本の方、関西の方というのは、そんなに放射性物質については気にされていなかったということになります。

〔資料⑤、スライド3〕

続きまして、「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、基準を設けて、ものすごい数の検査をしてというところのお話があったと思います。ただ、御覧になっていただければ分かりますように、「検査を行われていることを知らない」というところが、現状65%。で、実際に「基準値を超える食品、検査を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、厳しい管理をしているというところの認知も徐々に下がっておりまして、18.5%。何よりも、「17都県に対して食品中の放射性物質の検査をしている」という話もございました。こちらの方の認知は当初から低かったんですけれども、現在は10%を切っているような状態になっております。

こちらは先ほどの、食品自体の基準内のものが十分に流通しているというところがあって、安心していただいているからという方が多いかと思えますけれども、先ほどの関東の消費圏の方が気にされているというところと同様に、関西の方はどちらかと言うと、検査されていることについての認知率が低いというふうに聞いております。

〔資料⑤、スライド4〕

同じ意識調査でのこちらの項目なんですけれども、「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」というところのアンケートになります。まずは、それぞれの食品の安全に関する情報提供をしっかりとくださいというところ。2つ目が、科学的な説明というところが必要でしょうというところ。加えて、それぞれの食品の産地や製品の魅力に対しての情報提供などもいいんじゃないですかというところの御提案を頂いております。

食品安全を司る行政としましては、しっかりと今までの御説明がありましたとおり、根拠をもって、基準内であるという、基準内のものが提供できているというところの事実、こちらの方を、情報をしっかりと発信していきたいと思っております。

お手元にもお配りできていると思えますけれども、『食品と放射能Q&A』という冊子がございます。ちょっとこちらはボリュームがあって難しいんですけれども、『食品と放射能Q&Aミニ』というのもございます。こちらは先ほど御説明させていただきました、基準の考え方ですか、現状の検査結果、そういったものもまとめておりますので、ぜひ御覧になっていただければと思いますので、こういった活動も、こういった放射性物質の管理についての情報提供の場として考えていきたいと思っておりますので、引き続き行っていきたいと思えます。簡単ですけども、秋山からは以上になります。ありがとうございました。

○司会（事務局・わだ） 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分間の休憩を挟みます。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。それでは、休憩のお時間をさせていただきます。

（休憩）

○司会（事務局・わだ） それでは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、よろしく願いいたします。

○荒川（消費者庁） よろしく願いします。ここから、添加物と農薬の規格基準についてということでお話させていただきますが、長くて大変だと思いますけど、ご容赦いただければと思います。

〔資料⑥、スライド4〕

まず、食品安全行政についてということで、全体像ですね。私は消費者庁におるわけですが、食品安全行政は消費者庁だけではなくて、さまざまな省庁。まさに今日講演されているさまざまな省庁の方が関係されています。この図は多分先ほども出てきていて、連携しながらやっていますよということでお話させていただいていると思えますが、そういう図です。

食品安全委員会というのがリスク評価ですね。これは科学的な、この物質はどのぐらい、人に対して有害だろうかという、科学的な評価をされている。その上で、リスク管理ということで、各分野ごとに各省庁が対応していると、そういった形になっています。

〔資料⑥、スライド5〕

そういう役割分担をしてやっていますよということですね。

〔資料⑥、スライド6〕

この辺りの関係は、法律に基づいてやっています。食品安全基本法という法律でも、関係行政機関の相互の密接な連携をするという条文があったりしますので、関係機関、連携しながら対応しているというのが、現在の食品安全行政です。

〔資料⑥、スライド7〕

そういう中で、規格基準ですね。規格基準というのは1つの手法であります。食品の安全を管理するための1つの手段です。だから、規格基準を設定する以外の方法もあります。

規格基準とはそもそも何かということなのですが、規格基準というのは、食品ごとに定めるルールのことなんですけど、一番典型的なのは、有害な物質について、カドミウムとか鉛とか、そういう有害なものが、この食品にはどのぐらい入ってはいけませんとか、そういう具体的な数値の基準を決めているのを、規格と呼んだり、規格基準と呼んだりしています。だから、このぐらいまでだったら安全という評価をして、その規格基準を定めることで、規格基準を満たした食品を食べたら安全だということで、そういう安全な食品を流通させる1つの手段になっているわけです。

ただ、でも、規格基準さえ設定していれば、日本の食品は安全なのかということとはそうではなくて、さまざまな食品のリスクを管理する手法というのがあります。いろいろあります。で、食品衛生法というのは、そういう食品の衛生を全般的に守っていくための法律なんですけれども、そのうちの1つの手法として、規格基準というのがあります。要素の1つとしてありますが、他にもいろいろな手法があるわけです。例えば、食品との販売禁止の規定。これは結果として、有害だったら販売してはいけませんよという規定なんですけど、そういう具体的な数値の基準がなくても、腐敗とか変敗とか有毒とか、そもそも人間に害を与えるものは売ってはいけませんという規定があるので、だから、規格基準さえ守っていればいいというわけではないと。とにかく人に有害なものというのは売ってはいけませんという規定が、食品衛生法にあたりします。

それから、この下の方に監視指導と書いていますが、例えばこの HACCP、これ、ハサップとかハセップとか読んだりするんですけど、ハサップと読むんですけど、食品を製造していく工程というのをちゃんと管理しましょう。手を洗って作業しましょうとか、簡単などころだとそういうところなんですけど、あとは、いくつ、その工程で行ったことを記録していきましょうとか、記録することによって、やり忘れをなくすとか、そういう効果があったりするんですけど、そういう手法もあります。だから、最終的なものの規格、ものに含まれていい物質の量を定めるだけではなくて、HACCP とかも含めて、さまざまな手法で食品衛生というのを確保しているというのが、今の食品安全の考え方です。私は、このうち規格基準を担当しているので、これについてこれから話しますということです。

〔資料⑥、スライド8〕

規格基準を定めています。食品衛生法で定めていて、食品安全基本法でも、そういったものを定めるときに、食品安全委員会の意見を聞きましょうと、そういったルールが定まっています。基準いろいろありますね。成分の量とか、製造の基準、加工の基準、調理の基準。いろんな基準がありますので、それぞれ必要なものを定めているということです。

〔資料⑥、スライド9〕

こちら、ちょっと話それますが、食品衛生法で規制、食品の衛生を守る規制なんですけど、当然食品衛生法では食品を規制しています。これからお話する添加物。添加物はこれ、食品に入れるものですから、添加するものですから、これも併せて食品として、食品と一緒に食品衛生法で規制しています。

器具と容器包装、これも食品衛生法で規制してるんです。これは、食品を包む包装とか、食品を作るときに使う鍋とか、それは器具ですね。鍋とか、おたまとか。あと、器具って

自動販売機。食品の自動販売機。缶とかが出てくる自販機はいいんですけど、最近カップから直接ジャーッと水が出てくるやつがあります。あれって、コーヒーとか通ってくる流路は、コーヒーそのものに触れてますので、食品に触れるものということで、あれも器具扱いなんですね。だから、日本に存在する食品に触れるもの全て器具です。全て器具です。食品に触れるもの、全て器具です。だから、そういうものも規制しています。それそのものを食べるわけじゃないんですけど、触れたものから何か悪いものが食品に移ってきちゃったりしたら、食品が汚染されてしまいますので、そういうことで規制対象です。これは世界的にそうです。

さらに、おもちゃ、洗浄剤ですね。これも食衛法で規制しています。洗浄剤とかは分かりやすいですかね。野菜とか果物、飲食器を洗うときに使うもの。今どき野菜を洗浄剤で洗うこともないと思うんですけど、そういう時代もあったということで、そういうのを反映して、従来からあります。それから、おもちゃ。これは乳幼児に限定しています。6歳以下かな、未満かな。乳幼児に限定していますが、お子さんはやっぱり、おもちゃをなめてしまうことがありますので、食品と同じじゃないかと、器具、容器包装みたいなもんじゃないかということで、食品衛生法の中で規制しています。これはちょっと特殊なところですね。ほぼ、器具と容器包装と同じような規制の形になっているんですけどね。おもちゃなんかはね。そういうことで、この辺りを規制しています。本日お話しするのは、このうち添加物についてということなんです。

〔資料⑥、スライド11〕

では、まいります。添加物。身近な食品に使用されている添加物ということで、表示されていますね。こういう表示、食品のパッケージに書いてあるのを見たことある方もいかもしれません。全ての添加物が具体的に記載されています。

食品添加物、自由に使っていいの？自由に使えません。これは、新しい食品添加物は全て国の評価を受けないと、評価を受けて、指定を受けないと使えません。審査が行われるんだと書いていますが、添加物というのは、ガチガチとは言わないですけど、大変な厳しい規制になっていますので、必要な毒性データなど、全部試験をしていただいて、要請していただいて、審査、評価を行った上で使えるようになるという仕組みになっています。

