

食品に関するリスクコミュニケーション
～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～

議事録

平成27年1月26日（月）
大阪会場（天満研修センター）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

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

本日、司会を務めます厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課の岩崎でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、初めにこの意見交換会の開催の趣旨についてご説明いたします。

輸入食品の安全性確保については、食品衛生法第23条の規定に基づきまして、毎年度厚生労働省において、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。

本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取り組みの理解を深めていただくとともに、行政、事業者、消費者による講演や、会場の皆様を交えた意見交換会を通じて理解を共有し、疑問を解消していただきたいと考えております。また、来年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たりまして、皆様からのご意見を頂戴したいと考えております。

初めに、お配りしてある資料についてですが、次第の下のほうに記載してあるとおりです。資料の1-1、1-2、1-3、それから資料の2、3、4、最後にアンケート1枚紙がありますでしょうか。足りない資料等ございましたら、係のほうにお申しつけください。

次に、本日の進め方についてご説明させていただきます。初めに、厚生労働省輸入食品安全対策室の今川より「輸入食品の安全性確保の取り組み」について約25分、続いて神戸検疫所食品監視課の鶴身より「検疫所における輸入食品の安全性確保への取り組み」について約15分説明させていただきます。その後、事業者の取り組みの紹介ということで、本日は味の素冷凍食品株式会社の亀山さんより「事業者における輸入食品の安全性確保」、また、消費者の立場からということで、生活協同組合ユーコープの安藤さんより「消費者から見た輸入食品」について、それぞれ約10分間ご講演をいただくこととしております。その後、休憩を挟みましてパネルディスカッションに入ります。パネルディスカッションでは、一般社団法人Food Communication Compassの松永さんをコーディネーターとしてお招きし、先ほど説明やご講演いただきました4名の方にはパネリストとして登壇いただきます。

会場の皆様との意見交換や質疑応答につきましては、後半のパネルディスカッションにおいて、まとめてさせていただきたいと存じます。また、事前に皆様からいただきました

ご意見やご質問等につきましては、多かった事項を中心に厚生労働省や検疫所からのプレゼンテーションの中でご説明させていただきます。また、パネルディスカッションでも言及させていただくことがあるかと思えます。時間の都合上、全てのご質問にお答えすることが難しい場合がありますので、その点、あらかじめご了承ください。幸いです。

また、本日まで参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料、意見交換の様子は議事録として厚生労働省のホームページに後日公表する予定としております。後半の意見交換の際に、議事録にご所属、お名前を記載させていただくことに不都合等ある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方はご所属とお名前をおっしゃった上でご発言をお願いいたします。

閉会は、16時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力いただけますよう、よろしくをお願いいたします。

それでは、「輸入食品の安全性確保の取組～平成27年度輸入食品監視指導計画（案）～」について、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室室長補佐、今川正紀よりご説明いたします。皆様、資料1をご準備ください。

○今川（厚生労働省） 皆様、こんにちは。本日は皆様の大変貴重なお時間をいただきまして、本当にどうもありがとうございます。本日は、輸入食品の監視指導につきまして、行政の取り組み、事業者の取り組み、それから消費者のお立場での消費者の最近の考えなど、そういった3者によりまず取組みにつきまして、皆様と意見交換したいと考えております。それは大きな1つの目的ですけれども、あとはもう1つ、今私がお説明申し上げます次年度の、27年度の輸入食品監視指導計画というのを今ちょうど作成しております。パブリックコメントも今ちょうど始めたところです。そうした中で、皆様からもいろいろなご意見がございましたら、そういうのもできるだけ吸収して、反映できるものは反映していきたいと考えておりますので、今日1日、お時間いただきますけれども、どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは、まず初めに、私の輸入食品安全性確保の取組みということで、行政の立場でお話し申し上げたいと思います。私は今、厚生労働省に入って17年目です。獣医職に入っているのですが、医薬品にもちょっと行ったことがありますけれども、ほとんどずっと食品衛生が中心ですね。あとは、動物愛護とか食品表示とかも、消費者庁とか環境省に行ったりして担当しましたけれども、やっぱりその中で一番長いのは食品衛生であって、その中

でもさらに輸入食品に限って、多分8年か9年ぐらい輸入食品を担当しています。連続ではないですけどね、トータルで。ですので、比較的過去の取り組みとか現在の取り組みとかも、比較的ようやくわかってきているところですけども、今の現在の取り組みということでご説明申し上げたいと思います。

(PP)

まず、輸入食品の現状でございます。皆様ご存じだと思いますけれども、40年前と今と比べて、昔は日本も50%食料自給率がありました。ただ、今は40%、39%、その辺りをずっと来ているんですけども、大体6割ぐらいを輸入食品に頼っているという現状でございます。これはもう先進国を見ても、わりと先進国、食料自給率がだんだん上がってきていますけれども、日本は逆に下がっているという状況です。

(PP)

これは、輸入の件数と重量になります。輸入時に必ず、商業用で使うときは届出をしていただくことになるんですけども、こっちのカーブが急なほうが届出の件数です。カーブが緩いほうが重量になります。だんだん届出件数は増えています。この1年間で219万件あります。貨物が小口化してきているんですね。重量が増えないというのは、日本は穀物の輸入大国ですので、小麦とか大豆とかトウモロコシとか、そういうものは船1つ、大きな船1つで1つの届出だったりしますので、そうするとその割合というのはあまり変わらないので、重量というのは大体もう頭打ちというか、大体平均していますね。件数はどんどん増えているということになります。

(PP)

これは、その219万件の内訳ですけども、やっぱりこの灰色というか水色というか、その部分ですが、農産食品、農産加工食品です。大体これで7割以上を占めていると。大豆、小麦、トウモロコシというものが多いです。

(PP)

次に、輸入食品の監視体制の概要です。主に3つに分かれまして、1つは輸出国対策、それから輸入時対策、それから国内対策です。国内対策は、基本的には国内に入ると都道府県の自治体が担当することになりますので、今141の自治体がありますけれども、国内に入ると国産品も輸入品も自治体の担当になりますので、今日1日通してお話しさしあげる部分は、主にここですね。輸出国対策と輸入時対策になります。

(PP)

まず、輸出国対策ですけれども、ちょっと文字ばかりですみません。まず、我が国の食品衛生規制の周知、これは諸外国に対して日本の法律とか規制はこうなっていますよというのを周知するものです。今日お話しさしあげる監視指導計画とかその結果とかを英語版で情報提供したり、食品衛生規制を英語版で情報提供したり、そういったものを使って日本の東京とか在京の大使館の関係者、あるいは輸入者の方に情報提供を差し上げたり相談をしたりということです。それから、我々の、私もそうですけれども、積極的に相手国に最近行くようにしています。相手国に行くと、非常に現地の、現場の状況が非常によくわかりますので、相手国の規制とかですね。なかなか日本には、大使館経由ではなかなかわからないことが多いし、ネットで相手国の情報を見てもわからないことが結構あるものを、現地に行くとわりとわかったりするんです。そういう輸出国に行って、輸出国の担当者と直接話したり、向こうの事業者と話したり、あるいは我々の食品衛生規制の説明をしたりということを行います。

それから、何か問題がある食品を1回とめたりしたりすると、それをまた、ずっととめるわけにいきませんので動かすことになりますけれども、そういう場合、多くは二国間協議をして、現地調査も必要があればやるということです。特に検査の命令、毎回検査しますよという検査の命令がかかったりすると、それを解除するのに相手国に行くことが多いです。違反の原因とか改善がしっかりできていれば解除していくことになります。そういうことで現地調査に行ったり協議をしたりということになります。

あとは、それ以外にも計画的にいろいろな国に今、定期的に計画立てて、今年はその国とこの国とこの国とか計画立てて行って、相手国の制度、制度があるのかないのかも含めて、制度を今、我々も事前に調査するんですけれども、そういうことをやっています。輸出国事前調査といっていますね。また、相手国とやりとりをすると。

それから、相手国が途上国だったりすると、こっちで違反になっちゃって検査強化しちゃうと輸入がとまっちゃう場合が結構あります。そういうときに、相手国でも検査をして日本に問題ないものを持ってきてもらうために、技術協力、特に残留農薬の検査法ですとか動物用医薬品の検査法ですとか、そういった、わりと高度な機械も使わなきゃいけませんし技術も必要なものについて相手国への技術協力をして、主にJICAさんを介してODAの枠で行うことが多いのですが、そういった技術協力も結構やっています。最近ではベトナムとか、あとはエチオピアのコーヒー豆とか、あと一番今やっているのはパラグアイのゴマとか、そういうもので技術協力をしています。

(PP)

これは、先ほどのパワーポイントの真ん中辺でお話しした現地調査、どんなところに行っているのかなというものです。私が行ったものとしては、アイルランドの牛肉、これはBSEが発生してから各国の牛肉をとめたんですけれども、管理がだんだんできてきている国からどんどん輸入再開してきているんですね。アイルランドも昨年度輸入再開しているんですけれども、このときに私、行きました。現地で牛肉の施設とか相手国の政府の取り組みとか、そういうものを確認して、これであれば問題ないなという範囲で輸入を解禁しています。それから、あと私が行ったデンマークのチーズ、これも行きました。デンマークで、今はリステリアの基準が日本はEUと同じ、昔はちょっと厳しかったのですがEUと同じになったので、今はあまり問題なくなりつつあるのですが、当時日本の基準がまだ厳しいときに、デンマークでも幾つか違反があったので、デンマーク政府も改善したので見に来てくれないかというお話もあって、改善状況を見にいて、問題なかったので解除していったというようなことですね。そういった二国間協議をしていきます。

(PP)

次に、先ほどちょっとご紹介した輸出国事前調査、何も問題なくても事前に輸出国の調査をするものです。これは南アフリカの例ですけれども、調査する項目としては、基本的には法令です。相手国の制度がどうなっているのかと、食品衛生の制度ですね。それから、相手国の組織、どの組織が何を担当しているのか、そういうことを調べるのが中心です。あとは、特に南アフリカはオレンジとかが輸出が多いので、オレンジの農場とか現地のやり方とか農薬のまく時期とか、そういうものを調査して、問題ないものを持ってきていただくということをしています。あわせて日本の仕組みはこうですよというの、いろいろ政府関係者にセミナーとかも現地で開催したりしています。こういう取り組みをしています。

(PP)

次に、輸入時対策。今までのところは輸入の前ですね。輸出国対策ですけれども、今度は輸入時対策になります。ここですね。これは後ほど、今日、神戸検疫所の鶴身課長もいらっしゃっていますので、次のご講演で詳しくご説明いただきますので、私のほうは全体的な流れをご説明申し上げたいと思いますけれども、まず、先ほどの輸出国の対策をとられたもので輸入者が届出をしましたと。必ず届出をすることになりますので、検疫所がそれをチェックするんです。

