

# 食品安全に関する意見交換会

## 議事録

令和8年3月12日（木）

コングレスクエア日本橋

（ホールC・D）

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・渡辺） 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。本日司会を務めます、事務局の渡辺と申します。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、あれば配布させていただきます。

オンライン参加の皆様においては、字幕を御利用になられたい場合、画面下の「字幕を表示」を押していただきますと、字幕が表示されます。どうぞ御活用ください。

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、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、農林水産省およ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関しては、講演の中で取り上げるか、またはプログラム最後の質疑応答で取り上げる予定です。可能な限りお答えさせていただきたいと考えておりますが、お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 時の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」と題しまして、消費者庁消費者安全課の秋山専門官から御講演いたします。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） ただ今御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。先ほど司会の方から御説明いただきましたとおり、本意見交換会では食品の安全性を確保するための関係省庁が行っている施策について説明させていただきまして、理解を深めることを目的としております。僭越ながら、まず私の方から、「食品安全行政の仕組みについて」ということで御説明をさせていただこうと思っております。短い時間ですけれどもよろしくお願いいたします。

〔資料①、スライド2〕

まず、食品安全基本法についての御説明をさせていただきます。2003年に制定された、この食品安全基本法なんですけれども、こちらが食品安全の基本的な考え方を記したもの

になっています。その背景から、まずは御説明をさせていただきます。

ちょうどこの制定のころなんですけれども、食生活を取り巻く状況の変化が起こったということを、皆さん御存じのことと思います。食品流通の広域化、海外で製造したものが日本に入ってくるですとか、国際化の進展、新たな危害要因の出現、新たな技術の開発など、著しい発展をしたところがございます。2000年代に食の安全を脅かす事件も頻発しました。こちらはBSEの発生ですとか、残留農薬問題も記憶に新しいところかと思えます。3つ目が、食品の安全に関する国際的動向の変化ということで、フードチェーン・アプローチと我々は呼んでおるんですけれども、生産から消費までの各段階での安全性の確保というところが非常に重要になってきたというところで、科学的知見に基づいて必要な措置を講じて、国民への悪影響を未然に防止するという仕組みが必要になったということで、2003年、食品安全基本法が施行されます。で、リスクアナリシスの導入に至ったということになります。

〔資料①、スライド3〕

ポイントなんですけれども、3つ、3条、4条、5条について御紹介をさせていただきます。

一番最初にまず、こちらになります。「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」、これはまず最初になります。あとは、先ほどちらっと申し上げました、「食品供給行程の各段階において適切に講じられること」。フードチェーンですね、こちらをカバーしなければならないということ。3つ目が、「科学的知見に基づいて講じられること」というところが記載されておりまして、国民の健康への悪影響を未然に防止するということを目標にするということが記載されております。

〔資料①、スライド4〕

繰り返しになりますけれども、国民の健康の保護が最も重要で、農場などから食卓まで、フードチェーンをカバー。こちらは、食品に対するリスクというところが、製造の1カ所で起こるものではなくて、製造から加工、流通、販売、食卓それぞれで考えていかなければならないということですね。国際的動向および国民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいてリスク管理措置を講じるというところが重要なことになります。

〔資料①、スライド5〕

その食品安全基本法の、未然に防ぐという考え方を実現するために作られた枠組みがこちらになります。

「リスクアナリシス」という基本的な考え方になります。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、「リスク評価」、こちらの方を内閣府食品安全委員会の方で行います。どのぐ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。そして、「リスク管理」。それを食べても安全なようにルールを決めて、各行程で監視。先ほどフードチェーンという話をさせていただきました。全ての行程で管理というところを決めるということです。そして、「リスクコミュニケーション」でして、このような場もコミュニケーションになるんですけれども、科学的に考えて、方針を決めたということをお理解いただく場を設けて伝えるということが、リスクアナリシスの一連の流れになります。

〔資料①、スライド6〕

関係府省庁間の役割分担ですけれども、この後、各省庁からさまざまなお話をさせていただきます。私、消費者庁におりますので、「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および意見の交換に関する関係行政機関の事務の調整」というところで、まずは最初にお話をさせていただいているんですけれども、各省庁、分野ごとに役割が異なります。消費者庁は食品、添加物などの基準の策定など。厚生労働省は食

に起因する衛生上の危害の発生の防止や、規格・基準が守られているかの監視。農林水産省は、農場から食卓までの安全管理の徹底と、生産資材規制というように、それぞれが連携を取りながら、食品安全委員会にリスク評価の要請をして、通知を頂いて、勧告などを行っているという流れになります。

非常に簡単ですが、食品安全行政の仕組みのおおまかな概要について御説明をさせていただきました。ここから順にいろいろな説明があると思いますので、皆様御理解いただければと思います。ありがとうございました。

○司会（事務局・渡辺） 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） 内閣府食品安全委員会事務局の中村と申します。私の方からは、農薬ですとか食品添加物、汚染物質と、あと放射性物質を例にしまして、食品健康影響評価というものについて説明をさせていただければと思います。

〔資料②、スライド2〕

先ほど、食品安全委員会の担当の話もありましたけれども、リスク評価というものを担当してございます。こちらについて、まず御説明します。

リスク評価というものですけれども、食品中に含まれる有害物質などを摂取することによって、どのぐらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるか、こういったことを科学的に評価するということを言います。

このステップ、大きく4つございます。まず最初に「ハザードの特定」というものがございます。

そのハザードを特定した後に、その「特性評価」というようなことをいたします。この特性評価では、どういう害を及ぼすかの性質、それから、どれぐらいの量で害が出るのか、こういったところの程度を評価するということになっています。可能であれば、どのぐらい摂取しても影響がないかというのを考えられる量、こういったものを評価するということで、指標値として作るということにしています。

続いて「ばく露評価」でございまして。これは、実際に人がどのぐらいの量を食品から摂取している可能性があるか、こういったものを評価することになっています。

最後に「リスクの判定」ということで、先ほどの「ハザードの特性評価」の結果と、「ばく露評価」の結果を踏まえまして、そのハザードというものによって健康被害が起きる可能性、こういったものがどれくらいあるかというのを、不確実性も含めて判定する、そういった流れとなっております。

こういった一連の工程が、リスク評価の基本となる4ステップとなっております。食品の摂取というのは、各国によって状況が異なります。そういったこともございますので、各自国の現状を考えまして、現実的なばく露状況に基づくリスク評価をするということとされております。

〔資料②、スライド3～5〕

先に「ハザード」という話をしてしまったんですけれども、こちらの言葉について説明をしたいと思います。

まず、「ハザード」というのは危害要因という形で訳されるものでございまして、食品中に含まれていて、人の健康に害を及ぼすおそれがあるようなもの。ここに書いてあるようなものを指します。私たちが普段食べている食品には、こういったものが含まれている可能性というのがございます。

続いて、「リスク」というものを考えます。このリスクというのは、このハザードという

ものがあることによって、人に悪影響が起きる可能性とか、影響の程度というものを指します。つまり、このリスクというものは、ハザードの有害性の大きさと、摂取量という2つの要素から考えるというふうなことになります。

健康への影響を調べるときは、このリスクというものをを用いて行っております。つまり、例えばハザードの有害性が小さくても、例えば摂取量がそれなりに多い場合。そうすると、このリスクというものもそれなりに大きくなってくる。逆に、ハザードの有害性が強くても、この摂取量というものが低ければ、リスクもそれなりの大きくなるよという考え方になります。

〔資料②、スライド6〕

続きまして、食品安全委員会で、こういったものについて食品健康影響評価をしているかということをお説明したいと思っております。ここ、オレンジで囲わせていただきましたけれども、食品安全委員会では、食品添加物、農薬、汚染物質、プリオン、また、食中毒の原因となる微生物ですとか、薬剤耐性菌、遺伝子組換え食品、こういったものを評価しています。

〔資料②、スライド8〕

ここからは、農薬とかを例に、評価の考え方を御説明したいと思っております。

最初に、農薬や食品添加物の場合です。

食品安全委員会では、動物試験などの結果に基づきまして、リスク評価というものをしています。こちらは農薬とか食品添加物の評価に必要な試験の例ですね、こういったものを載せさせていただいております。

見ていただくと、短期の影響を見るための試験というものだけではなくて、反復して長期に受けたときに影響するような観点からの試験というものもございます。それから、次世代への影響という観点で、繁殖毒性試験とか発生毒性試験というものがございまして、発がん性試験とか、そういった数多くの試験を行っているという状況です。こういった試験を行うに当たっては、複数の用量ですね、量を変えて動物に投与して、こういった影響があるか、こういったものをそれぞれの試験で調べるということになってございます。

〔資料②、スライド9〕

それぞれの試験で、横軸に投与用量、あげる量ですね。縦軸に影響というような曲線。これ、用量-反応曲線というふうに言うんですけども、こういったものを確認するというようにしております。

通常、ある量を超えると影響が出始めるというような形になってくるんですけども、途中までの量で、有害な影響が認められない量というのがございます。その最大の量というのを無毒性量、NOEL というふうな言い方をするんですけど、こういったものを決定するというようにしています。

例えばですけども、いくつか試験をやるという話を申し上げましたが、試験A、試験B、試験Cという3試験があったとします。それぞれこういった曲線になるというふうな場合、それぞれに、Aの場合はこちら、Bの場合はこちら、Cの場合はこちらに無毒性量というのがあるんですけども、この中で一番小さい無毒性量、この量であれば、BでもCでもこの無毒性量より小さいので、影響がないだろうというような考え方になりまして、この一番小さい無毒性量というものを決定するというようにします。

〔資料②、スライド10〕

続いて、先ほどの結果、動物試験で何ら毒性が認められない量、こういったものを使って、ヒトにおける安全性を確保するための量というものを考えます。考え方としましては、先ほどの動物試験の結果の無毒性量から、安全係数というもので割って、許容一日摂取量、ADI というものを出すという流れになっています。

この安全係数というのは、動物とヒトとの種の差という観点。それから、同じヒトの中

でも個体差というのがあるので、そういったことも鑑みて、この ADI という、ヒトが生涯毎日摂取しても有害影響を示さない量、こういったものを出しているということになっています。

〔資料②、スライド 11〕

農薬の場合、急性影響の観点からの指標というものも設定しています。この急性参照用量、ARFD というものがございませう。こちらも考え方は先ほどの ADI と同じでして、急性の観点からの試験で影響が認められなかった量を安全係数で割って、ヒトが 24 時間、またはそれより短時間で摂取しても有害な影響を示さない量というものを出すとすうような流れになっています。

〔資料②、スライド 13〕

ここまでは農薬とか食品添加物でしたが、これからはカドミウムとすうような汚染物質の場合について説明をさせていただきます。

汚染物質というものは、先ほど説明した農薬や食品添加物とは異なっている特徴があります。これは、農薬とかの場合には意図して使用するとすうことになるんですけども、汚染物質の場合には、環境中にあるものが含まれるとすうような特徴がございませう。農薬、食品添加物と対比して、これから御説明したいと思ひます。左側に、食品添加物とか農薬の特徴を書かせていただひていますが、先ほど御説明した内容も入っていますので、右側の汚染物質の方を中心に説明したいと思ひます。

汚染物質の特徴としましては、先ほど申し上げたように、意図的に使用する物質じゃないよとすう点がございませう。ですので、生産方法とかすういったものを改善しない限り、自然に減るとすうことはなくて、なかなか完全に食品から除くとすうのが難しいとすうような特徴がございませう。このような背景から、食品中の汚染物質の場合には、国際的に「ALARA（アララ）の原則」とすうものがあるんですけど、すういったものに基ついて管理をすることになっています。この ALARA とすうのは、無理なく可能な範囲で低くするべきとすう考え方になっています。

また、汚染物質の場合、農薬とかと異なりまして、先ほどの安全性に関するデータを、例えばメーカーとか申請者が農薬の場合には出してくれるんですけども、汚染物質の場合にはすういうことがないと。製造者がいなかったり、不明だったりとすうことがございませう。ですので、安全性に関するデータとすうのは、国とか行政機関、すういうところが収集していかないとすうけないとすうようなことになるてきます。

その収集するとすうことで、論文とかすういったものになってくるんですけども、すういった論文とすうのは、研究者の方が目的に忠じて試験を実施しています。すうすると、農薬の場合ですと、GLP とすう基準みたいなものがあるんですけど、すういったようなものに適合した試験でなかったりすることもありまして、汚染物質を評価する場合には、試験の目的とか結果の信頼性とすう、すういったものも見ていかなきゃいけないよとすう特徴がございませう。すういった特徴をふまえながら、最終的に耐容一日摂取量、これを TDI とすうんですけども、すういったものを求めるとすうような流れになってございませう。

〔資料②、スライド 14〕

この TDI の出し方でございませう。基本的に、先ほど説明した ADI と同じ流れになっています。ただ、アプローチとして 2 つあります。

1 つが、先ほどの農薬等と同じように、動物試験から設定する場合。こちらの場合は、先ほどと同じような流れで TDI というものを定めます。もう 1 つのアプローチとして、疫学研究とすうものから設定する場合とすうのがございませう。疫学研究とすうものは、ここにありませうけれども、健康関連の問題解決に役立てることを目的とした研究でして、人間集団の中で起きる健康関連のさまざまな事象、病気の発生とか、すういったものの分布とか、すういったものを研究したようなものになります。すういったものを使って、同じよ

うに不確実係数を使って、TDI というものを出すということがございます。

ただ、疫学研究からやる場合は、ヒトの結果からこの TDI を求めるという意味で、ちょっとこの不確実係数の考え方も若干変わってくるという特徴がございます。いずれにしても、最終的にこの TDI という値は、動物の種差ですとか個体差、こういったものも含めて設定されたものというふうになっています。

〔資料②、スライド 16〕

最後に、放射性物質の場合について御説明したいと思います。

まず、放射線とはということで書かせていただいておりますけれども、こちら、物質を通過する高速の粒子とか、高いエネルギーの電磁波ですというふうに書いています。皆様お聞きになったことあるかと思いますが、アルファ線とかベータ線、ガンマ線というようなものがございます。それぞれ、透過できる能力というのが異なってくるという特徴がございます。