〔資料⑥、スライド13〕

添加物とは何か。法律上も定められています。ちょっと法律の文言なので分かりづらいかもしれませんが、「この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう」という定義なんですけど、食品に混ぜて使うものが添加物だということですね。定義もされていて、安全性、有効性。有効性も、どういう効果。全く効果のないものだったら食べない方がいいですから、何らかの効果があるから使うんでしょう。で、その安全性が確認されないと、使用を認めないということになっています。

〔資料⑥、スライド14〕

添加物の種類。これ、分類ですね。指定添加物ということで指定を受けているとか、あとは、今の仕組みになったのが平成7年ですので、それ以前に使われていたものを既存添加物と呼んでいるとか、あるいは天然香料とか、一般飲食物添加物。イチゴジュースとか寒天とか、普通に食品として食べるようなものを添加物として使うという、そういうのもあるので、ちょっと分類はしてありますが、いずれも添加物ということで、添加物がございませぬ。これの規制をしているということなんです。

〔資料⑥、スライド15〕

添加物を使うには審査が必要だという話をしました。具体的にはどういう手続きになるのかを、こちらに記載しています。使いたいよという方から要請を受けるんですね。この添加物を使いたいよと要請をいただきます。このときに具体的なデータ、動物試験のデー

タとか、全部出していただきます。そうしましたら、これを食品安全委員会に、まず諮問するわけですね。食品安全委員会で評価をしていただく。リスク評価。その物質は人に対してどのぐらい有害なんだろう。有害と言うと語弊がありますが、毒性はどのぐらいなのだろうかという評価をしていただきます。その結果を持って、消費者庁の方で、じゃあ、どのぐらいまで使っていていいですね。このぐらい有害なんだったら、じゃあ、このぐらいまでは使っていていいですねという基準、具体的な数値の基準を定めて、それを法令にすると、そういう流れで行っております。先ほどの役割分担ですね。食品安全委員会と消費者庁、関係機関の役割分担というのをしています。

〔資料⑥、スライド16〕

じゃあ、その基準の作り方。どう作っているのかの御説明に入ります。これは先ほど食品安全委員会の方のスライドでもありました。このスライドが大変重要なスライドなので、ぜひ今回は、このスライドだけでも覚えて帰っていただいたらと思うんですけども。

食品のリスクを評価していくわけですね。食品の安全を管理するために、食品のリスクを評価する必要があります。リスクとは何かというのは、リスクって何となく、どのぐらい危ないか、どのぐらい有害かという、有害性だけに着目しがちなんですけど、この図で言いたいのは、その有害性をハザードと呼んでいるんですけど、有害性だけじゃないですよ、摂取量が大事なんです、有害性と摂取量、合わせてリスクなんですよというのがこの図で言いたいことなんです。

だから、危ないものがある。とにかくそれを取らないようにしようというのは、なるべくそれは、取らないなら取らない方がいいんですけど、なかなか絶対0にもならないので、じゃあ、どのぐらいだったらいいのかという量も併せて考えて、リスクの評価をしましょうねというのが、この図で言いたいことです。これは食品安全、リスク評価、どの分野もそうかもしれないですけど、基本的な、根源的など言いますか、ベースとなる考え方なので、ぜひこれは、私も好きなスライドなんです。単純なスライドなんですけど、好きなスライドなので、覚えて帰っていただいたらと思っています。

〔資料⑥、スライド17〕

つまり、それはどういうことかと言うと、ハザードが小さくても摂取量が多いとリスクがあるんですよと言っていますね。これは言い換えるとどういうことかと言うと、どんなものでも、たくさん食べたら危ないんですよと言いたいんです。どんなものでもたくさん食べたら危ないんです。よく聞きます。聞いたことがある方もいるかもしれない。水とかも、1日6ℓ(リットル)ぐらい飲むと、水分過多で体調悪くなったりするんですよ。食塩とかもそうですよね。食塩必要なものなんですけど、たくさん食べると体に悪くなるわけです。どんなものでもたくさん食べたら体に悪いんです。

〔資料⑥、スライド18〕

一方、体に悪いものでも、ちょっとだったら大丈夫。ちょっとだったら大丈夫なんです。それがここに書いてある。ちょっと語弊がありますが、ちょっと誤解を恐れず分かりやすく言っていますが、どんな有害なものでも、ちょっとぐらい大丈夫ですよ。だから、量が大事なんです。有害なものをなるべく取りたくないと思うかもしれないんですけど、ちょっとぐらいは大丈夫。そういうような考え方で、じゃあ、どのぐらいまでなら大丈夫かというのを管理していきましょうというのが、食品安全行政の基本的な考え方になっています。

この話すると、いやいや、0にできるなら0の方がいいじゃないと言われるんですけど、なかなか現実世界で0にするって難しいことが多いんです。例えば、魚を食べれば、魚にはメチル水銀という有害なものが入っていて、何らか有害。メチル水銀なんか、取らなきゃ取らない方がいいわけなんですけど、どうしても入っているわけです。ひじきを食べればヒ素が入っているわけです。自然界のものというのは、何らか有害なものがどうしても入っ

てしまう。ただ、じゃあ、それを食べなきゃいいかと言うと、0にすると今度、必要な栄養素を取れないので、それもそれで体に悪いわけです。

とにかく、一番健康にとって大事なものは、さまざまな食品をバランスよく食べるというのが、結局が一番いいわけです。偏った食事をすると、どうしても体調がどこか悪くなってしまいます。だから、どうしても0にはできない。魚食べると、必要な栄養素が、体に大事なものもたくさん入っているので、良いこともあるわけです。ただ、メチル水銀みたいな悪いものも入っている。なので、どのぐらいまでなら食べていいのかというのを、科学的にどのぐらいの量だったらいいかというのを評価していきましょう。それが、今の食品安全行政がやっているリスク評価の考え方です。どうしても0にはできない。0にすると、何か変な偏りが出てしまう。なので、じゃあどのぐらいがいいのかというのを考えていきましょう。そういう議論を日々、私どもはしております。

〔資料⑥、スライド19〕

じゃあ、どのぐらいまでいいのかというのを、どうやって評価しているのかを、この図で表しています。たくさん食べると危ない。このグラフが、よくわからない図かもしれませんが、ぐっと上がってますよね。右に行くほど摂取量が多いというグラフなんですけど、上の方が有害なんです。たくさん食べると、量が増えると、より危ないわけです。量が少なければ、どこか大丈夫なラインが出てくるんです。一般的にこういう形だと言われている。

一般的には量が増えれば増えるほど危なくなっていく。だから、少なければ少ないほど安全だと。すごく少なくなってくると、ここに、読みづらいかもしれないですけど、無毒性量と書いてあるんですね。毒性が無い量。毒性が出ない量というのがどこかで出てきます。だから、この線だったら大丈夫なんです。

この無毒性量を基準の考え方にしていくわけですが、こういう毒性って、人で実験できないですね、当然。人体実験になっちゃう。そんなことしちゃいけないので、普通、動物でやります。今、動物もどうなのかという議論はもちろんありますけど、動物実験という形でやっているの、人でも同じかどうか分からないじゃないかという議論があります。だから、そこに、先ほども話がありましたが、安全係数というのを掛けています。これは通常、100掛けます。なので、実際の基準値はここになるわけです。動物実験の結果、安全だと思われる量から、100倍掛けて、より安全にしたところが基準値になるわけです。これをADIと言っています。

ADIって、もしよかったら今日、これだけでも覚えて帰ってもらったらと思いますが。すみません。これだけでも覚えて帰るのが2つ目になっちゃって申し訳ないんですけど、ADIはよく出てきます。許容一日摂取量ということで、生涯これだけ食べても安全な量というのをADIと呼んでいます。Acceptable Daily Intakeと言うんですかね。1日当たりの摂取量として許容できる量ということなんですけど、ADI。僕らもしよっちゃうADIって、1日何回ADIって発するか分からないぐらいADIって使うんですけど、よく使う単語なので、これ、専門用語ですが、よかったら覚えていってください。

ADIは、この無毒性の量に100倍掛けて、種が違っても、100倍も違ったら多分大丈夫でしょうということをやっているのがADIです。ちなみに基準値って、この後出てきますが、ここよりさらに低いところなんです。さらに低いところに基準値は設定するので、さらに低いんですけど、いったんこの数字。こういう考え方で作っているというのを、よかったら覚えておいてください。それはまた後で出てきます。

こういう形で、添加物。だから、新しい添加物使いたいよと言ったら、動物実験やっていただいて、この無毒性量を出していただいて、ここから100倍掛けて、このぐらいの量までに抑えておきましょうね、使う量はと。そういう審査の仕方をしているというふうに御理解いただくといいかなというふうに思います。