まず審査1、届出内容、これは全て届出してもらいます。その届出してもらった中で、必要だと思うものについて検査をします。この検査は今大体、トータルで1割ぐらいです。よく1割しかしていないと言われることも多いんですけども、もちろん2割、3割できればいいのですが、なかなかそういうわけにもいきませんので、いかに効果的に効率的にやっていくかということがポイントになってくると思います。

そのときに、例えば、何でもいいのですが、チョコレート、クッキーとかが入ってきましたというときに、初めてそのチョコレートが入ってきたときにはいろいろ検疫所も確認しなきゃいけません。例えば、添加物を何か使っていれば使える添加物かどうかとか、色素、何か色でコーティングしていればそういう色素は日本で使えるの、使えないの、保存料はどうなのとか、そういう確認をします。それで、初回なので検査が必要だとなれば、まず検査をしていただく。検査をして結果が上がってきて、添加物大丈夫だねと、量も守っているねと、「じゃあ通しますよ」と言って1回目、検査して通すわけです。

その同じ人がまた同じものを次の日、まあ翌週ぐらいですかね、翌週また持ってきましたというときに、当然届出はしてもらいますので、届出でまず確認する。「これも先週と同じもの?」、「同じです」、「製法も原材料も変わらない?添加物の量も使っているのも変わらない?」と言って「いや、変わりません」ということであれば、基本的に先週検査したのと検査結果は同じ可能性が高くなりますので、検査の優先順位が下がるわけです。そうすると、「じゃあ今回は検査をしないでいいですよ」と言って検査をしないで通すと。

次、また翌週入ってきました。また2回目、3回目、4回目、5回目、6回目、10回目、20回目入ってきました。基本的に変わらなければそのままです。そのまま通すことがほとんどです。ただ、通すんですけど、その合間に合格をしつつ、今度は行政が「今日は我々が検査しますからね」と言って抜き打ち検査をして、問題ないか確認する。問題なければまた何度も何度も通関するわけです。時々、ちょっと今回添加物の量を変えましたというときは、また1から始まるわけです。じゃ、また検査してと。というような確認をしますので、検査は全部、本当はやったほうがいいのかもしれませんが、やっぱり効果的にやるために優先順位をつけていくと。そういったやり方で、もし違反が何度も起これば検査の命令をかけていくと。毎回検査することになりますよという検査の命令をかけていく。そうやって検査をしたりモニタリング検査をしたりということのトータルが、約1割の検査ということになりますね。そういったメリハリをつけて検査をして、違反が多いものは検査を強化していくというもので、国内に食品が入ってくるという仕組みでござ

います。

(PP)

これも後ほどご説明あると思いますけれども、ちょっと簡単にご説明しますと、今32カ所の届出する窓口があって、このいずれかの、どこかの場所で必ず届出することになります。そして大きな検査するセンター、横浜と神戸に2カ所ありますね。これは残留農薬とか高度な検査をするんですけれども、これらの検査を含めて、今約400名、399名の食品衛生監視員で審査や検査をしているという状況です。

(PP)

そうやって入ってきて検査をして、その検査の数がこれなんですけれども、指導検査、初回の輸入時に入ってきて検査してねとお願いするような、そういった指導検査が大体9万5,000件、年間の219万件、全部の届出のうちの9万5,000件。それから、問題なかったんだけど、通関時に今日は貨物をとめないけれども、行政が検査しますよと言って検査しているモニタリング検査が大体5万5,000件。それから違反が何回もあったりしたものは検査の命令がかかるんですけれども、これはもう毎回検査してもらいますよというものですけれども、それが5万9,000件。一番上に包括輸入禁止とありますけれども、これはまだ事例はありませんが、本当に違反が多くて改善しないような場合は、包括的にその国のその食品をもう入れちゃだめですとすることもできる条文がありますけれども、まだこれはできてから使ったことはないですね。その前に大体改善が図られています。これらの検査を総合して、約20万件、大体1割弱ぐらいの検査が行われているという状況でございます。

(PP)

これが検査を強化する時の図ですけれども、検査命令の発動要件です。健康被害が直ちに起こるような、特に病原微生物の関係は、あとアフラトキシンとかカビ毒です。そういったものは1回違反が起こると直ちに検査の命令がかかります。大抵は加工場の管理の問題ですので、その加工場のものを検査の命令にかけることが多いですね。アフラトキシンとかは加工場というよりはもう、生産の段階なので、その国全体でかけちゃいますけれども、こういった病原微生物はその製造者ごとにかけることが多いです。

それから真ん中ですけど、残留農薬、動物用医薬品、こういったものは直ちに人に危害が加わるようなものではなくは多い、多くのものは直ちに危害は加わらないのですが、そういったものの中には、モニタリングをずっとやっていますので、違反があるとちょっ

と頻度を高く上げます。今は大体30%ぐらいに引き上げます。10回届出があったら3回検査に当たる、そういうイメージです。それで頻度を上げて検査して、問題なければまた頻度をもとに戻して、問題があれば検査の命令をかけるということになります。

それから、検査の解除も当然行いますが、輸出国の再発防止策、これが大変重要ですので、原因究明、再発防止策、これができると検査の命令が解除になります。

(PP)

そして、検査について今大体ご説明申し上げましたけれども、検査率としてはトータルで考えると9.2%ぐらい、大体1割弱検査をしていると。違反が、後ほどちょっとご説明しますが1,043件、届出件数の0.05%。届出件数ですので219万件のうちの1,043件ということです。0.05%が違反でございます。

(PP)

次にこれは、諸外国で回収がかかっている食品がないかどうかとか、我々は常に毎日チェックしています。特に英語圏の英語のホームページ、相手国の政府のホームページとか、毎日チェックしていて、それ以外も、英語圏じゃないところもいろいろ、食品安全委員会とか国立医薬品食品衛生研究所とかも情報を集めてくれますので、そういう情報も踏まえて検査を強化したり食品をとめたりするんですけども、例えばトルコでタヒニゴマのペーストでサルモネラがついて回収が起きているというときには、その食品について届出されたら積み戻しをしましょうねという通知を出したりします。こういった対応もします。

(PP)

先ほどちょっとご説明したこれ、違反ですね。25年度の違反、全部で、一番下、1,043件ございます。主にはこの11条違反という規格基準のかかった違反が一番多く、大体5割ぐらいがこれです。これは残留農薬とか残留動物用医薬品とか添加物の基準とか冷凍食品の大腸菌群とか、そういう違反が主ですね。それから、次に多いのがここ、大体3割ぐらいを占めている基準がないものの違反、6条違反というものですが、アフラトキシンのトウモロコシの違反ですとか、基準のない病原微生物の違反ですとか、カビが付着しましたとか、お米が水に濡れてかびちゃいましたとか、そういったものがここに入ります。この2つで大体7割、8割ぐらいを占めてくるというものです。全体的な傾向は大体毎年変わっていませんが、今年はここがちょっと、今年というか25年度ですね、失礼しました。25年度は米国産のトウモロコシのアフラトキシンが若干多かったもので、ここの

割合が若干いつもの年よりは高くなっています。全体的な違反の件数としては大体例年並みかなというところです。

(PP)

これは、違反を繰り返している輸入者に対して警告を我々、よく出すんですけども、その輸入者として60件輸入したうちの5%、3件なんですけれども、60件の3件というとか少ないかなというイメージがあるかもしれませんが、結構すぐいっちゃいます。そういう場合には、改善しないとめますよと、注意してくださいねという警告を發します。23、24、25と実績がありますが、25年度実績としては24社に対して警告を發しています。皆さん、改善されますので、これ以上の措置はすることはないですけども、こういったことで改善していただくこともありますね。

(PP)

次に27年度の計画案です。今まさに作っているところです。まず、最近の状況を反映することが多いので、最近どんなことが起こっているかというのを若干ご説明申し上げますけれども、最近起こったものとして、こういった病原微生物で違反があったり回収されたりという事例があったりします。例えばこの真ん中、サルモネラ。フィリピンで生食用切り身マグロからサルモネラが出ましたというものです。これは検疫所がやっているモニタリング検査で出ているんですけど、あまりマグロとかでサルモネラってそんなには出ないのですが、何年かぶりに出ています。これでちょっとフィリピンから来るマグロについて検査を強化したりしましたけれども、こういった状況もあると。非常に病原微生物は重要ですので、こういった要因もありますので、来年度もわりと病原微生物は若干強化をする方向で今考えています。

(PP)

次に、BSEの関係ですけれども、ずっと輸入がとまっていて、最初アメリカとカナダが輸入再開したと。ヨーロッパも、フランス、オランダ、アイルランド、ポーランド、今4カ国ヨーロッパが再開しました。今後もブラジルとかスウェーデンとか、あとここに書いていませんけれどもイタリアとかイギリスとか要請があります。こういったところも問題ないということが確認できれば、どんどん輸入を解禁していくことになります。これがだんだん、だから国が増えていく傾向にあるということになりますね。こういった状況があると。

(PP)

それから次に、最近の状況③ということで、最近の検査の状況です。平成16年から25年度までありまして、この青いところはモニタリング検査の件数になります。モニタリング検査自体は毎年少しずつ増えています。この黄色いところは検査の命令をかけている部分です。ここですごく上がっています。これは、主な要因としては、ポジティブリストが18年に施行されて、農薬とか動物用医薬品の違反がかなり多くなってきました。何回か違反になると検査命令になりますので、ここで検査命令が増えてくるわけです。ただ、最近はかなり改善も進んで、だんだん減ってきています。この赤は違反の件数です。違反の件数もポジティブリストあたりはかなり多かったですけど、最近だんだん減る傾向にはありますね。

(PP)

この主な要因としては、今私も若干ご説明申し上げましたけれども、この赤いところ、これは残留農薬に限ってちょっと出してみたいんですけども、これは違反件数ですね。ポジティブリストを施行したとき、違反がものすごく増えました、残留農薬。ただ、最近はかなり改善してきて、以前の状況に近いところまで回復しています。かなり事業者の皆様とかが努力されているというのが非常によくわかります。検査自体は若干増えていたのですが、これは統計学上で計算したりしますので、違反がないと下がってくるわけです。重要度が下がってきますので、今の検査の数というのは若干、去年よりも今年、今年よりも来年と若干下がる傾向にあります。

(PP)

あとは、最近の状況④ということで、経済連携協定、TPPも含めて、こういうのが最近増えています。今交渉しているだけでも日EUとか日トルコとか日中韓とか、あるいはTPPもそうですけれども、こういうのがだんだん、来年、再来年あたり、また締結してくると、輸入関税が下がって、今まで入れづらかったものがどんどん入ってくるようになり、そういうことが起こることが想定されます。こういった輸入件数が増える要素があるということです。

(PP)

それから、最近の状況⑤というところで、諸外国で起こっているいろいろな状況があります。これは皆様よくご存じかもしれませんが、中国で、鶏肉などで、下に、床に落ちたものを何か使った映像が流れちゃったというのがありましたけれども、そういったことも含めて中国政府と、本当に日本に輸入しているものは大丈夫なのというのを、実は