〔資料②、スライド 17〕

続いて、よく放射線とか放射能とか放射性物質という、似たような言葉がございます。これらの違いについて御説明したいと思います。

放射線は、先ほど御説明したようなものになりますけれども、この放射線を出す能力、これを放射能という言い方をしています。この放射能を持っている物質を、放射性物質というような言い方をしています。懐中電灯に例えると、ということで下に書かせていただいておりますが、光が放射線であって、懐中電灯が放射性物質、その光を出す能力が放射能というような考え方になります。

ちなみに、放射線を浴びても、体が放射能を持つということはありませんし、また、放射線が人から人にうつる、そういったようなこともありませんということをお知らせいたします。

〔資料②、スライド 18〕

続いて、放射性の単位について御説明したいと思います。放射線の強さを表す単位、Bq (ベクレル) というものと、Sv (シーベルト) というものがございます。Bq は放射線を出す力、Sv は人体影響に関する単位ということになっています。

〔資料②、スライド 19〕

すみません。ちょっと駆け足になってしまいますけど、最後に、放射性物質のリスク評価について御説明したいと思います。こちらは、国内外の 3,300 の膨大な量の文献を確認して、当時得られた科学的知見に基づいて評価をしたというものになっています。

〔資料②、スライド 20〕

リスク評価の概要でございます。放射線による影響が見出されるものというのが、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計線量というものが、おおよそ 100mSv (ミリシーベルト) 以上というふうなことになりました。逆に、100mSv 未満の健康影響について言及することは難しいという判断をいたしました。

〔資料②、スライド 21〕

この、おおよそ 100mSv の考え方に関しましては、こちらに書いてございますが、安全と危険の境界ではないということをお知らせしたいと思います。

〔資料②、スライド 23、24〕

最後でございます。食品安全委員会では、ウェブサイトなどで情報発信をしておりますので、御興味のある方は適宜御覧いただければと思います。すみません。ちょっと時間が押ししましたが、私からの発表は以上となります。御清聴ありがとうございました。

○司会 (事務局・渡辺) 中村課長補佐、ありがとうございました。続きまして、「食品中の放射性物質の規格基準について」と題しまして、消費者庁食品衛生基準審査課の荒川専

門官から講演いたします。それでは荒川専門官、よろしく願いいたします。

○荒川（消費者庁） よろしく願いいたします。先ほどちょうど、放射性物質のリスクの評価の仕方の御説明がありましたが、その基準ですね。放射性物質に関する規格基準の設定の考え方を御紹介していきたいと思えます。

〔資料③、スライド2〕

放射性物質の基準、食品中の基準ですけれども、これ、平成23年か24年のころに作られました。暫定規制値という形で対応されて作られました。きっかけは、東日本大震災の際の原発事故の件があってから検討されたというもので、現在ではその基準に従って、必要な検査を行ったり、必要な基準に基づく指導を行ったりというのがされているということです。

〔資料③、スライド3〕

この基準、どのように作られたかというのを順序立てて御説明していこうかなと思えます。

まず、放射性核種の考え方についてということなんですが、放射性物質と一言で言っても、単一の物質、何か特定されるわけではなくて、いろんな元素が放射性を持ち得ます。放射性を持ちやすい元素と持ちにくい元素があるんですが、いろんな元素がありますので、まずどれを見るのかということなんですが、これは当時、福島原発事故がきっかけでありましたので、そのとき、福島原発事故で放出した核種というのが、まず候補になるわけですね。そのうち、ある程度長く残るものですね。半減期1年以上のものが候補になって、そうすると、このセシウム134、137、ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウムなどがあり得るという中で、じゃあ規制値はどうするのかといいますが、このうち放射性セシウム以外のもの。このストロンチウム、プルトニウム、ルテニウム、この辺りはなかなか測定が難しいと、時間が掛かるということがありました。

規制を、基準値を設定するという事は、当然その設定された基準値に関する測定を行わなければいけないので、すごい測定の大変なものの基準値を設定すると、やっぱり実際の食品の流通に影響を与えたりということがありますので、現実の中で取り扱うことができる基準値を設定する必要があります。なので、いったんこれは、セシウムについて基準値を設定することに、この当時はしました。だからといって、それは、他のものを見ないから、他のものが無視されているわけではなくて、この辺りから出てくる放射線量も加味して、セシウムの量で管理しようとする、そういうことですので、セシウムの量が一定以下だったら、他の核種から受ける放射線量も同じく一定以下になるという、そういう計算をしているんですけど、いずれにせよそういうことで、セシウムを対象にすることにしたということです。

〔資料③、スライド4〕

セシウムで基準値を設定するわけですが、全ての食品に同じ基準値、基本的には同じ基準値を設定されています。一般食品。ただ、そのうち一部のものについては、少し慎重に、少し厳しめな対応をするという方針で、食品を4つに区分しています。

1つが飲料水。これは、全ての人が摂取して、代替がきかないといった、そういった性質もありますので、別立てで考えています。それから乳児用食品、それから牛乳、この辺りは、小児が摂取するものだという事で、小児の期間は放射線に対する感受性が成人より高い可能性があるといったことがありましたので、この辺りも区分して別途基準を設けていると、そういう基準の立て方になっています。

〔資料③、スライド5〕

そういう考え方で、基準は実際どうなってるのかと言いますと、結論としてはこちらですね。数字出していますが、一般食品だと100Bq、飲料水が10Bq、牛乳、乳児用食品は50Bq

という形にしています。

これにするとどうなるかと言うと、人が食品の放射線から受ける放射線量の総量が、1 mSv 以下になるんですね。年間 1 mSv。なぜ 1 mSv かと言いますと、これ、コーデックスという国際機関がありまして、食品の規格に関する検討をしている国際的な機関なんですけれども、そこで、年間 1 mSv にしましょうと、食品については健康への影響を考えて、年間 1 mSv にしましょうというのがコーデックス委員会の方ではされているということで、ここから逆算して、じゃあ、各食品どのぐらいにすればいいのというのを計算すると、一般食品は 100、他は 50、50、10、この辺は厳しく見積もって、そういう形になったと。こういう感じで計算したのが、放射線の基準の策定の方針と言いますか、考え方になっています。

〔資料③、スライド6〕

この逆算の仕方をもう少し細かく見ていきたいと思えます。まず、食品と言っても、そもそも水と食品は別物ですので、人が受けていい 1 mSv のうち、水由来は 0.1、食品由来は 0.9 にしましょうということで、まずここで分けています。これは放射性物質に限らないです。他の汚染物質の場合でもこの割合が使われたりもするんですが、0.1 と 0.9 でまず分けましょうと。で、先ほど申し上げたセシウム以外についても、この 0.1 と 0.9 に含まれる形になっていますので、これ以外の分もセシウムから受けるということで、基準値を設定しています。だから、含まれている。全ての核種を含んでいるということですね。

〔資料③、スライド7〕

その上で、一般食品への線量の割り当てなんですが、食品の場合 0.9。水は今ので 0.1 になったから、当然決まるんですけど、0.9 になったんですが、このうち、各年齢区分ごとに限度値というものを、これは実際の食品の摂取量とかから計算して、年齢区分ごとに出るんですが、一番厳しいところですね。13 歳から 18 歳の男性というのが一番厳しくて、限度値 120 になるだろうということで、その一番厳しいものを採用して、それよりも小さい数値ということで 100Bq にしているの、相当、いろんなところで保守的な考え方が入っているんですが、こういった考え方で、100Bq というのを設定しています。で、その 10 分の 1 ということで、水が 10 になっていると、そういった形で設定してきています。

〔資料③、スライド8〕

この設定された基準値に基づいて、実際の食品、どのぐらいになっているのかということですね。摂取する食品が、全て基準値いっぱいになっていると、おそらく 1 mSv ぐらいになるだろうということなんですが、実際にはそうではないということ、実際の調査を行っています。

この調査は何かと言うと、マーケットバスケット調査ということで、実際に食品を買ってきます。買ってくる食品というのは、日本国民の食品摂取量。これは、国民健康・栄養調査という調査を毎年やっています、日本人はどのぐらいものを食べるんだろうという調査結果がありますので、それに準じたものを買ってきて、混合して、ある程度必要な調理、簡単なものは行った上で、放射線量を測定するというのをしています。これは放射線量に限らず、食品中に含まれるものの量を調査するとき、だいたいこういうマーケットバスケット調査を行います。

やったところ、結果はこちらですね。これ、地域ごとにやっているんですが、どの地域も年間 0.0005 から 0.0009 mSv、そのぐらいだということで、先ほど 1 mSv 以下を目標にしていたわけですが、ずっと小さい値になっているということです。ですので、これは、だからどうというわけでもないです。これはあくまで平均的な数字なので、もちろん特定の、ある地域のある野草とか、野生動物とか、高くなったりする場合もあると思いますが、スーパーマーケットで買ってくる食品を平均すると、このぐらいになっているという調査結果が出ていますので、これは毎年やっていますが、毎年同様の結果ですので、このぐらい

なんだなということで、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。

〔資料③、スライド9〕

こんなちょっとでも放射線受けたくないと思われるかもしれませんが、皆さんそもそも受けてますからね、放射線というものは。これは自然界から受ける放射線の量ということなんですが、年間平均で、日本人は2.1mSv ぐらい受けているということです。最初の目標が1だったんですが、その2倍ぐらいです。2.1 ぐらいは受けていると。自然界で放射線は飛んでいるわけです。

なので、そういう中で、このぐらいの線量を受けるというのが、どうなのかというのが、量的な感覚として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。自然放射線はそうですし、飛行機とかに乗るとちょっと被曝したり、あとは医療機関に行ったりすると、CT 受れたり X 線受れたりすると、それでまた放射線というのは受けるものですから、そういう形で日常生活している中で、食品からの放射線をどう考えるかというのを、そんなことを考えながら基準を策定しているところです。

〔資料③、スライド10〕

この辺りの情報は、消費者庁のウェブサイトからも、各種パンフレットなど、あるいは調査機関なども公表してますので、もしよければ御参照いただければと思います。

最後に、今回、事前に御質問をお受けしているところで、放射線に関する御質問があったので、この場で御回答させていただければなと思います。

御質問が、ホルミシス効果に関すること。ホルミシス効果というのは何かと言うと、放射線をたくさん受けると人体に有害なんですけど、少量の放射線であれば、逆に人体には良い影響ではないかということが言われていることがあります。これをホルミシス効果と呼ばれているもののようです。そういうものもあって、逆にそういうものは、低線量であればいいんじゃないかという、そういった考え方について、昔は否定されていたが、現在の考え方を理解したいといった御質問。医薬品とかと同じで、医薬品もそうですね。少ないと薬、過剰だと毒になるのは同じだと考えられるため、といった御質問を頂いています。

これは、結論から言うと、こういった基準値が、ホルミシス効果というものを考慮して作られたものではないというのは事実です。一般論として、先ほど食品安全委員会のリスク評価の中でもありましたが、量が増えれば身体への影響は増していきます。で、量が少なければ、それは身体への影響は少ないということになっていきます。ですから、量が少ない範囲で、それをうまくコントロールすることで、もしかしたら健康に影響が良くなるとか、あるいは疾病への治療に活用できるといったことは、ある場合はあります。放射線も実際、これは量が少ないわけではないですが、疾病の治療、例えば抗がん剤の治療に使われたりもしていますし、がんの治療に使われたりもしていますし、医薬品についても、たくさん飲んだら有害ですけれども、ある一定量でコントロールすることで、疾病の治療に使うことができる。それが医薬品ですから、もちろんうまくコントロールすればできるわけですが、ただ、それは一律に、どんな有害なものも少なく投与したら安全になるとか、健康になるとか、そういったものではないので、あくまでうまくコントロールされた状況だけだと。ですから、一律にそういうものはないという前提で、安全性についてはリスク評価をしているというのが現状かなと思います。

この先も出てきますが、とにかく、一律に何かをすれば体にいいということは、基本的にはありませんので、いろんな食品をバランスよく食べるということが大事だというふうに覚えていただければありがたいかなと思います。以上です。ありがとうございました。

○司会（事務局・渡辺） 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、農林水産省の湯地課長補佐より、順に講演いたします。それでは、よろしく願いいたします。

○岡崎（厚生労働省） ただ今紹介にあずかりました、厚生労働省の岡崎と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

〔資料④、スライド1〕

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、お話をさせていただきます。内容については先ほど御案内のとおり、農水省の担当と分担して御説明をさせてもらおうと思っております、私からは、国内での検査体制について、御紹介させていただきます。

〔資料④、スライド2〕

まず簡単な、食品中の放射性物質への対応の流れなんですけれども、先ほどからお話がありましたけれども、食品中の放射性物質に関する基準値が設定されているということでございます。その後、基準に適合するかどうかということについて、放射性物質に関する検査を行っています。この検査については原子力災害対策本部で、検査計画に関するガイドラインというのを策定しております、これに基づいて検査を実施しているということでございます。

検査をやると、当然いくつか超過するものが出てくるといったときに、超過したものについては、適切に回収する、もしくは廃棄するということが、皆様方の口に入らないような措置が講じられるということでございます。こういった結果、基準値を超過した結果を踏まえて取る策としては、出荷制限とか、そういった対策を取ることによってございます。これも、制限を掛けっぱなしというわけではなくて、解除の申請などが出てくれば、検査結果などを踏まえて、ルールに則って解除していくというような、おおまかな流れは、こういった流れになってございます。