〔資料⑥、スライド 20〕

そうやって添加物の基準を作って、安全な量だけ取れるようにという管理をして、規制を行っているというのが食品安全であります。

〔資料⑥、スライド 21〕

規格、これも繰り返しですね。食衛法に基づいてこういったことをしています。

〔資料⑥、スライド 22〕

これは具体例。例えば安息香酸という添加物があるんですけど、基準。使用できる品目が決まってるんですね。日本の場合はこういう感じになっています。キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ、しょうゆに使いましょと。これ、何の用途なんだろうな。用途書いてないけど、これに使いますと。ものによって量が違うんですね。キャビアは2.5g（グラム）、マーガリンは1.0g。キャビアなんかあまり食べないですからね。僕も食べたことない気がしますけど。だから、日本人の標準的な摂取量を考慮して、たくさん食べるものはちょっと抑えめにしておかなきゃいけないとか、結果としてその添加物をどのぐらい摂取するのかということから逆算して、この量を出しているの、たくさん食べるものは少ないと、あまり食べないものはそんなにたくさんじゃないと、そういう考え方で基準値作ってますね。キャビア、美味しいんですかね。

〔資料⑥、スライド 23、24〕

そうやって添加物の基準を定めるんですけど、先ほどの放射線の時もありましたけど、じゃあ、どのぐらい実際食べてるのというのも調査しています。これも毎年テーマを決めて、全部はできないので、一部のものをやってるんですけど、マーケットバスケット。食品を買ってきて、調査をするというのをやっています。

〔資料⑥、スライド 25〕

結果として、これも結果を毎年公表していますので、こういう形で規格基準作ってますよという御紹介でした。

〔資料⑥、スライド 27〕

農薬も同じような感じで作っていますが、改めて御紹介していきたいと思います。

農薬や添加物というのは、我々が食品を食べるために必要なものなので、意図的に添加しているわけです。農薬というのは、食品を作るときに必要なんです。作るときに必要なものなので、ちょっと残っちゃうということで、じゃあ、どのぐらい残っていいのかというのを管理するというのが農薬。ちょっと考え方が違いますけど、基準の評価の仕方というのは同じような考え方でやっています。

農作物とは。まず農作物の御紹介からですが、農作物は自然環境ではないですね。なので、ちょっと特殊なので、病害虫が発生すると広がりやすいとか、雑草に弱いとか、自然界とは違った特徴があるので。そもそも人為的に作っているわけじゃないですか。だから、それをたくさん作るにも、人為的にいろいろ工夫が必要ですねという話です。

〔資料⑥、スライド 28〕

いろいろな対策しています。農薬に限らずいろいろなことをやっているということです。例えば、同じ畑で同じものを作り続けられないとか、物理的な、虫から守るためにネットを張ってみるとか、紙袋巻いてみるとか。あと、生物をまくとかやってますね。私もこの間動画で見たんですけど、田んぼにカニをまいて、虫を食べてもらおうとかやって、さらに、終わったらカニも食べれるみたいな、そんな YouTube の動画見ましたけど、そういうこともやったりしつつ、最後、必要になったら農薬も使っていますと。いろんなことやってますよということですね。

〔資料⑥、スライド 29〕

農薬は、病気や害虫を防除して、保護したり、生育を促進したりするものですということです。

[資料⑥、スライド 30]

なので、虫を殺すやつと生育を促進するやつ、それぞれありますということですね。いろんな種類があります。

[資料⑥、スライド 31]

なぜ使うのか。先ほどから申し上げているとおり、これがないとなかなか大変だと。いくつか観点があるんですね。虫がつかなければ、収穫量が増えます。品質も増えます。変な虫食いでなくなっちゃたりしないので、品質も、よりきれいな野菜が作れます。あと、雑草とか簡単に取れるというか、手作業よりも労働力が減ります。少ない人でたくさん作れますということですね。生産効率も上がります。かび毒とかのリスクも減ります。かびなんか生えちゃったら、かびって結構有害な物質を出したりするので、無農薬でかびが生えて、食品食べたらかび毒で、逆に人に有害だったりするわけですから、そんなことなかなか起きないですけど、仮想的にはそういうこともあるということで、いろんな観点から、農薬を使うメリットがありますということを書いてあります。

[資料⑥、スライド 32]

農薬使わないと、病気になっちゃったり、形が悪かったり、虫に食われちゃったりしますということです。

[資料⑥、スライド 33]

収穫量としても、農薬使わないと減っちゃいますねということです。りんごとかすごい。通常 100 として、農薬を使った場合 100 として、農薬使わないと 3 になりますと。りんご、食べれないですね。

[資料⑥、スライド 34]

労働時間も減ります。生産コストも抑えられますということで、農薬を使うメリットを並べさせていただいています。

[資料⑥、スライド 35]

そういう便利な農薬なんですけど、使うに当たっては、やっぱり安全でなければならぬということで、安全の確保をしています。安全というのは、3つの観点があります。1つは先ほど来申し上げている、残ってしまった農薬がついた野菜を食べて、人が安全か。食べた人が安全かどうか。これが2番目です。そもそも大前提として、農薬散布する生産者さん大丈夫なの、という観点もあります。パーッと、マスクとかするんでしょうけど、そもそも使っていて大丈夫か。そこが一番ばく露しやすいところですからね。そういう観点もあります。農家さんの安全性。それから3点目、環境への影響。これも、人ではないですけど、農薬ってやっぱり、田畑は自然界にありますから、農薬パーッとまいて、土壤に染み込んでいって、まわりの生物とか環境とかに影響与えるんじゃないか、そういう観点もあります。この3つの観点で審査をしています。確認をしています。

[資料⑥、スライド 36]

農薬の登録制度というのがあって、新しい農薬を登録するときは、農水省さんに登録の申請をして、手続きあるんですけど、そのときにさっきの3つの観点を確認した上で、じゃあ使っていていいですよとなる。それが農薬の仕組みになっています。

[資料⑥、スライド 37]

今日お話するのは、この2番目の話なんですけど、3つの観点があります。

[資料⑥、スライド 38]

品質、薬効・薬害。ちゃんとしたものかどうか。ちゃんと効くのかどうかということも確認したりもしています。

[資料⑥、スライド 39]

農薬の再評価。農薬が一度登録されて、審査を受けていくんですけど、随時、必要になったものは、もう1回新たな科学的知見で再評価したりもしてるんですけど、こんなこと

もしたりしています。

〔資料⑥、スライド 40〕

何を見てるのかですね。農薬の登録の申請がありますと、受付を農水省さんがされるんですけど、その後、3つの観点で確認をするために、農水省内と、環境省さんが環境への観点。で、消費者庁、私どもの方で人への健康影響。それをそれぞれ確認して、使用基準を設定して、農薬の登録に至る。3つに分類されて、農薬というのはさまざまなものが関係するわけです。3省それぞれで対応してやっているというのが農薬の仕組みになっています。

この過程で食品安全委員会さんが、その物質の人への健康影響というのを評価しています。役割、人とか環境とか農家さんとかそれぞれありますけど、結局最後は人への健康影響ですから、そういう観点では食品安全委員会は共通して、毒性がどのぐらいかというのは食品安全委員会さんがやるわけです。だから、ここは共通している。この結果を使って、各3つの省庁で、それぞれの観点で必要な基準を定めると、そういう感じになっています。

〔資料⑥、スライド 41〕

残留農薬。人に対する作用あります。それはそうです。虫に対して何か影響を与えるとすることは、人に対しても何らかの影響を与える可能性があるわけですから、ちゃんとそこは管理していくということが必要なものです。

〔資料⑥、スライド 42〕

で、人に影響を与えないように。これは当然、農産物に微量に残留する可能性があるもので、その微量な残留がいいかどうかというのを確認しています。ちょっと残っちゃうかもしれないので、それでも大丈夫かというのを確認していると、そういう発想です。

〔資料⑥、スライド 43〕

農薬は、ポジティブリスト制度ということで、使っていいものをリスト化しています。これに載っているやつしか使っちゃいけませんよという形にしています。なので、全て登録の申請があつて、そのとおりに使うと。

ただ、ニンジンとかキャベツとか、品目ごとに定めるんですね、農薬の使用基準というのは。それは残留基準ですね。そうすると、およそ使用することが想定されない野菜というのもあつて、そういうのは一切使えないのかということ、そうではなくて、一応想定されないやつに万が一使ったときの基準というのは、一律の基準というのもあつて、これは0.01という、すごい低い基準で定めています。だから、基本的には使うのを想定したものをリスト化して、そのとおりに使ってもらおうという形でやっています。

〔資料⑥、スライド 44〕

残留基準をどうやって設定しているか。実際に使ってみて、どのぐらい残るのか。作物残留試験と言ってますが、どのぐらい残るのかということの試験をしていただいて、そのデータをもらって、このぐらい残るんだね、じゃあ、このぐらい残っていいよという基準にしましょうということにしています。

これが大変重要で、先ほど言った、ADI が基準じゃないと申しあげましたけど、ADI ではないんですね。残留基準。決められた方法で適切に使用した場合に残留している量から基準というのは設定しているんです。