未だにやりとりしています。今のところは、中国の報告からは日本へのもの、日本を含めて輸出品全般的には別の管理をしているので、そういった映像に出ているようなことはありません。ただ、引き続き精査中ですよ。今現地警察が入っているので、証拠を全部押さえられちゃっているんで、なかなか衛生部局が確認できないので、ちょっと待ちの状況なのですが、そういった問題をやりました。引き続きこれはやっているところです。

(PP)

それから、ベトナムで異物の混入、特にシシャモですけども、殺鼠剤みたいなのが封を切られてシシャモの上にばらまいて、そういう箱が幾つかあったりするという事例があったんですけども、これは現地ベトナムでやった人も今捕まっていて、自分がやりましたとも言っているんで、解決には向かっていますけれども、こういった事例もあるということですね。なので、相手国、輸出国での管理、製造者自身を含めて、そこで働く方のマネジメントも含めて、製造国での管理というのは非常に大切だということが痛感させられた一例です。

(PP)

それから、事例の3つ目としては、これは結構最近、一月ぐらい前ですけども、EUのほうでスイスとかドイツとかでつくられた乳児用食品ですけども、天然のアルカロイドが入ってしまって回収されているという事例がありました。これは各国、EUはもちろん全域に輸出されていて、日本も幾つか、量は少なかったですけども輸入されていたんです。こういうものについて、こういうのがあると大抵、自治体は当然回収に、命令をかけるかかけないかはそのときの状況にもよりますけれども、輸入者の回収するのを監視したり、それから厚生労働省は輸入時、そういうのが入ってきたら貨物をとめてねという措置をしていきます。こういう事例もありました。

(PP)

それも踏まえて考え合わせて、モニタリングの検査件数は、今みたいなのでトータルで計算していくと1,000件増ぐらいになりそうだなと思っています。来年度9万5,000件。今年度は9万4,000件でしたけれども、9万5,000件、ちょっと増える感じですよ。主な増えたところとしては、相手国での衛生管理というのを重視することになりますので、この大腸菌群とか細菌数とか、そういった成分規格がかかっている、特に冷凍食品とかそういったものについて若干数が今年度より増えています。それから、あとは病原微生物、これが昨年もかなり強化したんですけども、今年も若干強化しています。それ

から、逆に減るほうの要因としては、残留農薬、このあたりは違反がやっぱりすごく減っていますので、計算上減っています。そういうのをトータルして見ていくと9万5,000件という数になっていますね。

(PP)

今の事例とかを踏まえると、重点的に監視実施すべき項目として主に5つですね。1つは病原微生物を若干強化しています。それからBSEの問題、EUとか輸入がどんどん解禁されますので、そういうところがおそらく検査が増えてくると思いますね。ただ、これは逆にアメリカとかカナダでものすごい量を入れていて、ずっと問題なければ検査自体、今度は率が下がってきますので、トータルではもしかしたら検査は下がってくるのかなとは思いますが、ちょっとこれは始まってみないとわからないです。それからポジティブリスト制度、これはどちらかという先ほど申し上げましたように減るほうの要因です。残留農薬とかですね。それから経済連携協定を踏まえ、これも始まってみないとわからないですけれども、急に輸入があるかもしれませんので、そういう動向を見続ける必要があると。

(PP)

それから、先ほどの冷凍シシヤモとかそういう事例を踏まえて、相手国、輸出国での衛生管理を強化したいと考えていまして、特にここの部分は今、加工食品のガイドラインというのが5年前ぐらいにできているのですが、そのチェックリストを今つくっているところなんです。チェックして行って、輸入者にチェックをいただいて、必要があれば検疫所でも、ちゃんとチェックしてるか、チェックしてなければ輸出国での管理が非常に大事なので、チェック、現地の状況というのをしっかり把握してくださいねということをお願いすることになるかと思えます。これは法令で何か規定するというものではないのですが、行政でもやることはやらなきゃいけないし、輸入者にも現地での状況というのをできるだけ把握していただくということになるかと思えます。

(PP)

最後、これはリスクコミュニケーションの取り組みですけれども、こういった取り組みも1つのリスクコミュニケーションではありますが、できるだけわかりやすく今ホームページに載せるようにしています。まだまだわかりづらいというご指摘が非常に多いと思いますので、どんどんわかりやすくしていきたいと思っていますけれども、そういったホームページへのわかりやすい取組、それから意見交換会ですとかパンフレット、こういった

ものを活用して、少しでもわかりやすく行政的な発信をしていきたいなど、そして事業者の方々とも消費者の方々とも連携をとり、食品衛生、安全性を確保していきたいなど思っています。

私からはひとまず以上でございます。ご清聴どうもありがとうございました。(拍手)

○司会（厚生労働省 岩崎） 続きまして、検疫所における輸入食品の安全性確保への取組について、神戸検疫所食品監視課課長、鶴身和彦よりご説明させていただきます。皆様、資料2をご準備ください。

○鶴身（神戸検疫所） 神戸検疫所食品監視課の鶴身と申します。どうぞよろしく申し上げます。今日は事業者の方もたくさんいらっしゃるということで、普段から検疫所の輸入食品の監視行政、ご理解とご協力をいただいて、この場をお借りしてお礼を申し上げたいと思います。

今日は、特に先ほど厚生労働本省の方から全体的な輸入食品の監視の体制というお話があったので、じゃあそれを受けて、検疫所ではどんなことをやっているかということ、短い時間ですけれどもお話しできればと思います。検疫所は厚生労働本省から色々と通知が出て、それを受けて色々と事業者の方々に指導していると、簡単に言ってしまうとそういうことになるんですけれども、具体的な中身についてご説明させていただければと思います。

お手元の資料にないものもこのスライドで映写をさせていただいておりますので、ぜひ、こちらのほうもごらんいただければと思います。あと、写真なんかも所々ちょっと入れさせていただいておりますけれども、色々問題もあろうかと思うので、映写だけにさせていただいておりますので、ご了承いただければと思います。

(PP)

これは先ほどのスライドの中にもありましたけれども、全体として3段階で輸入食品の監視をやっているというものです。検疫所というのはこの輸入時対策、この真ん中のところですね。いわゆる水際対策というものを中心にやっています。それ以外にも、輸入前にもいろいろ事業者の方の相談にのったり、実際に貨物が戻ってくる前の相談というものも積極的にやらせていただいております。

(PP)

繰り返しになりますけれども、食品衛生法という法律に基づいて食品を輸入してくる場合、その食品が販売や営業上使用されるものについては厚生労働大臣に届出が必要になります。個人で使うおみやげなんかは対象にはならないですけれども、営業上使用するものについては届出の義務があります。当然、営利目的じゃなくても単に配布をする、営業上使用するという観点で配布をする、無料で配るというものでも、もちろん対象になります。食品、いろいろな食品がありますけれども、食品だけではなくて、器具、容器包装、もちろん食品を入れるものですよ。それから食品添加物、あと乳児用のおもちゃなんかも準用規定で対象になっています。

(PP)

具体的に荷物が日本に到着するとどうなるかということですが、飛行機で持ってきたり船で持ってきたりということがありますが、それぞれ日本の港、空港や海で保税蔵置場所、税関が定める保税蔵置場所というところに保管がされます。これは成田空港の写真ですね。港なんかでコンテナのまま置かれているようなケースもありますし、倉庫の中に搬入されて積み上げられているというようなケースもあります。とりあえずそういった形で、日本に陸揚げがされて保管がされて届出がされるというようなことになりません。

(PP)

実際の届出先としては、先ほどの話もありましたけれども、各検疫所に届出がされるということになります。もともと検疫所は、ご存じの方もいらっしゃると思いますが、人の検疫をやる場所ですね。海外から病気が入ってこないように水際で対策をやっているというところがもともとの検疫所の業務です。エボラであったり、いろいろな話が最近ありますけれども、そういった業務をやっているところで、それとは別に輸入食品の監視窓口を置いてあるところが全国で32カ所あります。検疫所自体はもっとたくさんあります。100カ所を超えるぐらいありますけれども、その中で32カ所あります。この32カ所にそれぞれ届出がなされるということになります。大きな検査部門があるところが横浜の検査センターと、それから神戸の検査センターですね。

(PP)

繰り返しになるので簡単にご説明をします。届出がされると検疫所の方でその書類の中身の審査をして、それから適否の判断をする、検査の要否の判断をして、当然その職員が貨物を見にいたりもすることもあります。それから事業者に対して検査を命令するとい

うこともあります。それから指導レベルで検査を指導するということもあります。合否の判断が出て、当然不合格であればもう、それは輸入ができないということになります。合格の場合、その中からモニタリング検査、スクリーニング検査ですね。広く輸入食品の中から違反になるようなものはないかというようなモニタリング検査を行っています。国内流通へということになります。

(PP)

それぞれのポイントでご説明をすると、1つは書類の審査ですね。それぞれ届けられたものについて食品衛生監視員によって届出書に記載されている国であったり製造者であったり原材料であったり製造方法であったり添加物であったり、これらが我が国の食品衛生法に適合しているかどうかについて書類の審査をするということになります。当然、食品によっては添加物が見えるもの、使えないものがあります。それから、製造基準が定められていて、その基準に合っているかどうかというような確認をしたりします。それらの中で、我が国で使用が認められていない添加物の使用であったり、製造基準に合っていない方法で作られていたり、それから輸入時に必要な書類というものもあります。輸出国の衛生証明書なんかを、食肉ですと我が国と同等の処理をされているかどうかということ、輸出国政府に証明をしてもらうようなものですね。それから、フグ。フグは海域であるとか魚種であるとかが定められていますので、輸出国政府にきちんとした種類の魚である、フグであるというような衛生証明書の添付をしてもらっています。そういったものがきちんと添付されているかどうか、そういったことの確認をすると。もちろん、合わなければ積み戻し、廃棄ということになります。

(PP)

今、電算化が進んでいて、従来であれば書類を持ってきてと、窓口へ書類を持ってきてということが多かったですけども、今電算化が進んでいて、オンラインで届出ということも非常に多くなっています。今ほとんどがこういう電算化がされています。

(PP)

それから、届けられた食品の中で、現場での検査による確認、それから検体採取が必要なものは採取します。我が国に初めて輸入されるような食品、それから輸送の途中で事故があったような食品、これらについては食品衛生監視員によって外観上の確認を行います。それに加えて、モニタリング検査のための検体採取も行っています。

具体的には、先ほど言ったようなフグのようなものであれば、異種フグが入っていない

かどうかとか、シガテラ毒魚とか、そういったものが入っていないかどうかとか、それからBSEの関係でいうと、危険部位、入っちゃいけない部位が入っていないかどうかとか、それから当然腐敗、変敗等がないかとかいうような確認を、実際の食品衛生監視員が倉庫に行って確認を行うというようなことを行っています。