〔資料④、スライド3〕

こちらは、先ほどからも、各省役割分担をして御説明してはいますが、各関係部署の、関係省庁とか自治体の役割分担を示したものになってございます。

〔資料④、スライド4〕

こちらは先ほど説明ありましたので、省略します。

〔資料④、スライド5〕

こちら省略します。

〔資料④、スライド6〕

こちらですけれども、先ほど少しお話しましたガイドラインの関係でございます。このガイドラインの中では、検査計画ですとか、出荷制限の品目・区域の設定とか、解除の考え方というのを示しております。このガイドライン自体は、繰り返しになりますが、原子力災害対策本部の方で策定をしていて、最新の知見を反映して、適宜改正をしているということで、直近では令和7年3月31日に改正がされたということです。

国が検査対象都県に、対象品目ですとか検査頻度を設定しております、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ったことが、ガイドラインの中身になっています。厚労省としては、検査対象都県に対して、この検査計画の策定ですとか、検査の実施を通知をしています。検査の結果については、厚労省で取りまとめ公表しているという状況でございます。

〔資料④、スライド7、8、9〕

その対象品目の設定、簡単に御紹介すると、栽培とか飼養管理が可能な品目ですので、いわゆる畑を自分で耕して野菜を植えるとか、そういった管理ができるものと、天然物とか野生のもののように、栽培とか飼養管理が困難な品目。大きくこの2つに分けていて、原木きのこについては、これは一部栽培的な要素もあるんですけど、こちらのくくりに入れているということでございます。

直近3年間で、基準値の2分の1の超過が確認されるとか、そういったことで検査を継続する必要がある自治体に対して、検査を求めているということでございます。

こちらの栽培/飼養管理が困難なものについては、17都県で実施しているということでございまして、栽培/飼養管理が可能な品目について、福島県の方で今、検査をしているということになり、栽培/飼養管理が困難な品目については、青森県から静岡県までの17都県で検査が行われているという状況でございます。

途中ですけれども、この関係で事前に御質問を頂いておりまして、「震災当初から約3年間、地元産の農産物について、消費者に理解していただき、風評被害を防ぐ目的で、放射性物質の測定に関わってきました。今では風評被害について心配も薄れているように感じています。現在のモニタリングはどのように行われていますでしょうか」ということですので、今のようなガイドラインの考え方で行われています。「また、測定結果についても詳しく教えていただけますか」ということなんですけれども、これはまた後ほど、農水省の担当の方からも説明があるかと思えます。

あと2つ、この関係で頂いてございまして、「放射性物質の検査についてですが、東日本の食品では検査ありが大半を占めています。しかし、西日本の食品はその多くが対象外となっています。東日本大震災からの基準でそのようになっているのかと思えますが、対象外の数値がどれほどなのか分かりません。この状態だと、検査ありの商品が良と判断されてしまいそうです」という御質問を頂いてございまして、これについては、先ほどガイドラインの説明をさせていただきましたけれども、この対象の自治体以外の地方自治体の検査をする際には、このガイドラインを参考に、農畜産物の放射性物質の検査を実施するように通知をしております、対象外の自治体を検査した結果についても、同じように厚労省のホームページの方で公表していますので、御覧いただければと思えます。

あともう1つ、「第3期復興・創生期間の復興基本方針にある」ということで、この第3期復興・創生期間というのが、令和8年度から令和12年度の方針ということになってございまして、その中で、「自家消費食品の摂取制限の見直しについて、具体的にどのような見直しを、いつくらいを目処にする予定でしょうか」という御質問がありまして、この方針にある自家消費食品の摂取制限の見直しについては、その具体策を、原子力災害対策本部の方で検討しているということをご承知しておりますので、またその中身が明らかになれば、見ていただければと思えます。

〔資料④、スライド11〕

続きまして、検査の結果、基準値を上回ったときの対応ということでございまして、この結果が、地域的な広がりがある場合には、出荷制限が取られます。また、著しく高濃度な値が検出された場合は摂取制限が行われるということで、こういった措置を講じ、皆様方の摂取の機会がないような措置が講じられるということでございます。こちら、流れについてはモニタリング検査を実施して、基準値が超過されれば、出荷制限、もしくは高濃度の場合は摂取制限がかかるということでございます。

解除については、先ほど少し御説明しましたが、該当の自治体から申請がされます。解除の対象の区域については、集荷実態等を踏まえて、複数区域に分割が可能となり、直近1カ月の検査結果が、1市町村当たり3カ所以上、全て基準値以下とか、そういった解除要件を満たせば解除するというような仕組みになっているということでございます。

〔資料④、スライド12〕

こちらについては、御覧いただければと思えます。

〔資料④、スライド13〕

私からは最後になるんですけれども、検査に関することですね。検査については、精密な検査ですね。①のゲルマニウム半導体検出器を用いた核種分析法による、精密な検査と、効率的なスクリーニング法ですね、NaIという検査法を用いて実施をしているということ

でございます、こういった検査法を用いて、モニタリング検査を行っているということでございます。私からは以上でございます。

○湯地（農林水産省） 農林水産省食品安全政策課の湯地と申します。

〔資料④、スライド 14〕

ここまで、農林水産物の放射性物質対策として、厚生労働省より国内の検査体制について説明がございましたが、ここからは生産段階での取組について御説明いたします。

〔資料④、スライド 15〕

こちらは、生産段階での安全確保の取組をまとめたものでございます。スライドの中段、放射性物質の主な低減対策として、4つの内容を紹介しております。このうちの1つ目と2つ目につきましては、次のスライドで具体例を交えながら御説明いたします。

3つ目の果樹・茶等の低減対策は、これは木の幹や葉っぱの表面に付着した放射性物質を除去するといったような取組になります。例えば果樹の場合は、木の幹の洗浄とか、粗皮を削る。また、お茶の場合は葉を深く切り込むといったような対策がございます。また、4つ目の農地の除染につきましては、農地の表層にある土を削り取って除去するとか、あるいは、表層と下層の土を反転させることで、作物の根の届く範囲の放射性物質濃度を下げるといったような対策がございます。

生産段階において、このような対策が行われた上で、安全な食品が流通するよう検査が行われております。もし検査によって基準値超過が認められた場合、先ほど厚生労働省から説明がありましたとおり、当該食品の回収・廃棄、また、地域的な広がりがある場合には、出荷制限の対応を行います。加えて、基準値を超過した要因を解析して、必要な対策を検討して、さらに実行するといったようなサイクルを回しております。

〔資料④、スライド 16〕

放射性物質の移行低減対策の具体例として、カリ施肥による稲の吸収抑制対策について御説明いたします。

家庭菜園の御経験のある方は御存じだと思いますけれども、農作物を育てる上で、カリウムは必須の栄養素となっております、農作物は、根から農地の土壌に含まれるカリウムを吸収して生きているということになります。

また、カリウムはセシウムと化学的に似た性質を持っておりまして、土壌中にカリウムが十分にあると、セシウムは作物に吸収されにくくなることが分かっております。このため、土壌中のカリウム濃度の低い農地では、カリ肥料を十分に施用して、土壌のカリウム濃度を一定水準以上に高めることで、放射性セシウムの吸収を抑制する対策が行われております。

〔資料④、スライド 17〕

続きまして、きのこの安全確保対策について御説明いたします。

きのこの栽培方法には、原木栽培と菌床栽培の2つがございます、このうち原木栽培は、原木に穴を開けまして、きのこの菌を植え、自然の状態においてきのこを発生させる方法になります。この原木に菌を植えたものを、ほだ木と呼んでおります。

きのこは原木に含まれている放射性物質を吸収するため、きのこの放射性物質濃度が食品の基準値を超えないように、原木に含まれる放射性物質の上限値を、指標値として設定をしております、きのこの原木栽培に当たっては、この指標値を超えない安全な原木が使用されております。

一方、上から2つ目でございますけれども、野生のきのこや野生の山菜については、このような生産段階での対策が難しいということになりますので、こちらの方は、きめ細かく検査が行われております。また、一部の森林では空間放射線量が高いというところもございまして、森林への不必要な立入りを控えるよう呼びかけているような地域もございま

す。このため、検査結果とか森林の情報等について、ホームページなどで情報提供を今、行っているような状況でございます。

〔資料④、スライド 18〕

ここまで、農林水産物の放射性物質対策として、検査体制と生産段階の取組について御説明させていただきましたけれども、ここから検査結果について御説明いたします。

〔資料④、スライド 19〕

まず、これから御説明する検査結果ですけれども、元となるデータは、これは全て厚生労働省のウェブページで公開されております。ただ、そのページの方は膨大な数の検査結果が個別に示されておりますので、なかなか全体像がつかみにくいということがございますので、こちらの、下 2 つのポツで書かせていただいておりますけれども、こういった方法で集計・整理したものをを用いて、御説明させていただきたいと思っております。

〔資料④、スライド 20〕

先ほど示しました方法で検査点数を集計しておりますけれども、昨年度につきましては、検査点数は約 4 万点となっております。

上の表の内訳を示しておりますけれども、生産段階での対策が難しい、栽培や飼養管理が困難な品目について、重点的に検査がされておりました、だいたい全体の 4 分の 3 が、これらの品目群を対象にした検査ということになっております。また、下の円グラフでは、こちらが栽培や飼養管理が可能な品目群、こちらの方が栽培や飼養管理が困難な品目群に含まれる品目や、その内訳を示してございます。

〔資料④、スライド 21〕

こちらは、震災が発生した平成 23 年以降に実施された検査点数の推移を示しております。令和元年度まではずっと、20 万点以上検査されてきておりましたけれども、令和 2 年に、それまでの検査結果の集積を踏まえまして、牛肉の検査方法が、それまでの全頭検査から抽出検査に移行しまして、検査が効率化されまして、令和 2 年以降はだいたい年間 3 ~ 4 万点の検査が今、行われております。

〔資料④、スライド 22〕

こちらは、栽培や飼養管理が可能な品目群の検査結果を、濃度別にまとめたものでございます。一番色の薄い部分が、25 ベクレル/kg 以下の点数や割合を示しております。生産現場での対策の徹底、あと、震災直後と比べますと、この部分の割合がどんどん増加しております、放射性物質のレベルが低下しているということが分かるかと思えます。また、ここの赤い部分が、現行の基準値である 100 ベクレル/kg を超えた点数や割合を示しておりますけれども、震災直後の平成 23 年度は 539 点で、割合としましては、約 0.7% において基準値超過が認められておりましたけれども、近年では基準値超過というものはほとんどございません。

〔資料④、スライド 23〕

こちらは、原木きのこ類の検査結果を濃度別にまとめたものでございます。安全な原木の使用などの対策が徹底された結果、栽培や飼養管理が可能な品目群と同様に、放射性物質レベルは全体的に低下しております、平成 30 年以降、基準値超過はございません。

〔資料④、スライド 24〕

こちらは、栽培/飼養管理が困難な品目群の検査結果を濃度別にまとめたものでございます。栽培や飼養管理が困難な品目群も、放射性物質レベルは全体的に低下しております、基準値を超過する割合は、最近では 1 % 未満という水準になっております。一方で、栽培や飼養管理が可能な品目群や原木きのこ類は異なりまして、一定の基準値超過というものが、まだ認められているといった状況でございます。

〔資料④、スライド 25〕

基準値超過が認められた品目について、さらに詳しく御説明させていただきます。こちら

らは、栽培や飼養管理が可能な品目群について、基準値を超過した点数の推移を品目ごとに示したものでございます。この黄色いセルが、基準値超過が認められた品目と、年度ということになっております。最近では、基準値超過が認められるものは、ちょっと小さくて恐縮でございますけれども、注釈でお示ししているような特殊な事例、例えば、既に廃棄された圃場の産品などによるものになっております。

〔資料④、スライド26〕

こちらは、栽培や飼養管理が困難な品目群について、基準値を超過した点数の推移を品目ごとに示しております。この困難な品目群では、一番上が、オレンジ色で示したのがきのこ類。2番目が青色の部分で、これは山菜類です。3番目が、ジビエ等の品目において、まだ黄色い部分が基準値超過ということで、一定数の基準値超過が認められております。こういった品目につきましては、安定して基準値が下回ることが確認されるまで、出荷制限等の措置が取られているというような状況になっております。

〔資料④、スライド27〕

ここまで御説明させていただきました内容についてのまとめになります。

1つ目。放射性物質低減対策の徹底や、時間経過による放射能の減少などによりまして、事故直後に比べますと、食品中の放射性物質レベルは全体的に低下をしております。2つ目ですけれども、栽培や飼養管理が可能な品目群については、平成30年以降、基準値超過は、特殊な事例を除いてないというような状況になっております。一方、栽培や飼養管理が困難な品目群の一部を中心に、引き続き出荷制限等の措置を実施している品目もあるといったような状況になっております。

今、御説明した内容につきましては、農林水産省のウェブページにも掲載しておりますので、詳細はそちらを御覧いただければと思います。

また、事前質問で、魚介類や野草などにおける放射性物質の生物濃縮、残留について御質問を頂いております。魚介類などの水生生物は、呼吸によって生息域の、水中の放射性物質、また経口摂取によって、餌などから体内へ取り込みます。放射性物質濃度は、水中よりも生物体内の方が高くなり、これを生物濃縮と呼んでいます。濃縮の程度は生物種や部位によっても異なりますけれども、放射性セシウムの場合、一般的にはあまり大きくないということが知られております。また、魚介類に生物濃縮した放射性物質も、放射性物質の濃度が低い環境では、次第に減少していくということも分かっております。また、海底の土から、ゴカイ類などの餌となる生物を通じて、魚の体内に移行する放射性セシウムの割合ということも、これはごくわずかであるということも分かっております。また、野菜などの農作物については、土からの放射性セシウムの移行のしやすさ、これは植物の性質とか、畑とかの土の成分、性質、あと肥料などでさまざまではございますけれども、一般の農作物では極端に放射性セシウムを蓄積する種類は、今のところ知られていません。一方、野生のきのこや山菜の一部は、放射性セシウムの蓄積が大きいことが知られております。このため、野生の山菜やきのこを採取する際には、山菜やきのこを取っていい場所かどうか御確認いただくとともに、不明な点や心配がありましたら、林野庁又は最寄りの自治体などにお問い合わせいただければと思います。