〔資料⑥、スライド 46〕

ちょっと飛ばしますけど、作物の残留。もちろん残留も、作物によって使用条件って違いますので、ばらつきがあるわけです。だから、このじゃがいもはこのぐらい残ったな。こっこのじゃがいもはこのぐらい、ちょっと量多いな。すごい少ないやつもあれば、多いやつもある。分布になるわけですね。で、最大でどのぐらい残るんだという残留基準値の最大の量がありますね。ここを基準値にしています。だから、普通に使っていたら、最大

でもこのぐらいしか残らないでしょうという量を、いったん基準値にするんです。で、この数字は ADI より当然低いんです。先ほど言った許容一日摂取量。1 日これまでだったら摂取していいですよという毒性試験の無毒性量に 100 倍掛けたやつですね。あれよりも低いということを確認してるんです。なので、ADI というのは、それを超えたら毒性が出ますよという量ですから、そこはもう、人の健康から考えてぎりぎりの量なんですけど、基準値ってぎりぎり目一杯で設定しないんです。ぎりぎり目一杯じゃなくて、実際の使用量、ここまでしか使わないでしょ、これ以上使わないんだったら、基準値もここでいいじゃないかと、そういう発想で作っています。で、審査のときは、これが ADI より低いと、こっちのずっと右側に ADI があるというのを確認して、じゃあ、残留基準はここでいいですねというふうに設定しているわけです。

だから、よく誤解があるのが、基準値を超えた、じゃあ健康に影響があるんじゃないかという誤解をするわけです。でも、今の話だと違うということが分かっていただけじゃないかと思うんですけど、基準値超えても大丈夫なんです。

〔資料⑥、スライド 52〕

基準値というのは、使用量ですから、ここではないわけです。ここは ADI なんですけど、ここは基準値じゃなくて、基準値はここよりずっと低いところ。ずっとか分からないですけど、少なくとも低いところであって、実際の使用基準になってますから、ADI さえ超えなければ大丈夫なわけですね。大丈夫というのは語弊がありますが、基本的には大丈夫だということですから、だから、基準値って健康影響の境目ではないという、そういうことを今日は覚えて帰ってもらったらいかなという気がしています。ここであつても既に 100 倍掛かっていますから、まだ大丈夫かなという気もしますが、そうは言ってもこれ、100 というのは不確実係数なので、そこは尊重した上でも、だとしても、これよりも低い。100 掛けた数字よりも低い。実際の使用量で基準値というのは設定しています。

〔資料⑥、スライド 46〕

だから、基準値というのは、イメージとしては、健康への影響の指標というよりも、いつもの使用の仕方と違ってないかということに気付くためのアラートみたいな、そういう意味合いの方が強いかもしれないという気がします。これを超えるということは、普段、申請の段階でこのぐらいしか使いません、最大でもこのぐらいですと言っていたのが、これを超えたということは、あれ、ちょっと量増やしちゃったんじゃないのとか、ちょっと使用方法変わったんじゃないの、まだ大丈夫？というのを、そこで改めて考えるきっかけになるわけですね。だから、そういう意味で、基準値を設定するということは意味があるんですけど、ただ、それが即、超えたからすぐに健康影響があるわけではないという。

よく言われるじゃないですか。基準値を超えるものがあつた、直ちに健康に影響はありませんと。本当か、大丈夫かと思われるかもしれないんですけど、なぜかと言うとこういう背景があつたと。健康影響のラインで引いてないから。基準値が健康影響のラインじゃないから、そういうことが言えるというのを、よかつたら覚えて帰ってもらえるとありがたいなと思います。というわけで、残留試験を行って基準値を設定してますという話でした。

〔資料⑥、スライド 47、48〕

この辺も同じです。一律基準ですと。で、健康に影響を生じるおそれがないように設定しています。

〔資料⑥、スライド 49～51〕

これも先ほどと同じですね。大事なので何度も出てきますが、ちょっとだったら大丈夫。農薬なんか、なるべく残ってない方がいいんですけど、とはいえ残ってしまいますし、農薬全く使わないと、食べられなくなってしまうものもありますから、どっちがいいかという、そういうバランスの話かなという気もしています。

〔資料⑥、スライド 53、54〕

この辺も、今お話した話を書いています。実際の農薬の摂取量と、ADI というのを比較して、農薬の摂取量がこの ADI のレベルを超えないかどうかというのを確認して、基準値というのを定めています。

〔資料⑥、スライド 55〕

そのときに、ARfD という。ADI というのは、一生食べても大丈夫な量なんですけど、ARfD というのは、1日でこれだけ食べると、1日の中で毒性が出るとしたらこれぐらいまでという、ちょっと別な観点なんですけど、その別の観点の毒性も、このラインを超えないようにしている。そういうことで、それぞれの観点で見えていますということです。

〔資料⑥、スライド 56〕

一日摂取量調査ということで、残留農薬についても、実際どのぐらい残っていて、人はどのぐらい食べてしまっているのかというのを調査していますが、それは実際の調査結果としては、ADI を大幅に下回っているということですので、御安心いただければということかと思えます。

〔資料⑥、スライド 15〕

ここまで添加物と農薬のお話をさせていただきましたが、事前にやはり御質問をいくつかいただいていますので、この場で御紹介をさせていただければと思っています。

まず、「食品安全委員会でリスク評価されていない食品添加物がありますが、なぜリスク評価されないのでしょうか。例えば、オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、食用赤色 106 号」。これ、先ほどの話、添加物を指定するときは、必ず食品安全委員会に諮問をして、リスク評価をしてもらっています。ただ、これは当然、食品安全委員会ができた後の話ですね。食品安全委員会ができたのって、牛の BSE の問題があってできましたので、それ以前は食品安全委員会が存在していません。平成 15 年に設置されています、食品安全委員会。それ以前のものは、食品安全委員会は通らないです。なかったもので、しょうがないですけど。ただ、何も見ていないかと言うとそういうわけではなく、そのときは当時、厚生労働省ですね。厚生労働省の中で、審議会の中で、必要なリスクの評価を行っていました。なので、食品安全委員会の評価を受けていないかということ、なかったからなんですけど、食品安全委員会ではなくて厚生労働省においてリスク評価をしていますという御回答になるかなと思います。

それから、次の御質問。「流通や品質保持の観点から、生鮮食品に食品添加物が使用される場面がある一方で」。そうですね。生鮮食品に食品添加物を入れると、保存がきいたりとか、いいことがありますからね。「添加物を使っているイコール危険というイメージが根強いと感じています」。確かにそういうイメージも、一方であるかと思えます。「専門家の立場から、どのような点を理解してもらうことが特に重要だとお考えでしょうか」という御質問です。これ、むしろ添加物が危ないと言われていたということに対して、本当は危なくないんじゃないか、みたいな立場の御意見なのかもしれないですが。

まさに今お話させていただいたような、添加物のリスク管理をどう行っているかということ、我々の立場としては、仕組みと理屈、背景を粘り強く御説明して御理解いただくということなのかなと思っています。御理解いただくといいですか、少なくとも国の行政としてはこういう考え方でやっていますよという御紹介です。それが理解いただけない場合は、それは仕方ないのかもしれないですが、少なくとも、こうやっていますということ、こういう説明会とか、こういう意見交換会を通じて、情報共有、情報提供させていただくというのをやっていければなというふうには思っております。

〔資料⑥、スライド 18〕

それから、今度は逆ですね。「食品添加物に関して、発がん性があるものもいまだ使われていますが、なぜ使用が認められているのでしょうか」。これがちょっと分からない、具体的に何を指されているのかにもよりますが、発がん性についても評価をしまして、基

本的に今のリスク評価ですと、発がん性があると使われません。ただ、発がん性ものによっては、先ほど言ったように、量が少なければ大丈夫という場合もあるんですね。少なければ大丈夫という場合があるので、量がちゃんと、どのくらいだったら大丈夫というラインが引けるようなものについては、ラインを引いた上で基準値になっているという場合もあるかもしれません。具体的にどういうものを指されているか分からないので何とも言えませんが、一般的にはそういう形でリスク管理をしてきております。

〔資料⑥、スライド45、46、52〕

続いて、「食品添加物に関して、国民にとって害のある成分の使用を禁止してほしい。ヨーロッパレベルを望みたいですが、せめてアメリカレベルにはしてください」。これは、ヨーロッパは世界で一番厳しい規制で、アメリカは次に厳しくて、日本はその次、日本はそれよりも緩いという前提での御質問な気がするんですけど、このリスク管理の考え方は基本的に、国際的に同じなんです。先ほども言いましたが、コーデックス委員会という、放射線のとくに言いましたが、世界の国際的なリスク管理というか、リスク評価をする機関があってコーデックス委員会と言うんですけど、そういうところも同じですけど、こういうリスクの考え方、リスク評価の考え方は同じなんです。確立した考え方で、細かいところで違いはありますが、基本的に同じ考え方でリスク評価してますので、違うということがないんじゃないかなと思います。もちろん、個別の品目で見ると、この品目は基準値違うねというのは当然あると思うんです。それは、日本のほうが緩いものもあれば、日本のほうが厳しいものもある。どっちもあると思います。なんでその違いが出るかというと、例えば先ほどの農薬で言いますと、農薬って実際の使用量によって規制値を作っていますので、例えば、虫が多いところだと多く必要ですよ。この国は虫が多いからたくさん農薬使うとか、虫の種類によって違うと思いますけど、地域によって、環境によって、農薬の使い方とか変わってきますから、この使用量から基準値決めるということは、環境の状況を反映するわけです。だから、それは当然変わってしまうんですね、地域が違えば。日米欧、地域が違えば変わってしまいます。ただ、考え方は同じです。リスク評価をして、ADIよりも低い水準にするという考え方は当然同じですから。なので、出てきた数字の違いはあるかもしれないですけど、リスク評価、リスク管理の考え方は同じということなのかなと思っています。