(PP)

実際の倉庫での確認ですね。穀類になりますと本船にそのままバルクで輸入をしてきたりもします。サイロに入れられているようなケースもありますし、こういった形で保管倉庫に保管がされて、それらの確認をしているというところですね。

これは生簀に入っているフグですね。これはカートンに入っているものです。これは危険部位の確認のための牛肉の確認をしているところですね。以下はいろいろサンプリングをしているところになります。

(PP)

神戸だからといって特徴的なものというのはあまり、そんなに今はないんですけども、強いて挙げると、このようなものがあるかなと思って写真を並べています。意外とカボチャとか、重量にすると全国の6割ぐらいが神戸に上がっていたり、お正月のクワイですね。5割ぐらい入っていたりします。神戸自体は港が古いですから、横浜と非常に似ていますけれども、こういった香辛料なんかも非常にたくさん輸入されてきます。とてもにおいがきついんですよね。チョコレートの原料になるカカオ豆にしても、ものすごくにおいがきついです。

(PP)

それから、検査です。科学的な検査による確認ということで、具体的には検査をして適否の判断をするというものです。検査が必要と判断されたものについては検査の命令や指導をしたりします。検疫所において検査を実施し、適合の確認をするということもしています。中身としては農薬、動物用医薬品、添加物となりますし、先ほどから話のあった病原微生物、規格が決められている細菌数や大腸菌群と。アフラトキシンや貝毒なんかの有害物質、それから遺伝子組換えの検査なんかもやっていますし、放射線照射による殺菌の有無等の確認なんかも行っています。これらについても当然、我が国の基準を満たさなければ積み戻し、廃棄ということになります。

(PP)

検査の種類は、先ほどの話の中でもありましたけれども、違反の蓋然性が高いものにつ

いては、輸入者に対し検査を命令して、輸入者自らが検査を行っています。

(PP)

輸入者に検査を命令して、また指導して、輸入者自身に検査をしていただくと。違反の蓋然性がそんなに高くないだろうというものについては、検疫所においてスクリーニング的な検査を行っています。これは神戸の検査センターと、一部横浜の検査センターなんかの写真もありますけれども、非常に高価な機械がたくさん並んでいるというような施設になります。ガスクロマトグラフィーとか、液体クロマトグラフィーとか、そういった機械が並んでいて、このような検査をしていると。

(PP)

違反時の対応です。違反が見つかったときの対応ということで、もちろん違反品が国内に流通しないように、輸入者に対する指示をするとともに、次に輸入する時に同じような違反を起こさないようにというような再発の防止の指導をするということを行っています。指導の内容としては、積み戻し、廃棄、それから食用以外への転用というものがあります。違反になった貨物自体の対応ですね。もう既に流通している時には、都道府県に対して回収のお願いをする。それから、再発防止のために何で違反になったのか、再発防止のための対策を練りなさいというような指示をします。もちろん、それらの報告を求めます。それから、実際に改善をして、同じような貨物を持ってくる時には、それらが本当に改善がされたのかどうか、対策がうまく動いているのかどうかという検証の目的での検査などで確認をして、法律に違反していないかどうかの確認をしているということになります。

(PP)

違反の例ですね。これはカビですね。輸送中、水ぬれが起きてカビが生えてしまったというケースがまだまだ、時々あります。アーモンドのアフラトキシンであるとか、葉っぱものの農薬ですね。どうしてもやっぱりこういうものは残りやすいですね。それからチキン、ローストチキンですね。大腸菌の陽性、成分規格が定められていて大腸菌が陽性、加熱が十分ではなかったのかもしれないですね。それから、タマネギの農薬、今、皮をむいたタマネギというのがいっぱい入ってきているんですね。それでも農薬を検出してしまったというようなものです。これはおもちゃです。乳幼児用のおもちゃで、中にセロハンのようなビニールが入っていて、それが布で覆われていて、もみもみ子供がさわるとカシャカシャと音がして、喜んで触っていると。知育玩具のようなものですがけれども。そういったものからフタル酸というものが溶出しているというような状況になっています。

(PP)

当然、届出られたものに対して検査を命令したり、検疫所で検査をして違反がないかの確認をしますけれども、やはり事前に、輸入をする前にやはりきちんとチェックをしていただくというのが一番、本来はいいだろうと。荷物を持ってきて違反が見つかるよりは、きちんとした確認をしてもらって違反品を輸入してこないという対策のために、自主的な安全管理というものを輸入者に努めていただくというために、いろいろな指導をしています。もちろん輸入者の責任というものがありますよとか、我が国の規制というのはいくつかありますよというものをお知らせするとともに、いろいろな違反の情報なんかの講習会や説明会を開催しています。また、輸入食品の相談指導室というものが全国で13カ所あります。事前の相談をしていただいて、日本の規制に合わないものがないかどうか、もしあればそれらが改善されているかどうかということをご指導をしています。

(PP)

それぞれの検疫所で開催することが非常に多いですけども、説明会、講習会、相談室での説明とか行っています。ちなみに神戸検疫所は、神戸だけではなくて岡山、香川、徳島も管轄をしていて、これは水島のときの写真です。そういったところでも実施をしています。

(PP)

それから、先ほどの話もありましたけれども、輸出国での対策の一環として、生産国でいろいろ対策をとっていただくのが一番いいので、JICAを通じた検査技術の講習とか、専門家の派遣というものを行っています。それから、神戸だけではなくですけども、年に1回施設の公開なんかもして、輸入食品の監視の取組というものをいろいろな方にご理解いただくという機会をつくって説明をしています。ちなみに、去年は9月ごろでした。毎年これぐらいの時期ではないかと思えます。

以上でございます。(拍手)

○司会(厚生労働省 岩崎) 続きまして、事業者における輸入食品の安全性確保について、味の素冷凍食品株式会社品質保証センター品質保証部マネージャー、亀山有一さんよりご紹介いただきます。皆様、資料3をご準備ください。

亀山さん、よろしくお願いたします。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） 皆様、こんにちは。演台のほうからちょっと失礼いたしますけれども、今までのご報告いただきました内容も踏まえて、実際の事業者が行っている取組という部分につきまして、私、味の素冷凍食品株式会社、品証部の亀山から報告をさせていただきたく思います。

（PP）

食品に関するリスクコミュニケーション「事業者における輸入食品の安全性確保」についてこれからちょっとお話しいたします。報告の内容は、こちらのとおりになっております。

（PP）

味の素冷凍食品の商品ということで、こちらのパッケージを用いて紹介をさせていただきますと、今回の輸入食品に該当する部分は、こちらの商品が主に該当します。商品としては調理冷凍食品であったり、あとは凍菜であったりと、一部このようなデザートのようなものもございますが、こういったものが今回の輸入食品の対象となります。輸入食品とは関係ございませんが、国内商品のパッケージも掲載させていただきましたが、国内、海外問わず、同じ基準で管理をしているという状況でございます。

（PP）

続きまして、品質保証の体制という部分でお話をさせていただきたいと思っております。品質保証活動の確実な運営と見える化の実践ということで、こういったバリューチェーンというものの中にお客様の声というものを加えながら、今現在取り組みを進めているという状況でございます。こういった部分に関して、品質に関する部分の方針とか決定等を、こういった会議を開催して推進をしている状況でございます。

（PP）

続きまして、海外の自社工場の拠点ということで、お話をさせていただきたいと思えます。弊社は今現在、タイと中国と大きく2つの国から商品を輸入しているような状況でございます。タイの中では3工場、中国も同じく3工場という中で、今輸入食品を製造、輸入しており、各々の工場で主な商品として製造しておりますものが、こちらの表に記載してある商品群となります。

（PP）

続きまして、輸入食品における想定されるハザードということについて、幾つかご紹介したいと思います。まず、ハザードとして1つ言えるのが、科学的危害となります。これ

は農薬とか動物用医薬品が該当するかと思います。今までの報告の中でも微生物の話、幾つか出てきておりましたけれども、こういった微生物学的危害については検疫所様でも検査をいただいているかと思います。

このようなハザードについて、どのように取り組んでいくかということにつきまして、次からの資料を用いて、取り組みをご説明いたします。

(PP)

自社工場の取り組みということで限定した中でお話をさせていただきますと、まず、設計とか商品開発の部分での取り組みということについて、こちらに表を載せさせていただきました。まず、原料の安全性という部分につきまして、主に原料の栽培管理とか記録管理を確実に実践して、原料の安全性を高めていくということを進めている次第です。

続いて、商品設計に関してですが、商品設計を具現化していくために何に取り組むかを記載しております。安全性を高めていくという部分で多くの取り組みを行い、そういった取り組みを商品設計の中に加えていきながら、きちんとした商品設計、安心な商品を作っていくというようなことを行っている次第です。原料の安全性というものにつきましても、原料を実際に確認するという作業を行いながら、最終的な商品の安全性を高めていくというような取り組みを進めている次第でございます。

(PP)

では、そういった設計開発の取り組みを受けて、実際の工場が行っている内容という部分について、これからお話をさせていただきたいと思っております。

まずは、工場運営の仕組みということで記載をさせていただいておりますが、先ほど6つの工場があるというお話をさせていただきました。いずれの工場にも駐在員を置いておまして、その駐在員が、味の素グループと連携をとりながら确实支援し、工場運営の取り組みとしております。それ以外の取り組みについても記載をさせていただきましたが、このような取り組みを行っていくことを積み重ねることによって、実際の工場で製造される商品の安全性を高めていくということに取り組んでいる次第でございます。

(PP)

こちらの資料は、やはり同じ工場の取り組みということになるかと思います。連雲港にある工場が行っている取り組みの内容になります。経緯については、ハウレンソウのクロルピリホスの問題というのが以前ございましたけれども、そういった背景を受けて翌年の2003年からこのような会議を設けております。こちらの会議体の中では、原料の

サプライヤー様、包材のサプライヤー様を招きまして、日本の基準に関する部分の内容であったり、あとは私たちの品質保証に関する取り組みを共有することによって、製造いただく商品が日本の基準に合致し、安全なものというものを作っていただくという趣旨で、このような会議体を設けています。

3番目の商品問い合わせの共有とありますが、実際にその商品で発生しているお問い合わせについて、現地の工場に限らず原料サプライヤー様にも共有することによって、日本の現状を知っていただくというようなこともあわせて行っている次第です。更に原料サプライヤー様が、疑問に感じていることについてグループ討議を行いながら、今までサプライヤー様が疑問に感じている、心配していることを少しでも解決していただくという取り組みを、こういった会議体の中で理解をしていただこうと取り組んでおります。

(PP)