ただ今回回答した内容につきましては、放射線医学研究所や水産研究・教育機構のウェブサイトにも掲載されておりますので、詳細はそちらを御覧いただければと思います。当方からの説明は以上となります。

○司会（事務局・渡辺） 厚生労働省の岡崎課長補佐、農林水産省の湯地課長補佐、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、お願いいたします。

○秋山（消費者庁） 消費者庁の秋山でございます。再び説明をさせていただきます。ここまで、食品中の放射性物質の規格基準と対策と検査によって、市場には基準を満たすものだけが出荷されているということの説明をしていただきました。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ところを調査していますので、こちらの方を御説明させていただきます。

まず最初に申し上げなければいけないんですけども、こちらの意見交換会、2月から各地でやってきておりまして、こちらの東京の会場が最後になります。その途中で、ちょうど3月5日に新しい結果が出たんですけども、資料は去年までの、18回の結果を元にして作成しておりますので、新しい最新の情報を加味しながらの御説明をさせていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

〔資料⑤、スライド2〕

「食品の産地を気にする理由」に対する回答というところでは、こちら、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。当初、3割近い人が産地を気にしているというところの御意見がございました。そして、年を追うごとに、徐々に放射性物質について、産地というところを気にする方が減ってきておりまして、去年、質問の方で頂いたんですけども、一昨年9.3%で、去年11.4%で上がったというところで、そこが気になるというお話あったんですけども、今年の19回の結果では下がりまして、8.6%ということで、やはり下降傾向にあるということが、改めて確認されました。

先ほどリスク評価、リスク管理の話から、徹底した放射線に関する管理をしているというところのお話があったかと思えます。それだけ、基準を満たすのが当たり前とっては何ですけど、皆様の努力で、市場には確実に基準を満たすものが流通しているというところの認知が広がっている、管理できているのが認知されてきたのが、1つの要因だと考えております。

〔資料⑤、スライド3〕

反面なんですけれども、「食品中の放射性物質の検査」に対する回答についてのアンケートがこちらになります。こちらの方は課題と考えておりまして、検査が行われていることを知らないという方が実は65%で、今年の第19回のアンケートにおきましては、さらにこれが伸びて、69.1%まで上がっております。市場には、管理された安全な、管理内の生産物が流通されているということ、ほぼほぼ安心していただきながらですけども、実はその検査がしっかり行われているということをご存じない方がどんどん増えていっているということで、こちらの方は対策と言いますか、しっかりと周知をしていかなければならないなというふうに感じているところでは。

〔資料⑤、スライド4〕

「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」というところもお伺いしております。「それぞれの食品の安全に関する情報提供」、「食品に含まれる放射性物質に関する科学的な説明」、「それぞれの食品の産地や製品の魅力に関する情報提供」というところが並んでおります。こちら、19回のアンケートと、ほぼほぼこちらと同じような御意見を頂いております。ただ、先ほど申し上げましたとおり、検査をしていることを知らないですとか、そういった御意見も相変わらず多いということで、十分な情報がないという意見も多いことですから、その辺りは真摯に受け止めて、しっかりと管理、検査をした上で現状が成り立っているというところの現状を伝えていくという努力を、消費者庁としてもしていきたいと思えます。

非常に簡単ではございますけれども、秋山の方からは以上になります。

○司会（事務局・渡辺） 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、約 10 分間の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。それまでにはお席にお戻りくださいますようお願いいたします。

(休憩)

○司会（事務局・渡辺） 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。食品添加物と農薬の規格基準についてということで、どのような考え方で規格基準を設定しているのかというのを御紹介していければと思います。70 分ということで、ちょっと長いので、ちょっと短め、手短かかと思っておりますが、お付き合いいただければと思います。

〔資料⑥、スライド 4〕

まず、食品安全行政についてということで、規格基準の設定の仕方の前に、これは先ほども少し御紹介ありましたが、どういった形で食品安全行政を行っているかという全体像、枠組みですね、お示ししています。先ほどの御説明のとおりですが、食品安全委員会が「リスク評価」、これは科学的な評価を行って、「リスク管理」、その評価結果に従って具体的に各分野でどういう管理をしていくのかというのは、各分野を担当する省庁が行っているという形でやっているところです。

〔資料⑥、スライド 5〕

規格基準策定は、私の消費者庁の方で行っておりますが、例えば厚生労働省においては、その監視ですとか、農林水産省においては農場から食卓までの安全管理とか、そういった、各担当する分野と言いますか、職掌に応じて業務をしているという関係になっています。

〔資料⑥、スライド 6〕

こういった各省庁の連携というのを、法律に基づいて行っているところでして、今日の意見交換会なんかも各省庁が参加して実施しているところですので、各省庁連携しながら対応しているというのが、今の食品安全行政の現状かなと思います。

〔資料⑥、スライド 7〕

このうち、食品の規格基準というのは消費者庁の方が担当していて、法律としては食品衛生法というものに載っています。食品に関する法律は、食品衛生法の他、例えば食品表示法というのがあったり、農薬についてだったら、農水省担当の農薬取締法とか、いろんな法律あるんですが、こと食品の衛生に関して、この食品は人の健康に影響を与えないだろうか、危害が発生しないだろうかということは、この食品衛生法において規定しているということです。

食品衛生法の中では、そのうちの 1 つの規定として、規格基準を策定しましょうと。食品について、必要な基準とか規格とか、そういうのを策定しましょうということが、食品衛生法の中の一部の規定。13 条、18 条、そういうところに載っています。ここは消費者庁の私どもが担当しております。

ただ、食品衛生法は、規格基準を作るだけではないです。食品の安全というのは、規格基準だけ作れば守れるというものでもないもので、例えば他の販売の禁止とか、腐敗・変敗、有毒な食品は販売が禁止されるとか、あるいは監視指導として適切な指導をする。営業許可が必要とか、あるいは HACCP（ハサップ）という衛生管理をするとか、さまざまな規定で食品の安全を確保しています。そのうちの 1 つの手段が規格基準。

なので、逆に言えば、規格基準を守っていれば全部大丈夫というわけではないんです。規格基準を守ったら全部安全というわけではなくて、規格基準を守っていたとしても、当

然、腐敗・変敗、有毒な食品というのは販売してはいけない。そういうことですので、規格基準さえ守ってればいいということではなく、最終的に食品を取り扱う事業者におかれましては、自ら販売するもの、取り扱う食品が、結果として安全かどうかということに、ぜひ注意して取り扱っていただければいいのかなと思っております。

〔資料⑥、スライド8〕

食品等の規格基準等ということで、食品衛生法の中で規格基準を策定するというルールがあります。規格基準の中で、成分規格、製造基準、さまざまな基準があります。試験法なども定めていますということです。

〔資料⑥、スライド9〕

この食品衛生法、食品の衛生を守る法律ということで、食品衛生法の対象としている物質、ものですかね、並べていますが、当然食品は対象です。あと、食品添加物はこの後出てきますが、食品添加物、これも当然対象になります。

器具、容器包装、これも食品衛生法の対象になっています。同じように規制の対象にしています。容器包装とかは食品とか添加物とかを包んでおくものですから、パンの袋とか汚れていると困りますので、包装を食べるわけじゃないですけど、包装から有害なものが出てきちゃったりすると、結果として食べるもの、食品に影響を与えますので、容器包装も規制すると。

同様に器具ですね、箸とかコップとか鍋とか、そういうものも対象になっています。その辺から有害な物質が出てきちゃったら困りますからね。あと、これは器具と言っても、機械も含まれるんですね。ですから、例えば自動販売機ですね。普通の缶が出てくる自販機はいいんですけど、液体がコップに流れてくる自販機のタイプ。あれは中の液体が食品そのもので、それが触れる機会が自動販売機はありますので、そういう自動販売機も実は器具として、食品衛生法の規制の対象になっています。

それから下、この辺面白いと言いますか、珍しいんですが、おもちゃ。おもちゃも同様に、実は食品衛生法で規制をしています。これは乳幼児が接触する6歳未満のものですけど、乳幼児が接触するものが規制の対象になっています。なめてしまったりする可能性があるということで、そうすると、食品に類するものと言いますか、同様の枠組みで規制しているというのがおもちゃです。

それから洗剤。野菜とか洗ったり。最近野菜を洗剤で洗うこともないのかなと。特に界面活性剤の家庭用洗剤のああいいうもので洗うというよりは、洗うとしても次亜塩素酸ナトリウムで洗うことが多いとは思いますが、仮に洗うとしたら、これは規制対象になるということです。あとは、飲食器の洗浄。これは、中身の基準はほとんどないんですけど、こういったものが食品衛生法の対象になっていますということで、ここまでが全体の御紹介で、では、具体的に食品添加物と農薬の話をしていきたいと思っております。

〔資料⑥、スライド11〕

まず、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、表示が今されています。線があって、ここに全ての添加物が記載されています。「これが食品添加物だよ」ということです。「食品添加物は、食品に色や香りを加えて、おいしく食べやすくしたり、腐りにくくしたりと、いろいろな目的で使われるんだよ」と書いていますが、無駄に入れているわけではないです。食品添加物というのは、それを入れることで、食品がよりおいしくなったり、腐りにくくなったりという機能を期待して入れられているのが食品添加物です。

〔資料⑥、スライド12〕

「自由に使っているの？」という質問ですが、そんなことはないです。「食品安全委員会が安全かどうかを確認しているんだよ」ということで、全ての食品添加物、これから新しく使おうとするものは全て審査、評価が行われて、安全性を確認しているということ。それが行われないと使えないと、自由には使えないということになっています。

「ここが大切」と書いていますが、「食品安全委員会と消費者庁が連携して安全性を確認しています。お菓子やジュースは美味しいけれども、摂りすぎないようにしようね。バランスよくいろいろな食品を食べて、元気に過ごしましょう」と。先ほど申し上げましたが、とにかくバランスよくいろいろな食事を食べるということが、全ての健康、安全への近道だということで、そのように考えています。

〔資料⑥、スライド13〕

法律上の食品添加物とはということで、第4条で定義されていたり、12条で販売制限。ここで、先ほど申し上げた、基本的には審査を受けないと売れませんというの、法律に規定されているところです。

〔資料⑥、スライド14〕

種類ということで、これは細かい話になるんですが、添加物の中も、指定添加物という普通に指定を受けたものですか、あるいはいろんな制度、見直しを行ってきておりますので、平成7年の制度の見直しより前に使われていたもの、ずっと昔から使っていたものは既存添加物という形で、使っていたものをいきなりだめにすることはできませんので、平成7年時点で使っていたものというのは、既存添加物という形で別途使用可能になっていると。あるいは天然香料とか、一般飲食物添加物、普通に食べ物になるような添加物ですね。こういうような分類があって、それぞれこういう品目数があるんですが、このぐらいの添加物が今、使えることになっていますということです。

〔資料⑥、スライド15〕

新しい添加物を使おうと思うとどういう手続きをするかということですが、先ほど申し上げましたように、全て食品安全委員会の審査。審査と言うとおかしいですが、評価を受けることになります。基本的に、こういった添加物を使いたいという、企業の方が多いですかね、からの要請。指定をしてくださいという要請を受けて、食品安全委員会で、まず食品健康影響評価を実施していただいて、その結果に基づいて、消費者庁の方で具体的な基準を定めます。これも、審議会において御議論いただきます。その結果、省令や法令を改正して、基準として定められると、そういう手続きになっています。まずは消費者庁の方に御相談いただくのがいいのかなということです。

〔資料⑥、スライド16〕

じゃあ、その基準は具体的にどのように決められているのかという考え方を、簡単ですが御紹介、これからさせていただければと思います。

まず、リスクを管理するための、リスクとは何か。これは、先ほどの食品安全委員会のスライドにも出てきましたが、リスクというのは、危なそうなこと、ハザードという有害な影響ですね。有害な影響があったらリスクがあるんじゃないかと思いがちですが、それだけではないんですね。有害な影響がどのぐらいの確率で起きるのか。すごい有害なものでも、ほとんど起きませんというんだったら、まあまあいいかなということになるわけですね。交通事故だって、よく起きてます。基本的に確率も低いので。交通事故の確率はそこそこ高そうですけど、確率論的にそんなに交通事故に遭わないかなということで、皆さん車に乗られているんじゃないかと思えますけど、それと同じです。ハザード、有害な影響があったとしても、確率が小さければいいかなということで、じゃあ、どのぐらいの確率なんだろうということを加味したものがリスクだと。ハザード掛ける摂取量。食品の場合は、確率というのは、ほぼ摂取量と同じ意味なので、ハザードと摂取量、両方加味して初めてリスクですねということになるんだということです。このスライド、大変重要なスライドだと思っているので、ぜひこれだけ覚えて帰っていただいたらいいなと思っているんですけど。

〔資料⑥、スライド17〕

そうすると、じゃあ、その有害な影響が小さいものというのは、いくら食べてもいいの

かと言うとそうではなくて、どんなものでもたくさん食べると、それはリスクになりますということです。例えば水なんかも、たくさん食べると中毒になるとか、体に有害だったりするわけで、あるいは分かりやすいところで、食塩みたいな、塩の取りすぎ注意とか言ったりしますが、普通に取っている分にはしょっぱくておいしいんですけど、たくさん食べ過ぎると、それは体に、健康に影響があるということで、どんなものでも摂取量が増えればリスクが増えます。当たり前なんですけど。

〔資料⑥、スライド18〕

逆に、すごい危ないと思っていたものも、摂取量が小さければリスクは小さくなるわけです。なので、危ないからとにかく避けようというとなかなか難しいので、じゃあ、どのぐらいまでだったらいいのかという量を考えながら、うまくそういうものと付き合っていくましようというのが、食品安全行政の基本的な考え方なのかなというふうに思っています。