続いて同じ御質問ですね。「食品添加物、農薬の規格基準において、日本の基準がヨーロッパ、米国よりも緩いということはあるですか」。だから、今申し上げたように、ない、同じかなというふうに思っていますけれども、どうでしょうね。どうでしょうか。ないかなと思って。共通の考え方で、サイエンスに基づく評価ですから、共通かなというふうに思っています。

続いて、私の関係だけ御紹介してしましますが、「複数の添加物を同時に長期的に摂取した場合の体への影響、遺伝子組換え食品、ゲノム編集された食品を長期間摂取した場合の体の影響を分析、研究されている機関はありますか。あるならば、データの公開などありますか」。ちょっと、研究している機関。これの御質問は、1つは、複数の添加物の摂取ですね。今申し上げた添加物の評価、これ確かに若干鋭い質問なんですけど、基本的に個々の添加物、単品での使用を想定した試験を行いますから、これ複数摂取したらどうなのかという相互作用みたいな、共同作業みたいな、そういう評価は確かにしてないです。してないのは事実です。それについて研究している機関があるか。ちょっと機関としてどうかというのは、御紹介できる場所は分からないので、分からないということになってしまいます。ゲノム編集とか遺伝子組換えについてもそうですね。機関としては、一般の大学とかで安全性の研究はされているかと思いますが、何か専門的に、特別にこの機関というのは、なかなか御紹介は難しいかなと思っています。

その上で、相互作用、複数の添加物を摂取したらどうなのかということについてですけ

ど、最近、超加工食品とか言われたりして、加工度が上がると体に悪いと言われていたりもしますが、一般論としては、食品添加物同士の相互作用、複数の添加物を同時に食べると、より見えてなかった体への悪影響があるといったことは知られていないと。あまりないですねというように前提で評価がされてきています。これは医薬品の世界だと、そこまで見るんですよ。医薬品って体に積極的に作用するものですから、どうしても複数の医薬品がそれぞれに作用してしまうことがあって、そこはちゃんと見てるんですけど、添加物の世界だとあまりそういうことが知られていないので、そこまで今はデータとして求めていないというのが現状です。ただ、これを含めて、もちろん新しい知見が得られたとか、そういうときには当然それを踏まえて、最新の科学的知見に基づいて評価をしていくということなんだろうと思いますが、現時点ではそういう取り扱いをしているということです。

いったんここまでですね。というわけで、農薬、添加物関係の御質問だけ御紹介をさせていただきました。やっぱり、心配というお声もよくいただく。私も周りの友達に、「農薬って危ないんだよね」という話を言われて、「いや、ちゃんと管理してるんだけど」みたいな話はしたり、細かいのであまりしなかったりもするんですけど、そういう話もあるんですけど、何事も100%安全ということと言い切れるものではないので、分からないところはどうしても残ります。残りますが、現在の科学的な知見で、最大限安全であろうというところを見積もっているというところで。その一方で、やっぱり利便性があるので、便利な農薬とか添加物をうまく使った上で、かつ安全、できればなるべく安全にもしていくというのを両立するために、今こういうことをやっているということで、御理解いただくといいのかなというふうに思っています。また何か御質問があれば、この後頂ければなと思っています。

〔資料⑥、スライド58〕

その他の情報提供ということで、軽く2点。PFAS（ピーファス）と健康食品についてのお話をさせてもらえればと思います。

まずPFASですが、PFASってたまにニュースとかで見たことあるかもしれないんですけど、PFAS？みたいな感じの方もいるかもしれない。僕も友達とかに、「PFASって知ってる？」とか言うと、「知らない」みたいな人もいて、ああ、知らないんだみたいな。僕なんか仕事でやるから、当然ニュースとかもよく出てくるんですけど、知ってる方も知らない方もいるかもしれないですね。

PFASという物質群なんですけど、そういうのがあります。何に使っていたかと言うと、撥水性と撥油性。水も油もはじきます、すごい安定です、みたいな性質があるので、例えば、消火剤とかで火を消すとか、あとは紙を、容器の包装とかに、表面をこれで処理すると、水もはじくし油もはじくから便利みたいな、食べ物を包んだときにしみないみたいな、そういう用途で使ったりもしていたようです。

ただ、PFASっていろいろあるんですけど、このうちよく使われていたPFOSとかPFOAとか、似たような名前なんですけど、いろいろな、こっちになると個別の物質になってくるんですけど、この辺り、要するにPFASの一部、よく使っていたやつが、ちょっと危ないんじゃないかということ、人に有害なんじゃないかということが分かりまして、これの製造等がもう原則禁止されています。既にPFOSは2010年の時点で禁止されています。順次評価して、禁止が進んでるんですけど、実態として自主的に使われていないという状況だと聞いていますので、ほぼ新しく使うということはない物質です。昔便利で使っていました、危ないということが分かったので、もう使うのやめましたと、そういう物質です。今は新しく使っていません。ただ、昔便利で使っていたものですから、当時使っていたものが、廃棄物とかから土壌にしみ込んだりして、それが河川に流れたりして、ちょっと残っている。環境中に放出されてしまっ、それが残っていると、それが今、問題になっています。それがPFASというものの特徴です。

〔資料⑥、スライド 59〕

そういうものですから、いったいどのぐらい危ないんだ、どのぐらいの水準に管理すればいいのかというのを考えようということで、世界的に議論が始まっているんですけど、日本においてもその議論が始まりました。これは一昨年ですね。内閣府の食品安全委員会の方で TDI というのを設定していただいて、令和 6 年、一昨年の 6 月にこの TDI が設定されました。これ、TDI ですね。先ほどは ADI だったんですけどね。ADI だけ覚えて帰っていただければいいんですけど、TDI、また違うなと思った方もいるかもしれないですが、ほぼ同じ意味です。ADI と TDI、ほぼ同じ意味です。ほぼ同じなんですけど、ADI って添加物とか農薬みたいに、人間が必要で入ってるものですよ。必要で入ってるものだから、どのぐらい入れてもいいのという意味で、Acceptable の A が入っているんですね。一方で TDI というのはほぼ同じ意味なんですけど、これ、Tolerable みたいな、どのぐらい耐えられるかという意味なんですけど、別に有害物質が入ってなくていいわけですよ。0 なら 0 でいい。0 なら 0 でいいんですけど、環境中であってどうしても入ってしまう有害物質なので、じゃあ、どのぐらいなら耐えられるか、耐用一日摂取量ということで、言葉の使い方が違うというだけで、意味合いは同じです。1 日当たりどのぐらい取っても、それを一生継続しても大丈夫という数字ということで、一生食べても大丈夫という意味では、ADI と TDI 同じなんですけど、使う分野によってちょっと言葉は違うんですけど、有害物質は TDI ということで、ほぼ同じです。

で、TDI を設定していただきました。令和 6 年に 20 という数字。20ng/kg/日（ナノグラムパーキログラムパーデイ）。で、食品安全委員会さんに出していただいたので、これに基づいて、じゃあ、実際の食品中でどのぐらい入ってもいいのか算定しましょうと。

〔資料⑥、スライド 60〕

まずこれ、環境省さんの方で、水道の水質基準を設定されました。水道水は、食品安全委員会が評価する前から、基準値というか目標値という形で、半ば自主的な形でやっていたんですけど、食品安全委員会さんが正式に評価されたので、今は正式な基準値として設定されて、違反になると罰則もあるというような基準値。水道の水質基準として設定されました。これ、昨年の 6 月に設定されて、4 月 1 日からの施行になっています。あと 1 か月程度ですね。

〔資料⑥、スライド 61〕

水道水と併せて、ミネラルウォーターの基準も策定しました。今どきミネラルウォーターを水道水の代わりに飲む方もいらっしゃる。あまり水道水を飲まないという方もいらっしゃいますよね。僕は気にせず飲むんですけど。水道水はちょっと、ミネラルウォーターをとる方もいますので、同じ水準でミネラルウォーターというのは管理することになっています。水道水と同じ基準をミネラルウォーターにも当てはめることにしているんです。水道水は環境省が、ミネラルウォーターは消費者庁が担当しています。