続きまして、お客様への取り組みという部分について、お話をさせていただきたいと思っております。まず、お客様への取り組みという部分では、商品の安全性確保の取り組みとして、モニタリング等の分析をしっかり行って、安全性を担保していくという取り組みとして進めております。また、実際に起こっているお客様の状況を工場とか原料のサプライヤー様にお伝えすることによって、少しでもお客様からいただいているご提起を改善に結びつけるように取り組みを進めています。商品設計に関しましても、実際に設計された商品が遵法性とか安全性とかの部分について問題がないか、アセスメントという場を設けて有識者が規格・基準の確認を行っています。場合によってはお客様から多数いただいている声というものを商品開発に、設計に結びつけて、また商品の改善をしていくということを実際に行いながら、お客様対応を進めている次第です。

(PP)

今までの部分が商品開発のお話になろうかと思いますが、実際に商品を買っていただくお客様に弊社の取り組みというのをどのような形で伝えていくのかというのをいろいろ日々考えておまして、今現在、実際にやっていることを、こちらのシートにさせていただきました。弊社ではホームページというものを活用しながら、実際に工場には来ていただけていないお客様にも、実際どういう工場で作っているんだろうというのを知っていただく取り組みを進めております。製造工場ではどのような検査機器を使っているか、そういった製造工程に関する部分をお客様にホームページ上でお伝えするという取り組みも、今現在始めております。こういったことを行いながら、弊社で取り組んでいる内容、

あとは商品に限らず安全性の部分についても、きちんとお客様に情報を伝達していくというのを、今現在取り組んでいます。

こういったことを継続していきながら、工場の取り組みからお客様への情報提供まで取り組んでいこうとしています。

以上で、事業者からの報告を終わりにしたいと思います。どうもご清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会（厚生労働省 岩崎） 亀山さん、ありがとうございました。

続きましては、消費者から見た輸入食品について、生活協同組合ユーコープ常務執行役員、参加と連携推進本部本部長、安藤弥生さんよりご紹介いただきます。皆様、資料4をご準備ください。

安藤さん、よろしくお願いいたします。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） 皆様、こんにちは。ただいま紹介にあずかりました生活協同組合ユーコープの安藤でございます。私からは、消費者から見た輸入食品ということでお時間をいただいております。

(PP)

ユーコープということで、あまりお馴染みがない組織名かなと思いますので、簡単に紹介だけさせていただきます。ユーコープといいますのは関東にあります生活協同組合の1つでございます。静岡、山梨、そして神奈川、この3県のもうすぐ丸2年になるんですけれども、3つの生協が1つになりましてユーコープという形になりました。180万人の組合員さんがいらっしゃって、生協ということで、事業もやっているんですけれども、ここにありますように平和、それから環境、福祉、子育て、そして何よりも食の安全・安心ということで、さまざまテーマを設けて取り組んでいるというような組織でございます。

(PP)

それでは、私のほうからお話をさせていただくお題をいただいております、2点、1点目は輸入食品に関して、私ども、先ほど180万人の組合員ということを申し上げましたけれども、この組合員から日々ご意見、ご質問をいただいております。どういうものがあるのかというご紹介と、それからその質問に対してどういうふうに答えているかということで、これはユーコープの考え方も含めてということでなんですけれども、資料も準備

しておりますので、文字がたくさんになってしまいますので、ご覧いただきながらお願いしたいと思います。

(PP)

まず、組合員から寄せられた声ですけれども、先ほど180万人と申し上げましたが、実際に180万人の方が皆さんご利用されているということではなくて、実利用ということであると大体113万人ぐらいかなということになっております。これは2013年度の頂いた声ということで、日々商品ですとか、それから私どもの対応ですとか接遇ですとか、色々なことに対してご意見をいただきます。その全体の数ということで、大体95万5,000件ということになります。実利用が113万人ということで、95万5,000ということですから、1人の人が何回も言っても、結構な数にはなるかなと思っております。

この中で、商品を見ていただきますと、12万4,000件ということですから、ほぼ13%、これが商品についてということです。これは輸入食品に限らず商品についてということで見ただけならばと思います。圧倒的に他というのが多いんですけど、他というのは、私ども、お店とそれから宅配という事業の両方やっております、例えばこの商品、いつ扱いになりますかだとか、そういう単純な質問なんかも含めて、あと、何時に、それは商品のほうですね。何時ごろ着きますかだとかというようなことも含めて、色々お問い合わせをいただきますので、これぐらいの数になってしまうということです。

(PP)

組合員さんから寄せられた声を、今度は窓口別ということでちょっと切り分けをしてみたいですけれども、95万5,000件のうち、窓口の分類別で見ますと、宅配事業サービスセンター、何時ごろ届きますかといったようなお問い合わせのところが91万件あるということで、2番目のもしもしコープというのが問い合わせのダイヤルですね。フリーダイヤルになっております。ここが大体1万件、そしてお申し出報告書、これは俗に言うクレーム報告書ですけれども、ここが7,000件という状況になります。それで、この後のところでは、このもしもしコープというところの問い合わせダイヤルを切り出して、ここでご紹介をしていきたいと思っております。

(PP)

このもしもしコープの窓口で寄せられた声というのが、声全体が1万件、そしてこれだけ切り出すと、その中で商品に関してはほぼ5割弱ということですから、先ほどの13%

というボリュームに比べると、ここの部分だけで見ると大体半分ぐらいは、「もしもし」ということで電話をかけていらっしゃる方の中では半分ぐらい、5,000件ということになります。

(PP)

その商品の5,000件の、4,949件のうち、輸入食品と、やっここで輸入食品にたどり着くんですが、これは1年間のところで558件ということでしたので、実利用者からすると0.05%ということ、先ほど違反件数が0.05%という話がありました、何か一緒だななんて思いましたが、ちょっと0.05%、ほんとうに微々たる輸入食品に対するお問い合わせということです。全体の数からいうとほんとうに、こんなものということです。ただ中国が、やっぱりその中でも群を抜いているということで194件です。韓国、その他ということで、アメリカだとかいろいろ入ってくるんですけども、輸入食品以外の商品関係についてもお問い合わせは多い状況でございます。

(PP)

輸入商品に対しての特徴的な意見、問い合わせの質問などということで、これ、表をご覧いただければと思います。

(PP)

1つ目の上から、事例aというところですけど、結構中国の原料ということについてお問い合わせをいただくことは多いのですが、中国産を使っていますかという原料の産地、そして加工地についての問い合わせ、これが結構多いです。これについては、すいません、先ほどのaからeの並び方というのは、必ずしも数が多い順ということではありません。2012年から2014年ということで、先ほどは2013年度の1年間という数字を挙げたんですけども、これは2年間、大体どういうものがあるかというのを羅列するために、切り分けをするためにこういうふうにしてみました。ちょっとトピックス的に見ていただければと思います。必ずしも多いということではありません。ただ、原料産地、加工地の問い合わせというのは非常に多いです。中国産の原料が入ったお節は食べさせたくないという、お節は嫌だというのは結構多いのが特徴です。これは毎年結構あります。お節もいろいろ扱っていますから、商品名を教えていただければ調べますといったような答えをしておりますが、このaの2番目のところでも、中華甘酢あんという、これは国内のメーカーに作ってもらっているものなんですけれども、中国で作っているんですかという、中華とつく中国かというようなお問い合わせ、これは結構あります。

(PP)

それから、原料産地の表示をやっぱり希望しますということで、これも多いです。総菜の、特に原材料の産地を教えてくださいということで、もう中国産と聞いてびっくりしたと、安全だと言われても中国のものは食べたくない、だから総菜の原材料の産地を表示して欲しいですということと、それから中国産のものはお年寄りがわかりやすいように表面に大きく中国産と書いてくれといったようなことなどのご要望もございます。

(PP)

それから、今の事例はわりと、どちらかというと心情的に嫌だということがあるんですが、こちらは、事例cのほうは安全性の確認、検査方法ということでのお問い合わせなんかもいただきます。PBでつくっているピーナッツ、アフラトキシンについての検査の方法だとか、どういうふうにしているんですかということなどでいうと、こういうのをきちんとご説明すると、ああ、わかりましたということで納得をしていただくことが多いです。ですので、客観的にどうなのかということを知って安心して了解していただくということも多いんですが、先ほどの表示をしてくれといったようなご意見の場合は、もうとにかく嫌だということに尽きます。

(PP)

それで、もう1つは報道等での不安ということで、色々な報道が出ます。特にこれは食肉加工品の報道関連、先日というか昨年ありました報道関係のところなんですけれども、やっぱりこれはどちらかというと、フードセーフティーというよりもフードディフェンスの関係の、要するに体制をもっと強化してくれといったようなご意見が結構あります。これはいつも、報道が出るたびに強くご意見としては出る中身になります。

(PP)

それから、またこれも報道の方なんですけれども、ホルモン剤ですね。牛肉のホルモン剤の関係のところ、不安ですということですね。アメリカ産とオーストラリア産の牛肉にも使用されているんですか、安全性に問題ありませんかというようなことが、お問い合わせとしてはたまにいただきます。こういうのは報道があるとぼんとはね上がって出てくる中身になります。事実としては、ヨーロッパでは使用禁止になっているけれども、安全性に問題はないと考えて扱っていますといったようなお答えをするということです。

(PP)

それから、商品の取り扱いについてということで。生協というのは安全・安心が一番な

ので、中国産は安全じゃないと思ってらっしゃる方は、なぜ生協なのに中国産を取り扱うんだと、それをちゃんと説明してといったようなご意見をいただきます。これは、輸入食品というのをちょっと紐解いて、いろいろ並べてお話はするんですが、あまり納得はしていただけません。商品の選択ができるということを大事にしていますということを、私ども生協では申し上げております。ただ、生協にもいろいろありますので、極端にそういうものは排除されるということを商品政策としてやっていらっしゃるところもありますので、これが生協全体の答えということではないということです。

(PP)

それから、輸入食品、これは見てください。

(PP)

それから、組合員さんからのアンケートのところで、これは2013年の7月から9月のところでやったアンケートなんですけれども、1,200件ぐらい、1,244件の回答をいただいたアンケートですね。食品安全について国、行政の基準、法律なんかがあることを知っていますかということで、知らないという人がやっぱり1割弱はいるということですね。それもどうかと思うのですが、知っているという人が9割いるということでも、国や行政の基準があることで食品の安全についての安心感はありますかということで、ほぼ安心という方が52.9%なんですけれども、あまり安心できないという方が35.1%いらっしゃると。安心できない、3.4%というのを合わせると、約4割の人は安心していないということになっているという状況になります。ですので、生協から、国ではこういう取り組みをしていて、私ども事業者のところでもこういう取り組みをしているというのを一生懸命訴えても、そもそものところについて安心ができていないというところなので、コミュニケーションギャップがあって、ずっとそのまま、ギャップのまま平行線のまますれていっているというような状況に今あるのかなと思います。