もちろん、危ないもの全部食べないで済むなら、ゼロにできるならゼロにしたいんですけど、実際なかなかゼロにはできない。食品っていろいろなものが混ざっているんで、危ないもの全部食べないようにしようとすると、食べるものなくなってしまうみたいなことにもなりかねないので、どのぐらいまでだったらいいのかというのを、具体的な量とともに管理していくというのが大事なのかなと思っています。

〔資料⑥、スライド19〕

じゃあ、その量をどうやって定めているのかを簡単に御紹介していきたいと思っています。これはまた後ほどにしましょうか。農薬のところに出てくるので、また後ほど御紹介しますが、基本的に、今申し上げましたとおり、摂取量が増えていくと、健康への影響というのが大きくなっていくんですね。なので、量を気にしながらリスク管理を行っていくというのが基本的な考え方です。これは添加物も農薬も同じです。同様に、量の観点から基準値を当然決めています。

〔資料⑥、スライド20〕

添加物の使用基準、成分規格などを設定することになっていますということです。

〔資料⑥、スライド21〕

この規格、先ほどから出てきますけど、法律に基づいて基準を設定しているところです。

〔資料⑥、スライド22〕

これは具体例ですね。具体的に、じゃあどういう基準があるのかということで、これは安息香酸という食品添加物ですが、下に使用基準というのがありますが、まず、使っている食品が限られていますね。キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ、しょうゆ以外の食品に使用してはならないとなっているので、これにしか使えないわけです。対象食品が決まっています。その上で、品目ごとに取っている量、使っている量が決まっています。キャビアにあっては2.5g(グラム)、マーガリンにあっては1g、ちょっと少なめですね。あまりキャビアなんか食べないですから。僕も食べたことない気がしますけど。だから、結局この基準というのは、食品添加物の場合は、それが使われる食品をどのぐらい食べるのかという、標準的な量も加味して設定されることになりますので、ものによって値が違うということです。こういったイメージで、規格基準というのは実際に書かれているということです。

〔資料⑥、スライド23～25〕

使用実態の把握ということで、基準を策定したら、先ほどの放射線のとおりですが、マーケットバスケット調査ですね。スーパーマーケットに行って、食品買ってきて、実際のどのぐらい添加物入ってるんだらうというのを調査しております。これは毎年、全ての添加物じゃないですけども、順次調査も行っているという御紹介です。

〔資料⑥、スライド27〕

続いて農薬ですね。基準値の設定の考え方、これは農薬の方を中心に御紹介していければと思っておりますが、まず農薬について。農薬とは何か。

その前に、農作物とは何かということから御紹介していきます。農作物とは、人の手が加わった環境、自然環境ではないところで栽培されると。そうすると、自然環境の植物とはちょっと違った特徴があると。1カ所に特定の作物を大量に栽培し、天敵が少なく、品種改良されたものも作っていて、肥料を与えられて育っているので、病害虫が発生すると広がりやすいとか、雑草などに弱いと、そういうちょっとした特徴があります。

〔資料⑥、スライド28〕

ですので、これをしっかり栽培していくためには、さまざまな工夫がされています。農薬もそのうちの1つです。ただ、そのうちの1つに過ぎません。例えば、耕種的な対策ということで、同じ畑で同じ作物を続けて栽培しないとか、そもそも物理的に紙で覆ってしまうとか、生物的には、天敵となるような生物を共存させて対策するとか、いろいろある中で、化学的に農薬を使うと、そういうこともありますということです。

〔資料⑥、スライド29〕

では、農薬とは何かということですが、農作物を栽培するときに病気や害虫など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ということです。

〔資料⑥、スライド30〕

農薬もいいことあるんですよ、ということの御紹介がこれから続くんですけど、農薬はいろんな農薬があります。殺虫剤とか、あるいは植物の方の生理機能を調整する方。あるいは、先ほど言った天敵など、こういったものもありますということです。

〔資料⑥、スライド31〕

なぜ農薬を使うのかということで、農薬は、先ほど言ったようないろんなことを解決するために使うわけですけども、病害虫から保護する。雑草を取り除くような農薬は、雑草を手作業で除くよりは簡単に、労働力を軽減できますとか、あとは、生産するものの生産性の向上があります。あるいは、かび毒とか、かびが生えちゃったりすると、今度は僕ら食べる方に害がありますので、かび毒のリスクを減らすとか、いろいろなことがありますということです。

〔資料⑥、スライド32〕

農薬を使わないとどうなるのかという、ちょっとなかなか写真ですが、害虫によって品質が低下するとか、病気が発生するとか、そういうことがあるかもしれないということです。

〔資料⑥、スライド33〕

それから生産量ですね。これも、通常の収穫量に対して、農薬を使わないと収穫量がとても減ってしまいますということです。これ、リンゴですね。そういうことで、収穫量も減ってしまうということです。

〔資料⑥、スライド34〕

労働時間の話もありますね。手作業よりも労働時間減りますということで、農薬によって、コストにも関わってくるということで、農薬による効果というのがいろいろあるんですよということを御理解いただいたらと思います。

〔資料⑥、スライド35〕

ただ、農薬ですごく効率的に植物を作れたとしても、それが安全なものでなかったら、それは本末転倒でありますから、安全性を確保するというのも併せて行っているということ。

そのうちの一部を今日は御紹介するわけですが、農薬の安全性と言いますと、基本的には、今日話しているのはこの2番目のところですね。農薬が使用された農作物を食べて、食べた人は本当に安全ですかという、その安全性はあります。ただ、その観点だけではな

いです。1つ目、そもそも生産者さんの安全性どうですかと考える必要があります。農薬を散布するときに、間違っ吸ってしまう可能性も当然あるわけで、そのときに本当に、むしろそこが一番農薬に触れる機会が多いわけですから、そういう使い方をして安全かどうかというのは確認をされるということ。それから、環境に対する影響ですね。農薬使った田畑の周りで、川とか自然環境が汚染されたらそれは問題ですから、それぞれの観点で安全性というのを確認しています。

〔資料⑥、スライド 36〕

それを全て一元的にと言いますか、全てまとめて確認していくということで、農薬の登録制度が成り立っているところです。

〔資料⑥、スライド 37〕

今日はこの2番目のところの御紹介をしていくわけです。

〔資料⑥、スライド 38〕

そもそも登録内容では、農薬自体の品質とか、薬効・薬害、どういう効果があるかということ、それぞれ確認しているということも、そういうこともしております。

〔資料⑥、スライド 39〕

再評価ということで、一度登録された農薬も、適宜再評価を行うということもやっているということです。

〔資料⑥、スライド 40〕

その登録制度、先ほど3つの観点で登録していくということをお話しました。受付は、3つの観点は、農家さんへの影響と、人への影響と、環境への影響なので、それぞれ農林水産省、消費者庁、環境省、それぞれが担当しているので、3省庁に申請するの大変ですから、登録の申請は農林水産省さんが一括して受け付けてくれています。

受け付けたものを3省庁にそれぞれ渡して、農水省さんではこういった効果とか使用者への影響とか、そういったようなもの確認しています。環境省さんでは、水生生物とか水質、そういう環境への影響。で、消費者庁の方で、食品中に残留したときの基準値を設定すると、そういう役割分担をして対応しているところです。

ただ、役割分担はするんですが、結局人への影響がどのくらいあるのかというのは、これは科学的な評価ですから、これは食品安全委員会が統一して行うわけですね。だから、食品安全委員会が行って、その結果に基づいて各省庁で検討しますということになっているわけです。

〔資料⑥、スライド 41〕

残留農薬のリスク管理の必要性ということで、農薬を使うメリットもあるわけですが、生体に対する影響もあるので、これは適切にリスク管理をしていきますということです。リスク管理は当然必要で、安全性を確認する必要があります。

〔資料⑥、スライド 42〕

同じようなことを言っていますね。微量に残留する可能性がありますので、健康に悪影響を生じないように、リスク管理をしていきます。

〔資料⑥、スライド 43〕

残留農薬、食品に残留して食べた人が安全かどうかという管理は、これはポジティブリスト制度ということで、先ほどの添加物と同様に、指定されているもの、評価を受けたものしか使えないということになっています。なので、リストに載っているものしか使えませんよということで、ポジティブリスト制度と言っているんですが、なので、それ以外のものは基本的には使えないということになっています。

使えないと言いますか、使うときは非常に厳しい、一律基準というものがありまして、0.01ppm（ピーピーエム）という、すごい少ない数字なんですけど、そういう形で管理されていて、基本的にはポジティブリスト、リストに載っているものしか使えないという制度に

なっているところです。

〔資料⑥、スライド 44〕

では、その残留基準をどう設定しているのか。これは、作物残留試験ということで、実際にどのぐらい残っているのかというのを試験するんですが、これのときに、先ほどの図をもう一度持ってきたと思います。

〔資料⑥、スライド 52〕

この図なんですけど、摂取量が多い方が、健康への影響が大きいというふうに申しあげました。そうすると、摂取量が少なくなってくると、影響は小さくなっていくんですね。分かりますか。摂取量多いと、これ、死亡って大々的に書いてますけど、そういう影響が最も大きいところから、だんだん摂取量少なくなってくると下がっていくわけですね。

じゃあ、基準値をどこで設定するのか。基準値は、この真ん中らへんに設定しようかなというのと、それは問題ですね、当然。真ん中に基準値を設定しちゃったら、ここまで使っているもので健康への影響出ちゃいますから、これは当然だめなわけです。当然だめなんです。じゃあ、当たり前の話なんですけど、ここに無毒性量というのがあるわけです。減らしていくと、ここ以下だったら毒性出ませんよという値があるわけです。

じゃあ、この無毒性量が基準値かと言うと、実はそれも違うわけです。無毒性量も基準値にはならないです。なぜかと言うと、このデータってどうやって取ってるのと言うと、これは人間で実験できませんから、基本的に動物で実験を行います。マウスとかラット、いくつかの種類で実験を行うんですけど、そうすると、それって人でも同じこと言えるんですかという疑問が生じます。とはいえ、人で本当に同じかどうか、人で確認はできないので、安全をかけて、念のため 10 倍ぐらい掛けておこうということをしています。これは安全係数と言っています。だから、この点より 10 倍安全にするわけですね。種差として 10。加えて、個体差というのもあるんですけど、個体差もあるわけですね、当然。

これはちょっと話が違いますが、私、朝牛乳飲むとお腹痛くなるんですけど、他の人はお腹痛くならないんですけど、そういう、人によって食べ物から受ける影響って違うわけです。化学物質から受ける影響も違う。なので、それはちょっと若干違いますが、とにかく個体差も考慮しましょう。マウスと人の差、これは 10 倍考慮しましょう。その上で、さらに個体によって違うこともあるので、そこも考慮して、合計 100 ですね。変わる場合もありますけど、通常 100 倍を念のため掛けています。ですから、実際に実験データで無毒性だった量から、100 分の 1 小さい値、これを ADI と言って、許容一日摂取量。1 日当たり人間はこれだけ取っても大丈夫でしょうという数字として設定しています。通常ですからね、100。今、審査のとき、ものによってさらに詳細なデータがあったら、精緻に値を作ったりもするんですけど、ベースになるのが 100 なので、例として出していますが、100 倍掛けています。

この ADI という数字も、もしよかったら今日覚えて帰っていただくといいかなと。許容一日摂取量。これは、この量を一生食べ続けても大丈夫ですよという数字だというふうにしています。それが ADI です。

そしたら、じゃあ基準値ここですね。ここは基準値になるのか。実は、農薬や添加物の場合はここでもないです。さらにこっちです。実際に取る量と言っていますが、さらに低い。ここ、ぎりぎりいっぱいにしてもまあいいんですけど、そうする必要がない。さらに安全をもって、ここより低い値にしています。

〔資料⑥、スライド 44〕

この数字は何かと言うと、それがさっき出てきた、残留試験の結果ですね。作物残留試験。農薬なんて、だいたいこのぐらいの量を使う必要があると。害虫が出ないようにして、作物が生育できるようにして、目的が達成できる量であれば、それ以上使う必要ないわけですね。だから、一番目的達成できる量、ベストな量を使ってみてください。

〔資料⑥、スライド 46〕

そうすると、どのぐらい残りますかというのが試験すると出てきますね。どのぐらい残るか。で、残った量が分布になるわけですね。残る量も、作物によって個体差がまたありますから、残る量違うんですけど、そうすると、この作物のときはこのぐらい残ったね、こっちはこのぐらい残ったねと、いろいろな分布があって、普通に使ったら最大でもこのぐらい残るでしょうと、この量を基準値にしています。この量を基準値にします。なので、それは先ほどの ADI と違う。ADI より低いわけです。

ちなみに、結果としてこの値が ADI より高かったら、当然それは認められなくなるので、もっと低くなるような使い方にしなさいということになるんですけど、通常は ADI より低い。ですから、この値なんです。

〔資料⑥、スライド 52〕

だから、ADI じゃないのはちょっと意外に思われるかもしれないですが、100 倍掛けて安全だった、この健康に影響を与えるラインではなくて、実際の使用量を基準にしましょうということにしています。だから、たまに基準を超えたものが流通しちゃった、みたいなニュースがあったりしますが、「直ちに健康に影響はない」とか聞いたことがあるかもしれませんが、「なんで？ 基準超えてもなんで安全なの？」と思う方いるかもしれないですが、こういうことも背景にあります。健康への影響がないラインじゃないんです。実際に使用した量のラインですから。だから、これを超えたとしても、この ADI を超えなければ基本的には大丈夫なわけです。そういう考え方。さらに保守的に、保守的に、保守的に基準値は作られているというのを、もしよかったら覚えて帰っていただけるといいかなというふうに思っております。という形で、残留農薬の基準が設定されているところです。

〔資料⑥、スライド 45〕

残留農薬の基準、全ての食品一律ではなくて、当然農薬って、作物によってどのぐらい使うか決まっていますので、作物ごとに設定しているところです。

〔資料⑥、スライド 46〕

この残留の実際の値を見て設定しているということですね。

〔資料⑥、スライド 47〕

ですから、農薬、普通この食品には使用しないよねという食品に対しては、基準を設定しないということにもなっています。そういうものは、先ほど申し上げた 0.01ppm、一律の基準が一応ありますので、フリーに使っていいということにはならないということです。