〔資料⑥、スライド 62〕

なので、今回 PFAS についても、水道水について基準が決まったので、併せてミネラルウォーターについても同じ基準を策定しましたというお話です。

その他の食品の議論については、現時点で得られている調査結果によると、TDI より低い、食品から由来する PFAS の摂取量というのは、TDI よりも低いということが分かっているので、今すぐに基準の設定必要ないという議論はされているんですけど、引き続き調査をしながら、必要があればそういう管理をしていくということかなと思います。まず水の基準が設定されましたというのが、この御紹介です。

〔資料⑥、スライド 63〕

続いて、健康食品。健康食品は、これも 2 年前ですね。もしかしたらニュースとかで聞いたことがある方もいらっしゃるかもしれませんが、ある種の健康食品、サプリメントに

由来して健康被害が発生したということがありましたので、今はそのサプリメント、本当に食品衛生法上、もう少しちゃんと厳しく管理した方がいいんじゃないかという、規制のあり方の検討が進んでいる状況です。まだ何か決まったわけではなく、今、検討を行っていますよということです。

〔資料⑥、スライド64〕

御紹介としては、これまでも健康食品、無規制だったわけではなくて、当然一般の食品としてはありますし、サプリメント特有の性質に応じて、法律ではないんですけど、通知という形で、GMP（製造管理）をちゃんと適切にしてくださいとか、健康被害の情報は別途収集しましょうとか、そういうことはやってはいたんですけど、そういうことを今後どうするかみたいな議論を今しているところです。

〔資料⑥、スライド50〕

サプリメントはとにかく、何が危ないかと言うと、これはまさに先ほどの。ちょっと危ない前提では。便利なところもあるんですけどね。危ない前提で申しあげると、先ほどのまさにこの図なんですね。どんなものでも、たくさん食べると危ないんです。サプリメントって、たくさん食べやすい形状をしてるんですね。錠剤とかカプセル剤とか、濃縮されてるじゃないですか。必要な栄養素が。だから便利なんです。ちょっと食べたら、それで必要な栄養素取れるんですけど、ただ、たくさん食べ過ぎるとこうなっちゃう。こうなると、リスクが大きくなる。なので、適正な量を食べるというのがすごい大事なんですけど、なかなかこの図が理解されないものですから、間違っ、たくさん食べれば食べるほど体にいいんじゃないかなという誤解をしている方もいるかもしれず、だから、注意しましょうね。

普通の食品たくさん食べると言っても、たかが知れてるわけです。毎日同じものを食べる方もいるかもしれないんですけど、それでもある程度の量が決まっていますし、そんなに言うて食べれないんですけど、サプリはやっぱり食べちゃうので、形が形だけに、濃縮されていますから。だから、そういうものだということで、気を使っているということです。

〔資料⑥、スライド66、67〕

なので、健康食品、サプリメントのデータベースを集めてみたり、リーフレットとかパンフレットも作成して配っていたりします。これは動画ですね。『ちょっと待って！健康志向の康子さん』ということで、こういう動画を作成したりして、御紹介したりもしていますので。もちろん、便利な部分もあるので、サプリメントは。便利なところは便利に使っていただければいいんですが、適正に使用するというのを心掛けていただければ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・わだ） 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変更を行います。作業には5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。質疑応答は15時30分より開始いたします。お手洗いなど御利用いただき、またお時間にお戻りください。

（休憩）

○司会（事務局・わだ） それでは、お時間になりましたので、質疑応答に移らせていただきます。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。松井室長、よろしく願いいたします。

○松井（消費者庁） ただ今御紹介にあずかりました、消費者庁消費者安全課 松井と申

します。本日は、足元の悪い中、お集まりいただきましてありがとうございます。私の方で意見交換会の進行を務めさせていただきます。基本的に、皆様方から事前に頂いた御質問をお答えするという事で考えていたのですが、時間に余裕がありそうですので、会場からも御質問を受けつけさせていただきたいと思っております。ただ、事前質問もそのようなのですが、私ども、食品安全の部分でしかお答えできないところもありますので、お答えしかねる部分があった場合には、ご容赦をいただければと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

質疑応答に入る前に少し宣伝をさせていただければと思っております。お手元にお配りしているもの、消費者庁食品表示課が、分かりやすい動画を作っているということで、チラシをお配りさせていただいたのと、皆様の机の上にミントタブレットをお配りしております。これ、何も皆様が眠くなったときにお食べくださいということではなくて、ここの二次元バーコードを読み込んでいただくと分かるのですが、「隠れうのみ注意報」というチラシもお配りしておりますが、健康食品の摂り方について注意していただきたい、思い込みを付けてくださいねということで、診断サイトのようなものを作っております。こちらのチラシの中に、8種類の「ウノミーズ」と名付けたキャラクターがございますけれども、自分がどういううのみをしがちなのかということを確認する、簡易診断サイトになっております。こちらのタブレットにもバーコードを付けてますので、これを読み込んでいただくと、そのページに飛ぶようになっていきます。また、ここに謎の英語が書いてありますけれども、これは、思い込みをひっくり返せという意図で、暇なときにくるくる回して読んでみると、何か言葉が出てきます。

もう1枚、チラシが入っていたかと思っております。こちらは私たちの方で作ったものなんですけれども、先ほど食品安全委員会ですとか、消費者庁の食品衛生基準審査課の方から、ハザードとリスクの話、ぜひ覚えていってくださいねというお話があったかと思っております。ハザードとリスク、摂る量が大事なんですよということをお話させていただいたわけなんですけれども、それを分かりやすくした解説動画を作っています。俳優の杉浦太陽さんに御出演いただいて、私も見たのですが、かなり分かりやすくなっております。ただ難点が、少し長いので、途中で挫折してしまう可能性も否定はできないんですが、ぜひ御覧いただければと思っております。かなり分かりやすく、どういう理論なのかということが解説されておりますので、御覧をいただければというふうに考えております。

それでは早速ですが、意見交換会・質疑に移らせていただきたいと思っております。大部分が、食品衛生基準審査課の部分になっていましたので、講演の中で御説明をさせていただいております。こちら全部、食品衛生基準審査課の方でお話いただいておりますので、ここは省略をさせていただきます。

その次、消費者の方の食品中の放射性物質の認識について、地域性をお伺いしたいということで、先ほど消費者安全課の方からご説明差し上げていますが、毎年、震災発災後ずっと行っている意識調査に基づいてお話をさせていただいております。今年度の分ですけれども、震災発災した3月11日の少し前に、私どもの方からも公表させていただきます。最新の情報が3月上旬に公表になりますので、後日ぜひ御確認をいただければと思っております。

放射性物質の認識ということで、私たちいろいろ、このような会を活用させていただいて、情報発信させていただいているのですが、私たちのような年代ですと、やっていることは知っているというのがごく普通のことなんですけれども、福島原発の事故から既に15年経ちます。今の大学1年生って基本18歳ですよ。そうすると、3歳のときにそんなことを理解しているのかと言うと、ほぼほぼ理解はしていなかったらと思うんです。ですから、私たちとしては、当時成人された方というのは十分御理解いただいていると思うので、こういった方に関しては繰り返し情報発信を行っていきたく思いますし、若い世代、原発

事故を知らない世代への情報発信に力を入れていかなければいけないのかなと思っておりますので、引き続き御協力をいただければと思っております。

ずっと食品衛生基準審査課の方でお答えいただいたので、8番目のスライドまで飛ばせますかね。「現在、日本で消費されている食品は、海外の基準と違う部分が多く見られます。できるだけ安全なものをと考えている方も多くなってきたと感じるのですが、今後、国内生産、輸入される食品に関して、農薬や食肉の飼育法なども含め、安全基準を高くする施策や各省庁での議論などはありますか」ということですが、飼育の方法に関してはお答えできないかと思うのですが、海外から輸入される食品ということになりますと、厚生労働省の方で、輸入時の監視というのをやっているかと思えます。厚生労働省の方から何か御回答いただくことはできますでしょうか。

○太田（厚生労働省） 厚生労働省です。海外で生産された食品であっても、日本に輸入して販売する場合には、全ての食品が日本の食品衛生法に基づく基準に適合していなければなりません。輸入時の安全性確保については、3段階で対策を講じておりまして、1段階目が輸出国、輸出前での安全対策。それから輸入時、水際での対策。それから3点目が国内での対策になります。まず、輸出国においては、水際などで、もしくは輸出国において違反ですとかそういったものが見つかった場合には、輸出前での原因の究明ですとか、再発防止策といったことを取っていただく必要があるのです、二国間協議を通じてそういったことを要請したりですとか、生産現場での適正な管理、輸出国の政府、事業者だけじゃなくて、政府による監視体制を強化してもらったりだとか、輸出前に検査を実施するように要請したり、そういった安全管理の推進を図っております。また、2点目の水際、輸入時ですけれども、輸入するときには、届出の対象となるのが、販売の用に供し、または営業上使用することを目的として輸入する食品、添加物、器具または容器包装、それから乳幼児用おもちゃ、いずれも食品衛生法で適用対象となるものですが、これらについては輸入者に対して、その都度厚生労働大臣宛に届出を出すことを義務付けております。また、輸入される食品が食品衛生法に基づく規格基準に適合するものであるかどうか、食品衛生監視員が、届出の内容について審査を行うとともに、違反の可能性に応じて、実際に検査も、モニタリング検査ですとか、検査命令など、蓋然性に応じて検査を実施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。今の御説明からすれば、海外から輸入される食品も、海外での基準に合わせて輸入されるということではなくて、日本の食品衛生法で定められた基準に従って輸入されているということかと思えます。