食の安全に関して気になること3つということで、複数回答で色々選んでもらったんですけれども、こういう順番でいろいろありますということですね。微生物なんていうのは、本当は一番心配しなきゃいけないのに8番目ということで、一番身近な問題であると思うとかあってあるんですけど、やっぱり食品添加物だとか農薬だとかという方が上に来るし、その上に原料原産地のところで中国の輸入品が気になるというふうに、やっぱりトップのところに入ってくるということになります。

(PP)

ただ、アンケートの中には、国産にこだわっていたら食べるものがないと、もう冷静に思っていらっしゃる方もいらっしゃいますし、日本だからといってそんなに安全ということでもないんじゃないと思っていらっしゃる方もいらっしゃるし、風評被害もあるかと思うんですけど、福島のは申し訳ないけれどもとおっしゃる方も、事実としてはいらっしゃるということです。リスクコミュニケーションのための学習会というのも色々やっているんですけども、やっぱりそれでもコミュニケーションギャップというのは縮まらないというのが現状です。

(PP)

消費者から見た輸入食品ということで言うと、簡単に言うと、根深い不信感があるということで、何か報道でどんと出てしまうと、簡単に輸入食品、特に中国のものについては排斥をしてほしいといったような要望に傾きがちになります。安全の情報というのは理解する、けどもう感情では嫌なんです。なので、安心を感じるためには、こういった取り組みなんかも含めてコミュニケーションが必要だと思うんですけども、やっぱり十分条件には至らないなと思っています。

日常、先ほど申し上げたようにいろいろな学習会をやったりとか、1つ1つの質問といますか疑問には丁寧にお答えをしていますが、やっぱり一気に何かあると不信感になだれ込んでしまうということで、安心感を醸成するということについて、やっぱり個別の事業者ではもう限界があるなどはずっと感じています。

やはり、行政、国にぜひお願いをしたいと思うのは、日本、そして生産国における努力のプロセスというのをやっぱり正確に丁寧に、この丁寧にというのはわかりやすくというんですかね、受け手の人のレベルに合わせた形での情報発信というのが必要なんだろうなと思います。今日、マスコミの方がいらっしゃっているかどうかはわからないのですが、やはりマスコミの方にも正確、丁寧な情報発信をぜひお願いしたいなと思っていますということで、これは消費者側としても不安をあまりあおられたくないという気持ちはあるかと思っています。そういう意味では、消費者側と事業者側双方からの気持ちだろうと思っておりますので、ぜひこういうことを考えているというのを皆さん方にお伝えできればよかったですかなと思います。

以上です。(拍手)

○司会（厚生労働省 岩崎） 安藤さん、ありがとうございました。

それでは、ここで約10分程度の休憩をとりたいと思います。15時10分には再開いたしますので、それまでにお席にお戻りいただけますようお願いいたします。それではよろしくをお願いいたします。

(休憩)

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、時間になりましたので再開させていただきます。

ここからは、パネルディスカッションを行いたいと存じます。壇上には先ほど講演を行った味の素冷凍食品株式会社の亀山さん、生活協同組合ユーコープの安藤さん、厚生労働省の今川さん、神戸検疫所の鶴身さんの4名にパネリストとして着席いただいております。ここからは一般社団法人Food Communication Compass代表の松永和紀さんにコーディネーターとして進めていただきたいと思います。

なお、冒頭に申し上げましたが、議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、ご所属とお名前をおっしゃった上で発言いただけますようお願いいたします。

それでは、松永さん、お願いいたします。

○コーディネーター 松永氏 ご紹介どうもありがとうございます。科学ライターの松永和紀と申します。今日はどうぞよろしくをお願いいたします。

簡単に自己紹介させていただきますと、私、本業は科学ライター、科学ジャーナリストとも言っております。食の安全とか、それから農業の環境影響あたりが専門で、本を書いたり雑誌に寄稿したり、それから講演活動などもしています。その一方で、ここが多分他のジャーナリストの方とちょっと違うところだと思うんですけども、消費者団体を運営しております。Food Communication Compassという一般社団法人です。これは2011年春に活動をスタートさせました。どういう活動をしているかと申しますと、食、農業、いろいろな食絡みの話がありますけれども、あまりにも科学的に間違っただけ情報が提供され過ぎていると。消費者が大混乱に陥っていると。そこに問題意識を感じまして、仲間と一緒に科学的に適切な食情報を提供していこうと。その場合には色々なしがらみがあってはできませんので、企業とか行政とかときちんと節度を持って線を引いて、消費者団体として情報提供していくと。今、具体的にはウェブサイトとか、それからメールマガジンというようなもので情報提供をしています。ですので、ちょっと松永の名前で検索していただ

ると、ウェブサイトが出てくると思います。

科学的に間違っただ情報が提供され、事業者と消費者が分断されている。それはメディアのいろいろな情報に負うところが大きいんですけども、なかなか理解がうまく進んでいかないなど。事業者の方たちも皆さん誤解されて困っているというところがある。それは消費者にとっていいかということ、決してそんなことはなくて、事業者さんが困られると、それはイコール商品の品質とか安全性にも関わってきますので、消費者にとっても結局はよくないのです。だから、お互いに理解し合う枠組みをつくれなかなということ動いているというのが今の団体としての活動の趣旨でございます。

今日は、そういうことを踏まえまして、行政の方、それから事業者さん、消費者代表の方、この4人の方々のディスカッション、それから今日はこれだけたくさんの方に集まっていたいただきましたので、ぜひ会場の皆様方にもご発言いただいて、輸入食品というものについて考えていきたいと思っております。

今日、たくさん集まっていたのですが、この内訳を先に、多分皆さん、ご関心があると思いますので、内訳をご説明いたしますと、申し込み段階での取りまとめですけども、おおよそ44%が事業者の方。それから行政関係の方が27%。一般消費者の方が11%。残念ながら実は消費者の方がおおよそ1割なんですね。ただ、消費者の方も色々ご発言いただけると思います。色々な立場から活発な意見交換をしたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

終了が16時、4時ですね。ちょっと時間が少ないですけども、お願いいたします。

さて、どんなお話から進めていこうかなと思ひながら、先ほどの4人の方々の講演をお聞きしていたんですが、私、ざっくばらんなたちなものですから、いきなり切り込みますけれども、今川さんのご説明の中で、検査をわりと詳しくご説明いただきましたね。今おおよそ1割検査していますと。本当は2割、3割検査できたらいいのかもしれませんがと仰いました。そこで、「うん？」と私はひっかかったんですね。どういうふうにひっかかったかということ、多分事業者の方はよくご存じだと思うんですけども、輸入食品の検査というのは結局はサンプリングなわけです。きちっと輸入ロット、そこから少しとって検査をするということ、サンプリング検査です。しかし、消費者が誤解しているのは、その検査によってよしあし分けると。検査を通過して「いい」と確認されたものを食べられると。例えば金属探知機ですとそういう検査になりますけれども、輸入食品の検査というのはそうではないですね。事業者の方はよくご存じだと思うんですけども、検査したものはも

う食べられないです。廃棄です。ですから、必ずサンプリングして検査する。実は食べているものは直接の検査の対象になってはいないというようなどころがあります。そうすると、全体の中でごくわずか検査する。多分それ、2割、3割上げたとしても、実は危ないものを拾い上げるというような確率としては大して変わらないですね。2割、3割というのがちょっと科学的にどういう意図なのか、多分相当に深い意図があってお話しくださったのだらうと思います。是非そこを、もう少し詳しくお聞かせください。

○今川（厚生労働省） はい、今川です。ありがとうございました。2割、3割自体に、すいません、深い意図はありません。意図がないというのは、別に2割、3割にこだわっているわけではないということです。もちろん100%検査できればいいのかもしれないという考えはありますね、一般的に考えれば。ただ、私、先ほど冒頭でも申しましたとおり17年目なんですけれども、私自身が昔、厚生労働省に入って輸入食品を初めて担当したときとかに、輸入食品はこんなに頑張って一生懸命やって、検査もやっています、安全なんですよというようなことを、こういった場でも、まだ昔ですけれども、お話をどういふうにすればうまく伝わるんだらうということを非常に考えながらやっていた思い出があるんですけれども、今は、まだまだもちろん若輩なのでどんどん勉強しながら進めていきたいと思っておりますけれども、少し経験を積んだ中では、今は輸入食品、輸入食品だけじゃないかもしれませんが、安全なんですよと言うつもりは全くありません。それは、検査を幾らやっても、例えば2割やりました、3割やりました、あるいは10割やりましたとしたとしても、例えば1つの届出で段ボールが1,000箱ありました、でも検査できるのはおそらくそのうちの3箱か4箱。その3箱か4箱も中をあけて、またさらに小袋で20個ぐらい入っていれば、そのうちの1個を取り出して検査したりするんですね。どんなに検査をしても、検査で安全性を担保します、安全なんですよと言うことは多分無理だと思います。無理というか不可能ですよ。ですので、安全なんですよということではなくて、行政がこういうことを取り組んでいます、事業者さんはこういうことを取り組んでいます、そして消費者はこういうことを取り組んでいます、そして勉強しています、それぞれ、その3者がそれぞれ補完し合いながら、これから食品衛生というのは向上していく必要があるのかなと非常に思っています。

消費者も当然、食品衛生の一員ですね。特に買って帰って、ご家庭で持って帰ってきてからのものは、もうそのご家庭で判断して食べるしかないんですね。賞味期限、消費期限

の正しい知識も必要かもしれない。あるいは夏場は食中毒が多いというのをご理解されている必要があるかもしれない。ここにいらっしゃる方々は皆さん、本当に食品衛生にご興味がある方が多いと思いますけれども、例えばお弁当を毎日作りますという方、いらっしゃるかもしれません。当然、冬に作る時と夏に作る時と、入れる物をどうしようと普通に考えていると思うんですね。そういった普段のことから少しずつ、ご家庭でもお子様にお伝えしてかなければいけない、そういう中ではやはり消費者も食品衛生の重要な一員だと思うんですね。行政としての取り組みは行政として取り組んでいます。そして消費者の方、事業者の方へわかりやすいように情報発信をして、それをそれぞれ理解し合って補完していく、そういったことで一番、3者それぞれが補完し合いながらやるというのが重要だと思っています。

ですから、検査の数、2割、3割というのは1つの例として確かに出しましたけれども、それ自身が重要だということは全く認識はしていませんで、検査を行ったときの結果とかをフィードバックできればいいと考えています。

食品衛生の私の基本的な考え方は以上です。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。今川さんの資料の6ページ、監視体制の概要というものがありますが、これを見ると、輸出国対策、輸入時対策、国内対策と3段階であると。検査はこの輸入時対策のところの一部になるわけですが、これを総合的にトータルとしてきちっと動かしていくことが重要だと、今のご講演の中でおっしゃったのではないかと考えているんですが、そのような理解でいいですか。