〔資料⑥、スライド 48〕

健康に影響を生じるおそれのないように、ADI を超えないように基準値を設定していると、今申し上げたことです。

〔資料⑥、スライド 49～52〕

これは、先ほどのスライドで、先ほども申し上げましたが、リスクというのは摂取量、ハザードだけではなくて摂取量が大事ですので、量を加味してリスク管理をしているということで、御理解いただけるといいかなと思っております。

〔資料⑥、スライド 53〕

長期暴露評価ということで、今申し上げたような試験というのは、基本的に長期の暴露の評価、ADI といって、一生涯食べても大丈夫という数字の議論をしています。

〔資料⑥、スライド 54〕

一生涯食べても大丈夫ということは、あらゆる食品、全ての食品から得る、食べる量がこの ADI を超えないということで、全部足さなきゃいけないですね。なので、ニンジン、キャベツ、リンゴ、いろんなものから農薬摂取する量が、ADI を下回るということを管理しているところです。

〔資料⑥、スライド 55〕

それから、一生涯じゃなくて、1日だけでもこのぐらい食べたら危ないということが場合によってはあるかもしれないので、そういうものも併せて設定します。1日だけの場合は各食品で見るとはありますが、これをARFDと言ったりするんですが、1日だけ、24時間ですね、短期間の影響も受けない量に管理すると、この2つの観点で管理します。考え方はそんなに変わらないです。健康に影響を与えるラインを超えない形で管理するというのでやっています。

〔資料⑥、スライド56〕

残留農薬の一日摂取量調査、これも本日3度目のマーケットバスケット方式での調査を行っておりまして、各農薬の一日摂取量、ADIを大幅に下回っているということで、調査した結果もADI以下ですということが分かっているということの確認もしているということです。

それでは、ここまでの添加物と農薬の御紹介でして、その他の情報提供というところに進みたいんですが、その前に、農薬、添加物関係で事前に御質問を頂いていますので、御紹介をしていきたいというふうに思います。

まず、添加物や農薬について、これは安全側というか、嫌っている方がやっぱりいますということですね。添加物や農薬、あまり取りたくないなという、忌み嫌われていますというふうに御質問頂いています。例えば添加物であれば、超加工品とか最近によく言われたりもしますが、そういった文脈で、その使用を避けるような方がいらっしゃると。農薬についても、外国よりも基準が緩いんじゃないかということで、あまり好まないような方がいるということなんです。なぜそういうことが起きるのか、添加物の何が嫌がられる原因となっていて、それを払拭するのは難しいのか、どう考えるかといったような御質問を頂いています。

なぜかというのは、なかなか難しいところもあるんですが、皆さんが、いろんな方がいろんな考えを持っていらっしゃいますので、各自の考え方あると思いますが、ただ、払拭すると言いますか、私どもとしてできることは何かと言うと、とにかく今日お話したような、どういう形で添加物と農薬とリスクの評価をして、リスクの管理をしているのかというのを御理解いただくことが大事なのかなというふうに思っています。なので、消費者庁といたしましては、リスク評価、リスク管理の仕組みについて、より御理解いただけるように。こういう意見交換会を通じたり、ホームページなどでもいろいろ情報提供させていただいていますので、そういう機会を通じてコミュニケーションを取っていく、情報提供していくということが重要なことというふうに思っております。

ちなみに、御質問の中で、「農薬の新規の登録状況、主流など、初心者でも分かりやすく教えていただければ助かります」という御質問を頂いているんですが、毎年数成分ずつ、新たな有効成分の農薬が登録されているということです。それから近年は作用機作、メカニズムですね、その新しい化学農薬ですとか、あるいは天敵などの生物農薬も開発をされているということです。そういった新しいものもありますということでございました。

それから続いて、今度はちょっと心配の声なんですが、臭素酸カリウムという小麦粉改良剤。これについて、「EUや中国、カナダなど多くの国で使用が禁止されているようですが、日本で使用を禁止しないのはなぜか」という御質問を頂いています。

これもなかなか、使用を禁止しないという理由は難しく、各国の制度、基本的に各国同じ考え方ではリスク管理をしています。農薬にしろ添加物にしろ、基本的に同じ考え方で管理はしているんですが、例えば農薬であれば、害虫を駆除するために必要な量を農薬を使うことになりますので、害虫の量が国によって違うわけですね。あと、土の種類とかも違うかもしれないですけど、環境が違うので、必要な使用量というのがどうしても変わってきますから、どうしてもそういう意味で、同じ考え方で規制値は作っているんですが、各国の背景の違いで、結果として値が違うということは起きるんですね。なので、臭素酸

カリウムが直接その例に当たるか分からないですが、当たらないと思いますが、とはいえ、一般論として欧米、日米を完全に一致した規制にはならないということは御理解いただければというふうに思います。

その上で、じゃあ臭素酸カリウムはどうかと言いますと、これは先ほどお示ししましたが、添加物使用基準を設けています。臭素酸カリウムも使用基準がありまして、それはパンにしか使えません。パン以外の食品に使用してはならないという基準です。それから、使用量も制限しておりますし、その上で、使用した臭素酸カリウムは、最終の食品の完成前に分解して除去しなければならないということで、これは加熱して分解される性質のもので、なので、結局臭素酸カリウムの形では、最終的に食品には残らないということをお条件にしていますので、そういった形で日本ではリスク管理をしているということをお紹介させていただければと思います。

続いて、すみません、今回御質問が多くて、ざっと御紹介させてもらえればと思いますが、検査法について、規格基準を策定するという事は、検査が必要だということをお少しお申し上げましたが、検査法が古い。「検査法が古く、感度が低いものがある。これについて改正の予定はあるか」ということで、ちょっといろんなものがあるんで、どれについてかというのはあるんですが、この後事例として、「生食用の食肉について、腸内細菌科菌群が対象となった成分規格を設けられていますが、他の食品では大腸菌群が対象となっています。今後、他の食品が大腸菌群から腸内細菌科菌群へ変わっていくのか」ということで御質問いただいています。

結論から申し上げます、何か予定があるものはないです。微生物に関する規格基準の試験法について、現時点で規格の改訂というのは予定していません。ただ、随時新たな知見などに基づいて、見直しの検討は行っておりますので、検討は引き続きやっていくと。で、必要があれば、適宜試験法は改正するといった対応をさせていただいているところであります。ですので、何か、この試験法困るなとか御意見あったら、ぜひ消費者庁の方にも頂ければありがたいかなというふうには思います。ここまでですね。それでは、少しこの後のお話を進めさせていただければと思います。

[資料⑥、スライド58]

その他の情報提供ということで、事前の御質問でも頂いたんですが、PFAS（ピーファス）とかも話してほしいなというコメントがあったので、ちょうど、ありますよということで、PFASの御紹介を少しさせてもらえればと思います。

PFASって聞いたことある方いらっしゃるかな。PFAS、有機フッ素化合物の総称ということで、これは総称ですので、いろんなものがあります。OECDによると4,730のPFAS分子があるということで、いろんな有機化合物のフッ素があるものは、みんなPFASになってしまうんですけど、そのうちよく使っているのがこの辺だったりするんですね。

PFASは何かと言うと、撥水性と撥油性を持っている。で、物理的・化学的に安定性を持っている。なかなか壊れない、なかなか分解されない。撥水性、撥油性、水もはじくし油もはじくということで、便利そうな感じもしますよね。実際便利だったので、いろいろ使われてきました。紙とかプラスチックの表面処理ですとか、または、例えば消火剤とか、いろいろなところで使われてきたものなんですけど、PFASのうち、少なくとも現在一部のものが、有害性があるのではないかとということで、具体的にはPFOS（ピーフォス）、PFOA（ピーフォア）、PFHxSというんですけど、PFASだかPFOSだか分かりづらいかもしれませんが、4,700あるうちの一部、これらは単一のものなんですけど、少なくとも3物質、ここに並んでいる3物質、この3物質については、すでに制限がされています。製造、輸入が禁止されているところですよ。

PFOS、これは一番最初に2010年に禁止されまして、PFOAは2021年、PFHxSは2023年に指定されました。ですのでこれは、すでに原則、製造等が禁止されているんですね。だか

ら、PFAS というのは昔、これは便利だなということで、皆さん使っていたんですが、これはあまり良くないのではないかとということで、徐々に使うのをやめて、現在ではもう使わなくなっていると、それが PFAS というものです。

ただ、昔たくさん使っていたものですから、これは当時環境中に出たものがいまだに残っていて、例えば河川で検出されるとか、あるいは水道で検出されるとか、そういったことが問題になっていると言いますか、少し懸念されているということで、じゃあ PFAS の管理をしなければという議論がされています。

[資料⑥、スライド 59]

まず、PFAS の管理をするためにまず行うことですが、耐容一日摂取量ということで、食品安全委員会の方で、どのくらい取ってもいいのかという、先ほどの ADI とほぼ同じようなものなんですが、人の健康に影響を与える量というのを評価していただいています。これが令和 6 年ですね、ほぼ 2 年前の 6 月に評価の結果が出まして、PFOS と PFOA について、20 という数字が出たんです。出していただいたんです。20 までだったら大丈夫だよと、それが TDI ですね。そういう数字が出ました。ですので、食品安全委員会の方でリスク評価が行われましたので、この結果に基づいて、じゃあ水道や水など、あるいは食品の基準をどうしようかというのを、今度はリスク管理機関たる消費者庁ですとか、関係省庁等で議論をしてきたわけです。

[資料⑥、スライド 60]

そのうちの 1 つが水道の水質基準です。これは、水道は今、環境省が担当してますので、環境省の方で議論が行われました。食品安全委員会のリスク評価の結果を受けて、じゃあ水道水中はどのくらい入っていいんだろうかという数字を出して、令和 7 年の 6 月、昨年 6 月に水道に基準値を設定しました。これ、50ng (ナノグラム) という数字なんですけど、TDI の 20 を超えない形で設定しました。超えないというのは、前提としまして、人の体重は 50kg (キログラム) ぐらいかなと。で、水からは、先ほど言った 10% 取ってもいいかなと。で、人は 1 日だいたい 2ℓ (リットル) ぐらい水飲むかなということで、それを前提にすると、水道水中の濃度というのは 50ng、0.00005、50ng/ℓ (ナノグラムパーリットル) ということになって、基準値として設定されました。

実は水道水の管理って、基準値になる前に、目標値という形で、ちょうど同じ数字で自主的に管理はされていたんですが、これが正式に法令に基づく基準になったというのが、これが昨年 6 月の話です。ちなみに、6 月に改正されて、施行日は令和 8 年 4 月 1 日、この 4 月ですね。もう 1 か月を切りましたね、施行されるということになっております。

[資料⑥、スライド 61]

環境省で水道の水質基準が作られましたので、今度はミネラルウォーターの基準を消費者庁の方で検討いたしました。ミネラルウォーターというのは、今や水道水の代わりに飲まれるということで、日本の水というのは本当に世界の中でも珍しい、そのまま飲むことができる水ということで、すごい水なので、別に全然ミネラルウォーターなんか買う必要なくて、水道水飲んでいただいて大丈夫なんですけど、とはいえ、あまり水道水飲みたくないな、水飲むならミネラルウォーターかなという方も今はいらっしゃいますので、僕も結構そうしちゃったりもするんですけど。ですので、水道水の代わりになる場合もありますので、ミネラルウォーターの基準は、水道水と同じ基準を設けました。消費者庁の方で設けたというところです。

[資料⑥、スライド 62]

いろいろ背景書いていますが、結果としては同じ値です。50ng という数字ですね。ミネラルウォーターについても水道水と同じく、50ng という数字を設定して、基準として設定しました。これも昨年 6 月に法令としては出ていまして、経過措置として、今年の 4 月ですね、次の 4 月までの経過措置が設けられていますので、4 月以降、この数字で運用され

ることになっております。

これは水に関する議論ですから、水以外のものというのは引き続き議論ということになります。今のところ基準の策定は必要ないということになっているんですけど、いったん水について基準を策定したと。先ほども少しありましたが、食品ってやっぱりいろんなものを食べますから、バランスよく食品取ってれば、基本的にリスクって管理できるんですけど、水はやっぱり避けられない。いろんな水を飲むってできないので、水はやっぱり優先度高く基準を設定したということかなと思います。こんな PFAS についての議論がありました。

〔資料⑥、スライド 63〕

それから、いわゆる健康食品の御紹介をさせてもらえればと思います。健康食品というのは、いわゆる健康食品、医薬品ではない。医薬品ではないんですが、経口的に摂取される、健康の維持とか増進に使いますよということで売られているようなものが健康食品だと。いろんな健康食品が今、ドラッグストアとかで売られていたり、普通にコンビニとかでも売られていたりすると思います。

ただ、健康食品って今のところ法律上の定義がなく、何が健康食品なんだろうというのは決まってないということなんですけど、法律上定義であるのはこの辺ですね。栄養機能食品とか機能性表示食品とか特定保健用食品とか、こういうのは法律上定められていて、申請して、許可が下りるとこれとして売れるんですね。これとして売れるというのはどういうことかと言うと、特定保健用食品ですよと言えるだけじゃなくて、それに加えて、ある種の標榜と言うんですかね、こういう機能がありますとか、こういう効果がありますとか、そういうことも書けるようになる。普通は書いちゃいけないけど、普通は、こういう効果がありますなんて、医薬品じゃなければ書いちゃいけないんですけど、こういうものについては、申請をして許可を受けることでできるようになります。そういうのが3つほどあります。

これ以外にもあるんですね。これ以外の健康食品というのもあって、それは別に、何かこれに効くんですとか、こういう効果があるんです、こういう機能があるんですということを書かなければ、自由に販売していいわけです。だから、サプリメントのようなものは、こういう法律の枠組みの外で今でも売られているわけです。だから結局、規制としては、一般食品と同じ規制になるということになっています。こっちは一応法律上ありますので、別途管理されていたりもするんですけど、その他の方については今、規制がないということになっています。