次に、同じような質問になってしまうのかもしれませんが、「さまざまな化学物質や微生物リスクに対し、海外で規格基準が設定されている。日本では規格基準がない化学物質や微生物リスクがある。海外での事業者が意図して、海外の規格基準に逸脱した食品を、規格基準がない日本に輸出する可能性があるのではないか。その可能性に対して対応を検討されているのか」という御質問を頂いています。先程の御質問の御回答からすると、しっかりした対応が取られているのかなというふうには思いますが、厚生労働省から、何かございますでしょうか。

○太田（厚生労働省） ありがとうございます。先ほどの点に加えまして、厚生労働省では個別の届出の内容だけではなくて、輸入食品の安全性確保のために、随時情報収集も行っております。例えば国内ですと、国立医薬品食品衛生研究所ですとか、あとはJIHS（ジース）と呼ばれております国立健康危機管理研究機構、感染症ですとかそういった対応もしている機構ですけれども、そういう研究機関や、それから国際的にも、輸出国の政府、

それから WHO などの情報ネットワークを使いまして、食品の安全性にかかる情報収集を常に行っております。その上で、海外で基準値などが設定されている物質、それから微生物などについて、日本では基準がない場合であっても、食品衛生法の条項の1つで、健康を損なうおそれのある食品については、個別の基準がなかったとしても、それに該当するのであれば、販売や輸入はできない、禁止されておりまして、それに違反した食品は流通することはできません。

それから、個別の事例になりますけれども、残留農薬についてはポジティブリスト制度というのを導入しておりまして、使える農薬というのが農薬の種類ごとに、認められる基準値が決まっているんですけれども、そこに名前が列挙されていない農薬、例えば日本では使われていないけど海外では使われているものであれば、一律基準というものがありまして、それが 0.01ppm (ピーピーエム) という値で管理されているので、そういった場合でも、個別の名称が登録されていない農薬であっても、違反になることがあります。それから、添加物の場合ですと、未指定の添加物、日本では使用が認められていない添加物を使用した食品というのも、海外では流通できるんですけども、日本では違反になりますということで、違反食品として流通が認められていないものがあります。それから、微生物で言いますと、例えば規格基準のない腸管出血性大腸菌、またサルモネラ属菌等についても、先ほどの同じ条項になるんですけれども、健康を損なうおそれがあるものとして認められる場合には、違反になることがあります。なお、輸入時において法違反の可能性が高いと見込まれるとして、マグロのサルモネラ属菌や、キムチ、しそ、ナチュラルチーズの腸管出血性大腸菌について、検査命令というものを実施しております。それから、輸入食品は検疫所への届出と、リスクに応じた検査によって、水際で管理し、海外で問題となった情報も海外ネットワーク等を通じて速やかに把握して、安全性の問題に関わる問題の情報に基づいて、緊急的な対応などを行うなどして、輸入食品の安全性確保を図っております。すみません。長くなりました。

○松井 (消費者庁) ありがとうございます。そうしますと、要するに、食品衛生法に定められている規格や基準というのは、守るべき最低限というか、大前提のルールであるということであって、規格基準がないものであっても、消費者の方の健康に影響が出るような場合には、しっかりとした監視を行って輸入を進めているというふうな状況なのかなというふうに思います。

それでは、次の質問なんですが、これ、先ほど食品衛生基準審査課の方からお話ございました。その中で、お答えが全てできてなかったのかなというのが、「研究されている機関はありますか」というところがあります。そうしますと、食品安全委員会の方がいろいろな食品の安全性の評価を行っている関係で、そういった情報をお持ちかと思いますが、何かお話いただくことありますでしょうか。

○中村 (内閣府食品安全委員会事務局) 食品安全委員会の中村です。すみません。研究機関があるかという御質問ですが、御質問にあったような分析・研究されている機関が、具体的にどこがあるかというのは、我々は承知していないという状況でございます。以上です。

○松井 (消費者庁) ありがとうございます。私たち省庁、食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省、消費者庁とばらばらですけれども、こういった情報というのは常に共有していて、もしこういった新たな情報があれば、関係省庁で連携して情報の共有は行っていきたいというふうに考えているところでございます。

次の質問に移らせていただきます。「食の安全に携わる獣医師の職域に関する社会の認知

向上のため、リスク管理・リスク評価に携わる御担当者の職務内容について紹介いただきたい」ということなんですけれども、獣医師の職域云々というよりも、食品安全委員会や厚生労働省、農林水産省で食品安全の業務を行っている方が、どのような仕事をしているのかというのを、簡単に御紹介いただければと思います。まずは食品安全委員会から、よろしく願いいたします。

○中村（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。先ほど私から情報提供させていただいた中で、さまざまなハザードについてリスク評価をしているということをお話させていただきました。そういったことに職員が関わっているということになるんですけれども、特に獣医師ということで御質問いただいておりますが、担当分野としては、動物用医薬品ですとか、食中毒の原因となる微生物、プリオンとか肥料、飼料添加物ですね。そういったものの評価に獣医師の職員が関わっているという状況がございます。簡単ではありますが、以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。続いて厚生労働省から、よろしく願いします。

○太田（厚生労働省） 厚生労働省では、省のミッションの1つでもあります、人の生命、健康を守ることを目的として、獣医師がその専門知識を生かして業務を行っております。携わる業務の分野としては大きく2つありまして、1つ目は本日のテーマでもありました食品安全の分野ですね。例えば、食中毒対策、輸出入にかかる国際的な課題ですとか、食肉、食鳥肉の安全対策、残留農薬、遺伝子組み換え食品対策など、食品安全と言っても幅広いですが、食品の安全性の確保を図るために、食品衛生法などの法律に基づいた施策を講じております。それから2つ目が、感染症対策分野です。狂犬病、デング熱、鳥インフルエンザ等の動物由来感染症に対して、人への感染を未然に防止するため、国民への正しい知識の普及や危機管理体制の整備、輸入動物の監視・指導等の、感染症法などに基づく施策を講じております。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。続いて農林水産省から、よろしく願いします。

○山本（農林水産省） 農林水産省です。農林水産省では、獣医系の職員は、獣医学の知識を活用して、家畜衛生の他、動物用医薬品や飼料の安全性確保、薬剤耐性対策、獣医師および獣医療、畜産振興等に関する政策の企画立案に関する業務、動物用医薬品等の品質、有効性および安全性の承認審査、検査・検定等に関する業務、輸出入される動物及び畜産物の検疫に関する業務などについて関わっているところです。なかなか口頭だけだとしっくりこないところもあるかと思いますが、当省のホームページにも、こういった獣医師系の職員がどういった業務をしているか、パンフレット等でまとめておりますので、もしご興味があればそちらも御参照いただければと思います。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。食の安全に携わる獣医師さんということで、今、御紹介いただいたのですけれども、関係省庁では獣医師の他に、農林水産省であれば、家畜の関係の仕事がされている方もいらっしゃるれば、穀物関係とか果樹、水産もそうですし、非常に幅広い専門分野の方が働かれています。また、厚生労働省の場合は、獣医師の他に食品衛生監視員という食品衛生を中心として仕事を行っている方々もいらっしゃいます。こういった方々が協力して、連携して、職種を超えて食の安全というのをしっ

かり守っていくというような仕事をさせていただいておりますので、引き続きどうぞよろしくお願いたします。

次に、少し表示の話になってしまうので、私たちが答えられるかどうかというのはあるんですが、御意見を頂いております。「秋田県のあきたこまちが、あきたこまちRに作付け変更されているようですが、表示がなぜRではなく、あきたこまちなのでしょうか。消費者としてきちんと表示してほしいです。表示を隠されては選べません」という御意見を頂いております。こちら表示の話なので、事前に一応、食品の表示担当の方にお話を聞いてきました。まず、「あきたこまちR」というものは、日本はどうしても、火山国であったり土壌がそういう傾向があったりするので、重金属、特にカドミウムの吸収が非常に多いということで、これを品種改良によって、吸収をしないようなお米を作りたいということで、秋田県の方で開発されたお米だというふうに聞いております。食品の表示については、食品表示担当の部署から頂いた話ですが、農産物検査法の産地品種銘柄登録というのがあるようでございまして、この農産物検査における産地、品種、銘柄の検査というのは、単一品種による銘柄設定が基本ですけれども、農産物検査に関する基本要領において、品種間の外観上の品質の評価に差がなく、取引上で同一銘柄とすることについて、取引関係者の合意が形成されるものについては、複数の品種を同一産品、同一銘柄として取り扱うことができることとされているので、今回のもの、「あきたこまちR」と「あきたこまち」については、何ら差異がないということです。秋田県だけでなく、生産者さんですとか、有識者の皆様方の意見を聞いた上で、同じ表示にしているということでお話を頂いております。私たち、この表示の部分については不案内でして、読み上げになってしまいますが、このような形でお話をさせていただければと思います。