○今川（厚生労働省） はい、おっしゃられるとおりです。

○コーディネーター 松永氏 輸出国対策の中に二国間協議とかいろいろな働きかけ、監視、向こうに今川さんが行かれたりとかいうような活動がたくさんご紹介されたわけですが、そこをきちっと対応すると。その上で、その中の一部を輸入港のところで、何ていうんでしょう、補完するという形で、一部チェックをするというような流れだと理解してよろしいですか。

○今川（厚生労働省） はい、そのとおりでございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。事業者として亀山さん、今の流れということで、どのようなお考えでどういう取り組みをしておられますでしょうか。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） 話の中でもございましたとおり、やはり商品を全て、全量検査をするというのは現実的ではないと私自身も感じています。そういった中で、どのようなことを事業者は取り組めば良いかということを考えますと、やはり各プロセスという部分できちんと管理がなされているのかどうかというものを確認し、商品や使用する原材料が安全なのかどうかというのを、やはり確認していくということが重要ではないかなと考えます。そういった各工程で行っている管理が実際に問題ないのかどうかという部分を、先ほどもちょっとお話のあったモニタリング検査というような形で検査をし、安全性を担保していくということが、やはり事業者としてできることと感じます。

○コーディネーター 松永氏 つまり、6ページの監視体制の概要、企業は輸出国のほうでのアプローチと国内でのアプローチと両方きちっとやっていますね。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） そうですね、はい。

○コーディネーター 松永氏 よく考えると、実は国産の食品というのは、ここの厚労省の検疫所の役割というのが実はないんですよ。実は国内対策とその後の市町村とかでのチェックというような形で、本当は輸入食品というのは、実はそこの検疫所がワンステップ入ることによって、実は手厚く監視されているんですけども、なかなかそこが消費者に理解されていないというようなところが私は大きいかなというようなことを思っています。

消費者の何となく不安だとか検査が足りないということの、おそらくその念頭にあるのは、もう思い切って国の名前を出してしまいたいと思いますけれども、やっぱり中国なんだろうと思います。先ほどの安藤さんからのご説明でもそうでした。実際のところ、中国というのは今どういう状況なのか、数字としてはどういうふうにあらわれているのか、今川さんか鶴身さんか、ちょっとお話しただけですでしょうか。

○今川（厚生労働省） はい、今川です。数字的には今、大体違反が年間1,000件ぐらいですね。中国はやはり違反の数は一番多いです。大体その1,000件のうちの4分の1から5分の1ぐらいの違反は中国ですね。ただ、中国はそもそも輸入量がものすごく多いです。届出件数、大体今220万件ぐらいですけれども、そのうちの3分の1は中国なんですね。そうすると我々、統計上、計算上検査を当てていきますので、当然検査もたくさん当たります。ですので、違反もそれに応じてやはり多いことは多いんですけれども、違反の率で考えると、全体の違反の率が今0.05%ぐらいなんですね。届出に対して違反が1,000件、大体0.05%なんですけれども、中国は違反の率でいうとそれよりもさらに低いですね。0.03とか0.04とかですね。ですので、違反の数はもちろん多いですけれども、違反の率としてはさほどほかの国に比べて多いということではないですね。今の数字的にはこういった状況です。

○コーディネーター 松永氏 それは、二国間協議とか、そういう働きかけも効果が上がっていると理解してよろしいのでしょうか。

○今川（厚生労働省） そうですね、私どもとしてはそこがかなり効果が上がっているんじゃないかなというふうには考えています。中国は他の国と違って、やはり輸入量も多いので、今現地、日本大使館に我々の担当者、我々の同僚、1人常駐で張りついていますし、ほかの国にはない食品安全の日中の「日中食品安全推進イニシアチブ」というのがあって、その枠組みの中で年に2回は担当者同士で会って話しなきゃいけないよとか、大臣級も年に1回は会合しましょうね、みたいなのも細かく決まっているんですね。そういう枠組みがあるのは中国だけですので、中国は食品の数も多いし違反の数も多いので、そういった問題に直ちに対応できるように、臨時的にも会議できるようになっていますので、そういった意味ではすごく、日中食品の安全というのは非常に手厚いかなと思います。そういった双方の一生懸命やっている頑張りというのは、少しずつ違反の数が減っていると、そういうことに繋がっているんじゃないかなとは思っています。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。しかし、ですよ、安藤さん。しかし、消費者の不安はやっぱり続いていると。ここ、安藤さん、どういうふうにお考えになりますか。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） ちょっと話が飛ぶかもしれないんですけど、コミュニケーションでよく言われるのが、コミュニケーションって期待だというふうに、ドラッカーのコミュニケーション論のところで話を聞いたことがあるんですけども、要するに人は見たいものしか見ないし聞きたいものしか聞かないといったようなところで、コミュニケーションそのものは受け手側に依存しているということだと思っただけです。ですので、いくら国から率としては少ないんだというような話があったとしても、やっぱり消費者からすると、件数がこんなに多いの、みたいなところに反応してしまって、やっぱり見たい情報、聞きたい情報だけがすんなり入ってきてしまうと。それ以外の、どちらかというと客観的に見る情報という部分については、なかなか自分の価値観だとか欲求だとか目的だとかに合致しないものというのは、簡単には受け入れられにくいと聞いたことがあります。逆にそういうもの、合致しないものは受け付けられないか、もう抵抗されることだっているんだというような話も聞いたことがあります。

そういう意味でいうと、なぜそもそも中国からの輸入が多いのかという現状に立ち返って、そこをきちんと理解するというんですかね、客観的に見るためには、価値観そのものを少し変えなければいけないと思うんですけども、それはなかなか容易なことではないと思います。ですので逆に言うと、根強くもう嫌だと思っていられちゃう方の価値観を変えようというのはなかなか難しいと私は思うので、どちらかというと報道に左右されてしまう、日ごろあまりそういうふうには感じていないけれども、不安だという、そういう報道にあおられてしまう人たちの層を、一定、客観的に見られるような層の方々が増えれば、もっと国からの発信の情報ですとか事業者からの発信の情報というのもずっと浸透するのではないかなと思います。

そういう意味では、しゃかりきになって、私たちもどちらかというともう、これだけ検査をしていますということを言いがちなんですけども、生協でも検査をしたりするんですけども、そもそも検査というものについて限界があるということについて、消費者があんまり認識をしていないというところもありますので、先ほどのコミュニケーションギャップみたいなのところにもちょっとつながっているんじゃないかなとも思います。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。生協さんとしては、客観的に見える層を増やしていく、これはなかなか難しい。私も日ごろ、毎日四苦八苦なんですけれど

も、生協さんとしては学習会とかいろいろなアプローチをしておられるんですか。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ）　そうですね。ただ、学習会で難しいのは、学習会に来られる人、例えば今日のようなこの場も、多分一般の消費者というのはそう多くない人数だと思えるんですけども、こういうところに来られる人って限られますよね。逆に言うと、例えば自分の興味でこういう場に積極的に参加できるという人たちは、どちらかというともう、ある程度ポリシーを持っていらっしゃる方たちも多いので、逆にこういうところに参加をしない方、しようと思わない方への働きかけというのが非常に大事なかなとは思っています。そういう意味では、インターネットですとか、それから情報の提供のあり方ですとかということがこれからの、中身そのものというのものもあるんですけども、ツールだとかということも非常に大きな問題かなとは思っています。

○コーディネーター　松永氏　ありがとうございます。本当にいきなり核心に入ってしまいました。多分会場の皆さんも、中国産をどう考えていったらいいとか、情報提供とかコミュニケーションをどうしていったらいいのかというところでご意見がある方がいらっしゃるんじゃないかなと思いますけれども、いかがでしょうか。何か自分はこう思うというものが……。早選手が挙がりました。お願いいたします。

○会場A　すいません、一応私、中国人なんですけれども、食生活アドバイザー及び日本食育インストラクタープライマリー及び教員免許、調理師免許、訪問介護及び国際薬膳食育師3級を持っている高広康と申します。今はちょっと障害を持ってリタイアをしている身ですが、TPPに関連するかどうかはちょっと疑問ですが、私、一応これでも彼女というのがいまして、彼女の料理番を毎日させてもらっています。美味しいと言ってもらっているんですが、TPPに関連するかどうかはわかりませんが、アメリカではアメリカ食品医薬局FDAにより執行猶予3年を経て2006年にトランス型脂肪酸の含有量の表示義務が定められました。ご存じでしょうか。そして2013年には食用のマーガリンの全面禁止検討がなされています。

○コーディネーター　松永氏　ごめんなさい、そこは、トランス脂肪酸の問題は輸入食品だけの話ではない、アメリカのものだけでもなくて国内も輸入食品も同じ問題を抱えてい

て、今日はちょっと性質が違う問題なので、ちょっと後から厚労省の方から答えていただくことにさせていただいてよろしいですか。今日は輸入食品、そして来年度の監視統計をきちっとご理解いただいて、その上で輸入食品の意見交換をする場ですので、ちょっとトランス脂肪酸の話は後にさせていただきます。申し訳ありません。よろしいですか。

○会場A わかりました。

○コーディネーター 松永氏 申し訳ありません。ごめんなさいね。時間が少ないものですから、申し訳ありません。

ありがとうございます。奥の方に手が挙がられました。お願いいたします。

○会場B 消費者団体で、全大阪消費者団体連絡会の飯田と申します。やや情報の発信の仕方がまだまだわかりにくいと言いますか、そういうふうにまだまだ私は思います。それでも来年度の計画案のところ、先ほどの説明で言いますと、来年度どこを変更したのかという説明があって、昨年よりはその点は前進をしたのかなと感じているんですが、まだまだ情報の出し方という点に工夫が要るのではないかなと思います。幾つかの例を挙げます。

1つは、先ほどの説明の、検査率が0.05%であると説明がありました。確かに検査件数比で計算すれば、誰が計算してもその数字になります。ですが、その持つ意味合いがどうなのかと、受け取り手が0.05%という数字をどう受け取るのかということについて、配慮しながら出す必要があると私は思います。「0.05」というこの数字は、検査率が約1割で、つまり9割は検査していないんだけど、検査をしていない9割も含めて分母に持ってくると「0.05」になりますという計算の結果になるわけですね。読み解くところということになります。それを消費者がどう受け取るかという、ここに核心があって、いかにも低い数字であるということが厚労省からメッセージとして発信をされていると受け取られてしまうと、逆に不信感が芽生える。普通は検査をした件数のうち違反件数がどれだけかというふうに出すのが普通の考え方だと思うんです。そうするとオーダーが1つ変わるわけですね、桁がね。約0.5%になります。そこを「0.05」という数字で発表するということがやっぱりわかりにくくしていると思います。

それから、中国産の話ですけど、違反件数でいうと確かに中国産の検査のものが一番多いです。ですが2番目に多いのはアメリカ産です。ベトナム、タイ、イタリアと続きます。

そういう情報もあわせて提供するということが必要ではないのかな。ちょっと時間がないのでその程度です。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。今のことに関しては。お願いします。