〔資料⑥、スライド 64〕

ちなみに、規制がないと言いましても、規制がない状況ですので、とはいえ、やっぱり特殊なものです。錠剤とかカプセル剤というのは、普通の食品と比べるとちょっと特殊ですよ。

〔資料⑥、スライド 51〕

何が特殊かと言うと、先ほど来ずっと申し上げている、この図なんですけど、ハザードがあっても、摂取量が少なければリスクは少ないということ、これは何度も申し上げます。で、バランスよい食事を取るというのはどういう意味かと言いますと、ある特定のハザード、何か特定の危ないものが、あらゆる食品にたくさん入っているということはあまりないんです。この物質はこの食品にあるかもしれないとか、この物質はこっちの食品に多いかもしれない、そういう偏りが必ず一般的にあるものです。どんな食品にも入っている危ないものというのはそんなにないです。であるからこそ、いろんな食品を食べることで、1個1個の有害物質の量が減るんです。少なく管理できる。だから、バランスよく食べましょう。バランスよく食べると、そういう偏りがなくなって、リスクが減りますと、そういうことをこういう図で申し上げています。

[資料⑥、スライド 64]

そんなにたくさん偏食できないですよ。僕も毎日同じものを食べたりしますけど、だんだん飽きてきちゃったりしますので、そのうち食べれなくなるわけですね。魚とか食べるのも、1匹、2匹ぐらいが限界かなというふうに思いますが、錠剤、カプセル剤の問題は、それがいいですね。小さくなって、錠剤で飲み込むものですから、飲もうと思っただけでも飲めると。それが一般の食品と違うところです。ですから、やっぱりそういう意味で、ちょっと管理をしっかりしないと、普通の食品よりもちょっと違ったリスクの高さがあるかなと、これがサプリメントとか、錠剤とかカプセル剤、そういうものの特殊なところです。

そういうこともありまして、こういう健康食品の中の錠剤とかカプセル剤については、これまでも一般食品とは違って、こういう管理をしてくださいということをお願いをきています。そのうちの1つが、まず製造段階で製造管理をしましょうということですね。普通の食品工場でいろんなもの作ったりもしてはいますが、特に錠剤、カプセル剤については、GMPと呼ばれているんですけど、厳格な品質管理ですね。工場で何をどの分量入れるかを全部記録したり、あらかじめ手順を定めたりというのを、すごい厳格にやるということをしてGMPというふうに言っているんですけど、これは医薬品の製造管理の手法なんですね。医薬品の世界では、このGMPという手法で大変厳格に製造方法を管理しているんですが、それと同じような形で、食品であっても錠剤、カプセル剤、サプリメントについてはちゃんと管理しましょうということで、こういう自主的な取り組みに近いものでありますが、お願いしているということをやっています。

それから、そういうGMPで、ちゃんと工場管理してまわすということも、企業の方が、自分でやっていますと宣言するのも大事ですが、第三者的に、確かに管理されてるねというのを確認していただくのも重要ですので、今は制度の導入、制度があるわけではないんですが、第三者的にGMPの認証をしてくれる機関が、民間の団体がありますので、そういった団体の方の認証というのも大変普及しているということで聞いているところです。こういう取り組みをきています。これは売る前の話ですね。

で、売った後。売った後もちゃんと管理を強化しています。健康被害情報の収集ということで、サプリメントに由来する健康被害がもしあった場合には、これは積極的に情報を報告してくださいということで、因果関係が明確でない場合も含めて、より積極的に情報を集めるようにしています。

食品衛生法って、普通に有害事象がありましたら、食中毒の報告ということで報告することが義務付けられているんですけど、普通の食中毒って因果関係分かりやすいんですね。昨日牡蠣食べたからお腹痛くなったとか、だいたい分かるんです。だいたい分かるんですけど、やっぱりこういうサプリメントはなかなか分かりづらいところがありますので、そういう因果関係が分からない、本当にこれはサプリメントのせいかなと分からなかったとしても、積極的に情報集めてくださいということで、より安全性の確保に取り組んでいるところです。

[資料⑥、スライド 65~67]

それから、パンフレット作成、リスクコミュニケーションということで、今申し上げたようなサプリメントのリスクなどについて、情報提供ということでホームページを作らせていただいたりとか、あるいは解説動画とか、『ちょっと待って！ 健康志向の康子さん』ということで動画を作らせていただいたり、パンフレットを作らせていただいたりしてはいるんですけども、こういった形でやっています。皆さんもぜひ、もしよろしければこの辺見てください、参考にさせていただければありがたいかなと思います。以上でございます。ありがとうございました。

○司会（事務局・渡辺） 荒川専門官、ありがとうございます。それではこれより、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。これより休憩とさせていただきます。再開のお時間は15時25分からといたしますので、それまでにお席の方にお戻りください。これより会場内のレイアウト変更を行いますので、休憩とさせていただきます。再開のお時間、15時25分からといたします。それまでにお席の方へお戻りください。

（休憩）

○司会（事務局・渡辺） それでは、お時間になりましたので、これより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） ただ今ご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。本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。これから、皆様方との質疑応答、あと意見交換に入らせていただきたいと思います。予定していたものを少し変更させていただきたいとあって、本日予定の時間より早く進行していますが、これは早く終わったというよりも、ちょっと関係省庁の皆様頑張って早く終わってもらっておりまして、当初、皆様方への御案内においては事前質問だけと思っていたのですが、少しでも皆様方と意見交換を行いたいと考え、この会場からの御意見を受け付けたいと思います。ですので、まず事前質問、非常に多く頂いていますので、講演の中で御説明させていただいたものにつきましては、今回の質疑応答からは省略をさせていただきます。また、会場の皆様のみとなってしまいますが、当日質問も受けさせていただきたいと思います。ただ、非常に多くなる可能性もございますので、できれば本日の講演の内容についてお願いできればということと、もう1つ、1人1問でお願いいたします。その後時間が余れば、2問目以降も受け付けたいと思いますので、円滑な運営に御協力をいただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

質疑応答に入る前に、消費者庁の宣伝をさせていただきたくて、まず皆様のお手元に今回のテーマとは違うんですが、消費者庁の「外食・中食での食物アレルギー」のチラシですとか、「原料原産地表示って何？」というチラシを配らせていただいています。また、今回のテーマと非常に似通った内容になるんですけども、私どもの方でトーク番組、「子どもを守る『食品の安全リテラシー』」という動画配信をしています。こちらは、先ほど出ていたリスクと食品の安全の話について、分かりやすく解説をされている番組ですので、ぜひ時間があるときに御覧ください。ただ、少々長いので、お時間のあるときにぜひ御覧いただければと思います。

もう1つ、皆様方のお手元に、ミントのタブレットをお配りしております。これは決して眠くならないようにという形でお配りさせていただいたわけではなくて、もう1枚チラシがあったかと思うのですが、「“隠れうのみ”注意報」という、新聞を模して作ったチラシがあるのですが、こちら、健康食品の誤った使い方に陥らないようにするためにはどのようにすれば良いのかをタイプ別に診断サイトというのを展開しています。タブレットにバーコードありますけど、このバーコードを読み込んでいただくと、非常に簡単な質問に答えるだけで、自分がどのようなことに注意しなくてはいけないかなというところをお気付きいただけるようなページを作っておりますので、ぜひアクセスしてみてください。

それでは、早速質疑応答に入らせていただきます。まずは、事前質問頂いたもの、後ろの方の画面に質問事項を映しますので、担当の省庁にお答えをいただくようにしていきま

す。

それでは、まず1問目。「食品安全委員会の農薬再評価について」ということで、公表文献の取り扱いについて、ここはお話聞きつつ、質問を一読いただければと思います。まずは食品安全委員会から、こちらの質問に対する御回答をお願いできますでしょうか。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） それでは回答させていただきます。公表文献に関する御意見ということでございます。食品安全委員会では、「残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱い」についてというガイダンスを公表しているという状況でございます。その中で、公表文献の研究結果は、評価に有益な情報となり得ることから、評価を最新の水準の科学的知見に基づき実施する、こういったためには、公表文献も適切に活用すること、これが重要となっております。一方で、公表文献というものにつきましては、著者の研究目的に応じまして、それぞれの方法で実施された研究結果が記載されるということになります。その使用に当たっては、その研究内容につきまして、評価の目的との整合性ですとか、結果の信頼性、こういったものに対する十分な検討を実施することが必要となっております。このため、農薬に関して専門調査会というのがございますが、この専門調査会におきまして、専門委員がリスク管理機関から提出された文献というのがあるんですけども、そういったものを一つ一つ確認をすると。公表文献に記載された研究内容につきましても、結果の再現性、安全性試験成績との整合性、当該研究結果の毒性学的意義、こういったものを踏まえて、評価への使用の可能性、こういったものを総合的に判断することとしているというところでございます。

なお、公表文献の数というのが、実は多かったりすることがございます。こういった場合の取りまとめ方法につきましては、特段定まっていなくて、試行錯誤しているという状況でございます。今後も、より見やすいものを検討していきたいというふうに考えてございます。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。時間もないので次々行きたいと思います。「農林水産省の農薬再評価における公表文献の公募と農薬補助成分について」ということでございます。こちらにつきましては、農林水産省から、お願いできますでしょうか。

○山原（農林水産省） 農林水産省農産安全管理課の山原でございます。農薬の公表文献の情報募集についてお尋ねがございました。公表文献の情報募集の仕組みを導入いたしました2023年11月時点で、既に食品安全委員会に評価要請を行ってございました農薬につきましては、後追いとなりますけれども、順次情報募集を行いまして、その結果を食品安全委員会等に提出をしてきたところでございます。

なお、2月19日になりますが、食品安全委員会におきまして、グリホサートの調査審議が始まりましたが、農林水産省から食品安全委員会に対し、情報募集を開始したことを伝えておりますし、その日の調査会の審議結果におきましても、「まず安全性試験成績について審議し、公表文献について評価要請時に提出された文献のほか、農林水産省の情報募集により提出される文献等も含めて審議し、最終的な評価書案を検討していくこととされた」とされておきまして、情報募集をないがしろにはしておりません。

また、情報の提出に関しまして、期間や方法について御意見がございましたが、他のパブリックコメント同様に、30日間で実施をしておきまして、また、情報セキュリティの問題で、添付ファイルの提供という形ではなくて、情報を直接入力する形式といたしております。御協力をよろしくお願いたします。

さらに、農薬の補助成分の規制について御意見を賜っております。補助成分を含む農薬

の安全性につきましては、農薬登録の際に確認をしております、どの農薬を使用したとしても、使用方法を守って使用する限り、健康に問題が生じるものではないと考えております。その上で、農薬の安全性を一層向上させるため、農薬の補助成分について、より安全性の高いものへの切り替えが進むよう、令和5年になりますけれども、使用を控えるべき成分のリストを定めたところでございます。

今般御指摘のございました、アメリカがPFASとして補助成分の使用を規制した12物質、これは令和4年12月頃に規制がかかったものと承知しておりますが、これらにつきましては当時から我が国の農薬製剤には使用されておられません。以上、回答でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。それでは次の質問に移ります。御質問の内容につきましては、関係省庁が行う情報発信のことかなと思います。3点御質問をいただいておりますが、まとめて、リスクコミュニケーションを主導しております消費者庁の方から答えさせていただきたいと思っております。

○秋山（消費者庁） 消費者庁の方から御報告させていただきます。消費者庁では、食品の安全性に関する理解を深めていただくことを目的としまして、今回の意見交換会もそうなんですけれども、関係府省庁と連携しまして、さまざまな情報発信を行わせていただいております。関係府省庁におきましても独自に情報発信を行っております。食品安全委員会では、子どものころから食品安全に関する正しい知識や、科学的なものの考え方を身につけられるように、小学生向けの「キッズボックス」や、中学生向けの「科学の目で見る食品安全」などを作成し、ウェブサイトに掲載しております。厚生労働省では、食品安全全般や、食中毒予防について、一般国民向けのリーフレットや動画などを作成し、ウェブサイトに掲載しております。農林水産省ではウェブサイト「安全で健やかな食生活を送るために」や、ショート動画を活用した正しい知識の普及を行っております。先ほど松井の方からも紹介いただきましたけれども、啓発用のアイテムの他に、お手元にお配りさせていただいております、先ほどの『食品と放射能に関するQ&A』ですとか、健康食品の問題についての冊子なども用意しております。消費者庁としては、引き続きですけれども、SNS上で見受けられる誤った情報や、科学的根拠に基づかない内容に対して、引き続き関係府省庁と連携して、安全性に関する正確な情報発信に努めてまいりたいと思っております。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。今御紹介いただいたように、関係省庁いろいろな情報発信をしています。ただ、私たちは行政側からしか見られていないので、皆様方の方から、もっとこういう情報が欲しいんだとか、こういう意見交換をしてほしいんだという御要望があれば、ぜひこの後のアンケートで御要望いただければ、出来る限りの努力はしていきたいと思っておりますのでよろしく願いいたします。

それでは、次の質問に行きます。「オープン食堂の厨房衛生管理の監視、行政のどの組織が担当しているのでしょうか」ということで頂いております。これは厚生労働省から、お願いできますでしょうか。

○岡崎（厚生労働省） 分かりました。御質問頂いた、「オープン食堂の厨房衛生管理を監視するのは行政のどの組織が担当しているのでしょうか」ということなんですけれども、こちらについては、国内における監視についてなんですけれども、食品事業者の監視指導とか営業許可については管轄自治体、その管轄の、具体的には保健所ですね。管轄の保健所が行うということになっております。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問をお願いします。最近多くなっ