では、時間が多少ありますので、事前に頂いた質問だけではなくて、できれば今回お話をさせていただいた内容で、もうちょっと詳しくですとか、ここをもう少しお話してもらえないかという御意見があれば、挙手の上、御質問をいただければと思います。そちらの真ん中の女性の方。

○質問者A ありがとうございます。とても分かりやすくお話聞かせていただきました。質問なんですけれども、添加物、農薬のお話のところ、基準値のお話をしてくださって、大変安全性というのを分かりやすく話していただいて、ADI よりももっと前のところからなので、安全性はあるというのは分かったんですけれども、その基準値を見直すということはされているのかなというのと、1年に、毎年確認してますみたいなことは言ってくさっている認識で聞いていたんですけど、もし、さっき何度かレジュメに書いていたのは、何か問題が起きたときに、そうやって考え直すみたいな文章が載っていたなというふうに思ったんですけど、そうなる前とかにも、一応消費者だったり生産者の方が、何かこの添加物ちょっと気になるので、という意見とかが多かったりする場合だったりとか、ちょっと気になるものがありますという意見が出てきたときに、基準値を見直しされているのか。もう1点、今使っている添加物が、基準値が大丈夫だから使っているものだと思うんですけど、もしそうやって意見が出たときに、やっぱり見直して、ちょっとというのが今まであったのかというのが、ちょっと聞いてみたい質問だったので、お願いします。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。多分、私たちがやっている食品衛生法に基づく基準というのは、最新の科学的知見というので、30年前だけど最新なのかというお話もあたりするかと思います。見直しがどんな状況か、ここは食品衛生基準審査課の方がお分かりかと思っておりますので、食品衛生基準審査課から、よろしくお願いたします。

○荒川（消費者庁） 御質問ありがとうございます。見直しは、おっしゃったとおりな感

じではあって。農薬とかは、再評価という仕組みがあって、随時やっているんです。添加物だと、あまりそういう、定期的に再評価しましょうみたいな仕組みが確立しているわけではないので、やっぱり何か問題があったときに考えるというのが主かなという気がしています。あと、スライドで少し出てきましたが、既存添加物というのがあるので、その再評価というのはやっているんですね、順番に。

[資料⑥、スライド14]

だから、すごい昔、平成7年に法改正した前に既に使っていた添加物で、主に天然物のものですね。そういったものは、過去使っていて、まだ評価されていないので、それを順に評価していくということはやっているんです。だから、そういう中で、じゃあ、それ以外のものの再評価をやっていくかというのは、何かあったら、ということにはなりません。だから、何かあったらというのは、いろいろ考えますので、もちろんそういう、何かこういう点があって気になるという御意見は当然踏まえて、そういう社会的な意見が大変強くなっているんで、再度評価するというのも当然あり得るんだろうと思っています。

最近ですと、赤色3号という色素があって、それが米国の方で取り扱いが少し変わった。禁止になるとか、タール色素を中心に、米国の方で議論があったので、日本においても改めて議論しましょうみたいな動き。これは、だから、予定されていたものではなくて、そういう世界の情勢を踏まえての検討ですので、新たな話題があったら検討するという事は随時やっています。過去あったかと言うと、あったような気がします。ちょっと具体的に、すみません、今、事例を挙げられないので。最近の議論としては、赤色3号という議論があったということは申し上げます。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。基準の変更ということは、常に皆様方の意見を聞いて、いろいろ科学的な情報を収集しつつ、やられているということになるのかなと思います。また、今のお話にあったような、添加物の消費者の皆様からの御不安なんかに関しては、随時 Q&A を更新するなど、消費者庁のホームページでも公表されていると承知しております。なので、Q&A みたいなものがありますから、お時間があるときに一度御覧いただければと思います。もう1つありますか。

○質問者A その Q&A は、ここに載っていたサイトに、各自というか、消費者というか生産者さんも送るところがあるという認識でよろしいでしょうか。

○松井（消費者庁） 御意見を述べられる場があるかということですか。

○質問者A 意見を。はい。

○荒川（消費者庁） 御意見を述べる場。いつでも、基準審査課に電話していただいてもいいですし。

○質問者A 電話ですか。分かりました。

○荒川（消費者庁） 消費者庁のホームページとかにもありましたよね。

○松井（消費者庁） そうですね。消費者庁独自もそうですし、政府全体としても、国民が意見を述べる場があって、そこに入れると関係省庁に話を流してくれるとか、そういったシステムがありますので、ぜひ御活用いただければなというふうには思います。ありがとうございました。他に何か。そちらの女性の方。

○質問者B 専門家の皆様のお話で、すごくいろいろ理解が深まりました。ありがとうございました。それで、素人の意見で恐縮なんですけれども、一般の意見として、先ほどお答えで、ヨーロッパとアメリカと、日本の基準、農薬とかの基準が同じという御回答だったんですけれども、今、自然とかオーガニックの流行りのせいなのか、とても農薬に対して不安を訴えるとか、心配を訴える方たちの話だと、ヨーロッパではもう使用禁止された農薬が、日本では使われてるよねという話があり、それはちょっと気になっているので、今日ちょっと確認したいなと思っております。

[資料⑥、スライド39]

また、今さっきの、先ほどの方の御質問で、再評価制度。39番のスライドで、定期的に最新の科学的知見に基づきとか、再評価の仕組みのところをもう1回、今見たんですけれども、その再評価の仕組み、1年ごとではないということだったんですけれども、これはどこのデータですか。例えば研究機関なのか、または製薬会社とかのデータなのか、どこかの省庁の中の専門の科学的知見なのかもちょうと伺いたいと思いました。

○松井(消費者庁) ありがとうございます。こちらは消費者庁食品衛生基準審査課から、お願いできますでしょうか。

○荒川(消費者庁) 1点目の、ヨーロッパではもう禁止されているけど日本では使えるというものなんですけど、それはなかなか、個別に見ると、逆もあるんですね。日本では使えないけど欧米では使えるみたいなものもあって、やっぱり個別の事情があったり、評価の、申請の手続きの順番とかがあって、ずれてしまうことはあるので、そのものが何なのかというのを見てみないと、それがどうかというお答えは難しいんですけど、完全に一致はしていないというのは事実だと思います。ただ、評価の考え方として、同様の考え方でやっているというのは、一般論として申し上げているという、そういう感じです。

あと、農薬の再評価のときの具体的なデータは、ちょっとこれ、私は今の時点で把握していないので、分かる方っていらっしゃったりしますか。農水省さんはいらっしゃいますか。今日はいらっしゃらない。そうですか。すみません。正確なお答えが難しいんですけど、基本的には文献のデータと、あと、企業の方に新たに出してもらったデータみたいなものが、一般的には使っていると思います。すみません。正確に分からなくて申し訳ないです。

○質問者B 事前質問でなかったので申し訳ないんですけど、その企業からというのは、農薬の会社と製薬会社と、また一般の専門研究機関と、また全然違う角度での科学的知見なのかなと素人ながらに思いましたので、これはどこで見たら分かりますか。

○荒川(消費者庁) どこで見たら分かるかも、ちょっと今すぐに分からないので、もしよろしければ後ほど、お電話いただいたら御回答できるように準備しておきたいなとも思いますが、一般的には多分、審議会がありますので、食品衛生基準審議会という審議会が消費者庁にあって、その中に掲載してるかなと思います。ただ、データが載っているかはちょっと今分からなくて、今、ご指摘なのは、誰が作ったデータなんだということですよ、それは。企業が作ったデータなのか。

○質問者B 各方面からなんだろうなとはお察しするんですけども、もちろん一方的なデータではないと思っておりますけれども、どこのデータなのかなと、ちょっと知りたいです。

○荒川（消費者庁） すみません。私、一般論として、研究、文献とか企業の行った試験のデータかなと思っていますが、ちょっと正確に分からなくて申し訳ない。どこで見ればというのは、おそらく審議会のページを見ていただいたらあるんじゃないかなと思いますが、それも今確認ができずに申し訳ないです。御連絡いただければ、担当の者がお答えできると思いますので、消費者庁の方にお電話ください。

○松井（消費者庁） 専門分野がかなり細かく分かれているので、お答えできなかった点、申し訳ございません。お手数ですが、もしご希望あれば、追って御質問を頂ければと思います。残念ながら、予定の時間が来てしまっております。どうしてもこれだけは聞きたいということがあればお受けしますが、よろしいですかね。個別でも結構ですので、申し訳ございませんが、時間が来てしまいましたので、これで終わりとさ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・わだ） 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、誠に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のため、御協力ください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。

以上で全てのプログラムを終了いたします。本日は「食品安全に関する意見交換会」にご参加くださりまして誠にありがとうございました。