ている、「仲卸を通さない産直の安全性はどうなっているのか」という御質問かと思えます。これも厚生労働省からでしょうか、よろしくお願いします。

○岡崎（厚生労働省） こういった仲卸を通さないような産地直送の販売形態とか、いろいろ、さまざまな流通形態があるということなんですけれども、いずれにしても、国内に流通する食品については、監視指導計画というのを各自治体が毎年度定めているという状況でございます。当然、こういった産地直送のものも含めて、各都道府県の方で定めた監視指導計画の中で、収去検査ですとか、必要な監視指導を行うということになっておりますので、今回のこのような御質問の場合も、作物の収穫から発送までの間に、必要に応じて検査を行うということになっております。万が一検査結果が、例えば残留農薬が超過するとか、そういった場合においては、関係の自治体が事業者に必要な指導等を行って、必要な措置を講ずるということになっております。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問をお願いします。「PFAS に関するリスク評価」の関係の御質問でございます。先ほどお話があったので、これも省略しようかとは思ったのですが、皆様御関心があるかと思えますので、せっかくの機会ですので、食品安全委員会から、状況をお答えいただけますでしょうか。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） PFAS のリスク評価についての御質問ということで答えさせていただきます。PFOS と PFOA、こういったものを食品健康影響評価をしたというところがございます。これにつきましては、文献の選定方法とか過程とか、そういったものを含めまして、食品安全委員会のウェブサイトに Q&A などを掲載しているというところがございますので、こちらを御覧いただければというふうに思いますが、この PFAS のリスク評価は、PFAS ワーキンググループというところで議論したというところがございます。このワーキンググループにおいて、アメリカですとか欧州の評価機関が、その指標値を決定する際の根拠として用いた重要な文献、こういったものも全て精査していて、適切に評価いただいたものというふうに考えております。その他の PFAS ですけれども、こちらについては、リスク管理機関の方から評価依頼があれば、最新の科学的知見に基づいてリスク評価を行っていくというような考えになります。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。一応、今回御出席いただけていないですが、環境省にもお話を聞いて、御回答いただいておりますので、読み上げさせていただきます。

「日本国内の化学物質管理については、化学物質の審査および製造等の規制に関する法律等に基づいて、そのリスクに応じた規制を行っています。引き続きさまざまな知見の収集を進めながら、欧米を含む諸外国における規制動向等を注視しつつ、必要に応じて対応を検討し、適切な対策を講じていきます」という御回答を頂いております。

次の質問に移らせていただきます。こちらが食品安全委員会ですが、「ビスフェノール A のリスク評価」について御質問が来ております。食品安全委員会から、よろしくお願いします。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） ビスフェノール A のリスク評価についてでございます。ビスフェノール A につきましては、リスク管理機関から諮問を受けたというところがございまして、今、リスク評価を実施しているというところがございます。ビスフェノール A 以外の代替品、こちらにつきましては、リスク管理機関から評価依頼があった場合には、最新の科学的知見に基づきリスク評価を行っていきたいというところがございます。

す。以上です。

○松井（消費者庁） 次の質問。これは、食品衛生行政の移管の話ですね。消費者庁が新たに食品衛生のリスク管理機関として入ったというお話に関しまして、これ、多省庁にわたりますので、ここも消費者庁消費者安全課の方からまとめてお答えいただけますでしょうか。

○秋山（消費者庁） 消費者庁からです。食品表示につきましては、2015年の食品表示法の制定によりまして、表示基準の策定や監視指導は消費者庁食品表示課に一元化されておりまして、移管に伴う体制の変更というのは生じておりません。一方、食品衛生行政の機能強化のため、2024年、これは令和6年なんですけれども、規格基準の策定などの食品衛生基準行政は、人員、組織、体制を含めて、厚生労働省にありました組織がそのままの形で消費者庁に移管されました。厚生労働省では、引き続き規格基準を遵守した食品などが流通するよう、監視指導の実施、こちらの方を実施するんですけれども、食品衛生監視行政を担う食品衛生に関するリスク管理機関として、関係省庁および地方公共団体と連携しながら、食品の安全の確保を図ってまいります。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問。「農薬分類の肥料、浄水場の汚泥活用の実情について」ということで、御質問をいただいております。農林水産省から、お答えできるところあればお願いできますでしょうか。

○山原（農林水産省） 農産安全管理課、山原でございます。浄水場の汚泥資源の活用の実情につきまして御質問をいただきました。浄水場の汚泥は、肥料の法定規格に適合しておりませんで、肥料利用はできません。下水処理場、排水処理場で生じる汚泥の肥料利用に関する御質問と思われますので、その前提で回答いたします。

汚泥資源はリン酸等の肥料成分を含んでおりますことから、汚泥肥料等として利用されているところでございます。汚泥資源を原料とする肥料につきましては、食品安全委員会の意見も踏まえ、製品への含有が許容される重金属の最大量の規格を定めておりまして、この規格に適合したもののみ登録を行い、流通を認めているところでございます。なお、汚泥肥料への農薬の混入は認められておりません。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問でございます。これも似たような感じになるのでしょうか。農林水産省から、お願いできますでしょうか。

○山原（農林水産省） 続きまして、回答いたします。汚泥肥料の適正使用について御質問を頂きました。先ほどの回答と繰り返すところはありますけれども、汚泥資源を原料とする肥料につきましては、食品安全委員会の意見も踏まえまして、製品への含有が許される重金属の最大量の規格を定めているところでございまして、この規格に適合したもののみ登録を行い、流通を認めているところでございます。なお、適正な施肥、肥料の使用に関するところでございますけれども、そちらにつきましては都道府県が施肥基準を策定し、指導しているものと承知しているところでございます。以上でございます。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。それでは次々まいりましょう。次の質問でございます。オーガニックのお話でしょうか、最後の方にありますが、この質問者の方、対応が困惑されているということでございますが、農林水産省から、何かお答えできることとしてございますでしょうか。

○湯地（農林水産省） 農林水産省の湯地です。みどりの食料システム戦略について御意見を頂きました。みどり戦略につきましては、これは環境負荷の低減を通じて、持続可能な農業生産を推進しております。食品の安全性に関する情報につきましては、関係府省庁とも連携して、科学的に正しい情報を適宜・的確に提供していくことが重要であると考えております。今回頂きました御意見につきましては担当部局にお伝えしておりますけれども、引き続きウェブサイト、SNS等を活用して、食品安全に関する正しい情報発信に努めてまいりたいと考えております。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問、OGの方からですか。だんだん歴史が長くなってきているので、設立当初との変わった部分、変わらない部分を知りたい、御紹介してくださいということだと思いますが、食品安全委員会から、よろしく願います。

○中村（内閣府食品安全委員会事務局） お答えいたします。食品安全委員会は2003年に設立したというところで、かれこれ20年以上経っているというところがございます。その設立以来、食品の安全性確保において、国民の健康の保護が最も重要であるという基本認識のもと、関係行政機関から独立をしまして、最新の科学的知見に基づいて、客観的、中立公正にリスク評価を行うと、リスクコミュニケーションを行っているという状況でございます。

一方で、社会の変化ですとか科学の進展、こういったことに対応するという観点から、組織ですとか評価体制というのは進化しているというふうに考えてございます。事務局ですと、化学系と生物系、こういったものの評価を明確に分断するというところで、もともと評価課という1課しかなかったんですけれども、評価第1課と第2課というふうに再編したりというようなこともございます。また、統計学的手法とかコンピューター解析といった、新しい評価技術の発展に対応するというところで、評価技術企画室というものをつくりたりもしてございます。さらに、食品中の残留農薬などに関して、ポジティブリストというものの制度が導入されております。こういったことによりまして、多数の農薬の評価が必要になってきたという背景もございます。こういったことから、評価体制の拡充ということで、農薬評価室というものを設置したりしてございます。案件が増加しておりますので、それに伴いまして、もともと農薬専門調査会というものを、第1から第5まで再編するといったような審議体制の強化、こういったことも行っております。あと、昨年12月には、もともと赤坂にあったんですけれども、虎ノ門の庁舎に移転したりという、物理的な変化もございます。あとは、近年AIですとか機械翻訳、そういった新しい技術の活用も進めておりまして、評価業務ですとか情報発信の効率化にも取り組んでいるというところでございます。

こんな状況ですと、組織とか評価手法、時代に応じて進化しているというところではありますけれども、国民の皆様の健康保護を最優先に、科学的知見に基づくリスク評価、リスクコミュニケーションを行うという、この基本姿勢というのは設立当初から変わっていないというところでございます。以上です。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。次の質問行きましょうか。「他の会場で見られた質問を共有してもらえないか」ということで、こちら、消費者安全課からよろしく願います。

○秋山（消費者庁） 先ほど私の説明の中でも申し上げたんですけど、今回意見交換会と

しては4回目になっていて、過去3回の質問を気にされているという質問です。本意見交換会議事録については、もちろん今回御登壇いただいた方の説明の中でも、過去3回の質問を加味した上でのお話を頂いているんですけども、本意見交換会議事録につきましては、後日消費者庁ホームページで公表する予定ですので、こちらの方を御参照いただきたいと思います。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。事前質問ですね、この他にも1つ、ステロイド混入のお茶の話、薬機法違反で取り締まられたもののお話があったのですが、「国民生活センターの調査後に厚生労働省がどのような措置を取りましたか」とありますが、こちらにつきましては今回、薬機法に基づくものなので、私たち、正直なところコメントする立場にないのですが、一応私どもの方で調べますと、薬機法に基づいて監視指導・麻薬対策課という厚生労働省の部署がごさいます。こちらの方で状況をプレスリリースしているようでございます。ですので、もしどうしても細かいところをお伺いしたいということであれば、そのホームページに書いてありますけれども、監視指導・麻薬対策課というところにお問い合わせを頂くのが一番ではないかなと思います。

非常に駆け足となってしまいましたが、これから会場から御意見を承りたいということで少し走らせていただきました。分かりにくいところがあったかもしれませんが、御容赦いただければと思います。それでは、本日の講演内容を中心に、何か質疑、意見を述べたいということがありましたら、挙手いただきますと担当の者がマイクを持っていきます。お話いただければと思います。どなたかございますでしょうか。

○質問者A 本日は御講演ありがとうございます。4番目の講演の残留農薬に関してなんですけれども、スライドの42、43、44、45あたりに書いてあることなんですけど、最大限に農薬を使ったときのことを想定して、許容量をもって残留の基準が決められているという説明が書かれているというふうに読んだんですが、そうすると、例えば食品衛生法上は、いろんな野菜類は流水で洗うようにというふうな指導がされていますけれども、残留農薬という観点からは、科学的には洗う必要はない。野菜、果物に関して、洗わずにそのまま食べてよいと、残留農薬に関してはですけども、というふうに考えてよろしいのでしょうか。

○松井（消費者庁） ありがとうございます。これは消費者庁から、お願いします。

○荒川（消費者庁） 御質問ありがとうございます。消費者庁です。この44枚目のスライドに書いてあるんですけど、残留している農薬の量を調べます。で、その値に基づいて基準値を設定しているというのは御理解のとおりです。それが、洗う前なのか洗った後なのか、ちょっと今すみません、私、確認ができなくて自信がないところなんです。すみません。ちょっとそこは定かではないんですが、ただ、いずれにせよ、おそらく、ちょっと洗っていないぐらいですぐに健康に影響が出るようなものではない水準だとは思いますが、ただ、なるべく洗って、できれば落とせるものは落とさせていただいた方がより良いものだと思いますので、そういったものとして捉えていただくのがいいかなと思いますが、どうでしょうか。

○松井（消費者庁） そうですね。完全にお答えできなくて申し訳ないですが、最近諸外国を見ていると、結構サラダで最近食中毒が起きたりしてますから、そういった観点からも、洗っていただくのが一番いいのかなと思うんですけども、そこをもし分かれば、またお知らせできればと思います。後でまた御質問者の方に、こちらの方で御対応させていただき

ればと思います。

続きまして、他の方どなたかいらっしゃいますでしょうか。そちらの方、お願いできますか。

○質問者B 御講演ありがとうございました。風評に関する消費者意識の実態調査、こちらのところの4枚目の資料、調査結果ですね。複数回答なんですけれども、気になるのが下から2番目の、「何をやっても安心できるとは思わない」、この方が23.8%ということで、かなりの数値だと思うんですけれども、こちらに関して今後どうやっていくとか、あと、19回目も見ますと、21.8%ということであまり変わっていないという状況なんですけれども、こちらの件に関しまして御意見頂ければと思います。

○松井（消費者庁） これですね、非常に難しい話で、まず聞く耳を持ってもらえるかというのが非常に重要なところだと思っております。ただ、とはいえやはり、そういう方も消費者の一員でいらっしゃるわけで、私たちはそういった方にこそ意見を届けたいといけないというふうに考えていて、分かりやすい方法って何だろうと今、試行錯誤してしまっていて、科学データを並べるだけじゃなくて、若い世代とか、最近ですと、分かりやすいのでいくと、漫画とまではいかないまでも、ちょっとした手に取れる読み物を発行してみようとか、もう少し分かりやすい動画を作ってみようか、というのを考えています。やはり、これは繰り返し何度でも、こういった方がいらっしゃらなくなるまでやり続けるしかないと思っているのですが、くじけることなく私たちはずっと、こういう方が減るまでやり続けていきたいと思っていますので、皆様方も御協力いただけるのであれば、ぜひ情報発信に御協力をいただければなというふうに思っております。ありがとうございます。

他に御意見ございませんでしょうか。ないようですね。この場で突然答えるのがちょっとという方がいらっしゃれば、これが終わった後に個別でも結構ですので、御意見いただければと思います。また、アンケートの方に書いていただければ、それを踏まえまして私どもの方で、次の意見交換会、そういったものに生かしていきたいと思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、本当にお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございました。これにて意見交換会の方は終了したいと思います。

○司会（事務局・渡辺） 皆様、ありがとうございました。ここで、登壇者の皆様にはご退席していただきます。登壇者の皆様、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。今後の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、どうぞ御協力くださいますようお願いいたします。会場のお出口にて回収いたします。また、画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、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」に御参加いただきまして、誠にありがとうございました。