○今川（厚生労働省） 飯田先生には、昨年もわかりづらいということをたくさんおっしゃっていただき、我々も非常に勉強させていただいて、なるべくわかりやすくというのを常に心がけるようにしてございます。今、具体的なお話が特に2点ございました。1つは0.05%がよくわかりづらいと。もう1つは中国、米国、そういう順位とかがもう少しあったほうがわかるんじゃないかということですね。これも、昨年も非常に私、悩みながら、結果的に数字としてはなかなか表に出せなかった。今年も非常に、私だけじゃなくて中でも、これ、出したほうがわかりやすいのかどうなのかということをや悩みながら、結果的には出さなかったんですけども、数字は非常に出すのが難しい側面がちょっとございます。

まず1点目の0.05%、確かに検査を行った数に違反がどれだけかを出すことも我々の管理の考え方の中では当然でございますが、一般的にどちらを出すのがいいのかと我々が今思っているのは、私たち、先ほど申しましたように検査だけで担保をするということでは全くなくて、まず届出していただく、届出して製法がこれまでと一緒なのか、新しいものを使っているのか使っていないのか、まずそこから見るわけですね。製造工程で放射線照射していますという、そこでもう、理化学的な検査をするまでもなく届出情報だけではじくわけですね。届出ではじく、検査はせずに。そうすると、結局全ての届出について、本当に検査が必要なのか、そうでないのかという、まず一義的に判断があって、それで必要と思われるものに対して検査を当てることをしていますので、検査をした数より、どちらかというと全ての届出に対してどのくらいの違反があるのか、これは理化学的、微生物学的な検査していなくても違反になっているものもありますので、そういったものについて発信したほうがいいんじゃないかという考え方です。ただ、どちらも多分あると思いますので、我々、今は色々考えた中でこちらの、全体の中でどれくらい違反があるかというのを発信しているということでございます。

もう1点の順位ですね。順位を出すって非常にわかりやすいんですね。ただ、わかりや

すいからこそ誤解も生じやすい。例えば中国、一番違反があります、米国はその次ですというときに、例えば中国も、順位を出すと順位でしか見ないんですね、一般的には。皆さんは違うかもしれませんが。そうするとやっぱり中国が一番違反が多い、米国が2番目、だけど中国は、もっとよく色々見ていくと輸入量も多いし検査も多いし違反も多い。米国は、今回は例えばトウモロコシのアフラトキシンがどうしても自然の影響でカビが生えやすくて違反が多い。だから検査が随分命令がかかって、その関係で検査も多いし違反も多い。なので、また来年になったり再来年になったりすると、また順位が変動するんですけども、順位だとその国のものがどういう背景があつてというところまでは非常にお伝えづらい面があつて、我々、今のところはちょっと出しづらいなと思つているところです。ただ、できるだけわかりやすく出すためには、今後もそういったこともわかりやすくして出していければいいなと思つていますので、引き続き、ちょっと研究しながら考えていきたいと思つています。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。国によって輸入される食品の種類が全然違うので、そこも、この国1番、この国2番というふうには言えないところですよ。アメリカなんかトウモロコシが量が多くて、重量ベースにするとアメリカは圧倒的に多いですが、トウモロコシは天然毒であるアフラトキシンの汚染というのはどうしても避けがたい。それで違反1位だと言われたらアメリカも辛いところがあります。そういう側面もあるので、なかなか難しい。順番はつけられないということは消費者も理解してもいいのかなというようなことは私も思つます。そういうことは、実は厚労省さんは統計としてきっちり出しているんですよ。どの国でどの違反が多いとか、どういうものをたくさん扱っているかというようなことはきっちり統計で出ていて、全部ウェブサイトで毎年の分が見られます。相当分厚いですし、なかなかおもしろいので、それをできたら見ていただけるといいなと思つます。ありがとうございます。

もう早速、質疑応答がどんどん広がつてきているようなので、ぜひご質問ください。私、先ほど言い忘れていたのですが、できたらなるべく皆さん方に、多くの方にご発言いただきたいので、質問は2分以内に、整理をして、ぜひご発言いただきたいと思つます。何かご意見とか、今のお話、ご意見とか質問とか、結構です。どうぞ、お願いいたします。いかがでしょうか。輸入食品に関してということですけども。

お願いいたします。

○会場C 私、会社の方でこれからお菓子を輸入しようと思っている会社の中嶋といいます。スイスに本社があって、オランダで製造している清涼菓子をバルクで中国へ運んできて、中国で小分けをして輸入して日本でこれから販売しようとしているのですが、今オランダで作っているものの中に添加物でステアリン酸マグネシウムが入っているということで、ちょっと日本にそのまま持ってこれられないということで、ちょっと配合を変えて、ステアリン酸カルシウムに変えて日本の市場に合うようにして輸入しようと思っています。ここで先ほど輸入者の責務という話があったんですが、例えば中国で間違えて小分けしてしまった、あるいは意図せざる混入で製品の中に入ってしまったというような場合ですと、これから輸入者になろうとしている我々にとってどこまで確認というか責務というか、そういったものが必要になってくるのか、特に鶴身先生のお話をちょっとお聞かせいただけたらいいかなと思って、質問させていただきます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。鶴身さん。

○鶴身（神戸検疫所） 簡単に言ってしまうと、それはもちろん、中国で包装して、日本に入ってくるような場合にも、日本に入ってくる段階でそれは日本の食品衛生法にきちんと適合したものとなっている必要がありますよね。だからそれは、本当はあんまり色々な国を転々としたくない方が、もしかしたら手間がかからなくていいのかもしれないけれども、それは皆さんのご事情もおありになられるでしょうから、それぞれの加工される場所、包装される場所で適切なロット管理であるとか原料の管理であるとか、そういうのはやはり適切に確認をしていただいて、日本の食品衛生法に合ったものを輸入していただくということが必要になりますね。

○会場C その場合、例えば中国のその会社で、我々の資本が入っていないくて、いま既にそのブランドで結構世界中に輸出されていて、なかなかこれから新規に取引をして我々の意図をどこまでくんでいただけるのかというのがわからない部分で、ちょっと、やはり中国だけ注意していればいいのか、それとも製造しているところまでさかのぼって確認すべきなのか、その辺の部分はどうでしょうか。

○鶴身（神戸検疫所） 今のお話ですと、おそらく添加物は製造元の段階で使われているわけですね。ですから、中国以外のところでつくられたものが中国で包装されるということなので、もちろん使う段階できちんと適切に使われる必要があるし、日本で使っちゃいけないものは使っちゃいけないし、使っているものであっても量が決められているものもあるし。また、中国に持っていった段階で他のものと混じらないような管理もしないといけないですし、そういった、いろいろ箇所はあるのかもしれませんが、それぞれでやっぱり、それぞれの段階で適切な管理というのが必要になってきますよね。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。他にいかがでしょうか。いらっしゃらないですか。輸入食品のことでご質問いただけますか。

○会場A すいません、短くまとめます。要は、消費者が知りたいのはさっきも言った、トランス型脂肪酸と化学調味料の含有量だと私は思っているんです。欧米ではトランス型脂肪酸含有量が書かれているんですが、日本ではそれが書かれていないんです。TPPで輸入が自由化することによって、輸出するときにもこれは相手を知りたいと思うので、それでその2つの量をきっちり明記するようにモラル化すればどうかと私は考えております。どうでしょうか。以上です。

○コーディネーター 松永氏 これは今川さんですね。

○今川（厚生労働省） 今、食品の表示の話ですね。表示の話ですけれども、今食品表示は消費者庁が担当しているのですが、私、消費者庁にもいたことがありますので、その範囲内でちょっとお答えさせていただければと思います。トランス脂肪酸は、確かにここ何年かで世界各国でトランス脂肪酸の表示をした方がいいんじゃないのかどうか、危ないのかどうかという研究とかも非常に進んでいますね。日本も日本国民としてのトランス脂肪酸の消費する量とかを研究して、これは食品安全委員会でも安全性の審査が行われたんですけれども、その結果として、今の日本国民としての普通の食生活を送っている限りは、基本的にはトランス脂肪酸の量はさほど気にする必要はないだろうと。それよりももっとバランスよく食生活を送っていくほうが重要じゃないのかということになってはいます。

ただ、やはり国際的にもトランス脂肪酸、表示義務化しているところって幾つかあるん

ですね、先進国でも。なので、私が消費者庁にいたときにも、それを日本として義務化した方がいいのかどうか、あるいは義務化しないまでも推奨的にある程度表示していくようにした方がいいのかどうかという議論はありました。

結果的に、今はトランス脂肪酸、国民的な摂取量はそれほど問題ないですねと、表示する場合にはこういうやり方で表示していくのがいいですよというような、今、日本の状況ではございます。なので、今後義務化は全くする必要がないと言うつもりは全くありませんけれども、今後の日本人の食生活の推移などの状況を見ながら、必要に応じて表示のほうで検討がなされるのではないかなと思っております。

○会場A その点で、昔あった、チャイニーズレストランシンドロームというのが昔あったのはご存じですよ。その点において、他のグルタミン酸ナトリウム等の化学調味料においてもちゃんと含有量を記載すれば、日本としてのモラリストとして確立できるのではないかと私は考えております。どうでしょうか。

○今川（厚生労働省） 何をどこまで表示するのかというのは、おそらく、私の意見もあるでしょうし、ここにいる1人1人の方のご意見というのも多分あると思うんですよ。何が表示で一番見たいのか。おそらくここにいる方でもアレルギーになられている方、何名かいらっしゃるかもしれませんが、そういう方はアレルギー表示は是非しっかりやってもらいたい。あるいはアレルギーがない方はアレルギーは見ないかもしれないので、だけど賞味期限はしっかりわかりやすく表示してもらいたい。あるいはトランス脂肪酸を気にする人はトランス脂肪酸をできれば表示してもらいたいなと思うかもしれない。あるいは添加物、今グルタミン酸ナトリウムのお話がありましたけれども、添加物についてそういう含有量を表示したほうがいいという人もいるかもしれません。それは、それぞれの方が思われていることがもちろん違いますので、かといって何でもかんでも表示事項で表示するというのは非常に難しいと思いますので、そのときに今一番表示することが何が必要なのかということを、そのときそのときで議論して考えていく必要があるかなと思っています。ですから一度、例えば今、ちょうど食品表示法というのが新しくできました。今ちょうど表示基準をつくっています。その中で1回作ったらおそらく終わりじゃなくて、時代ごとにその要請を踏まえて直していくんだと思いますけれども、そういったことで今の日本の実情を踏まえながら考えていく必要があるかなと思います。ありがとうございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。ちなみに申し添えますと、化学調味料、うまみ調味料はチャイニーズレストランシンドロームというのが報告されましたが、その後にWHOが非常に精査していろいろな実験結果を集めて検討した結果、普通の摂取量ではそういう影響は起きないと、健康影響という意味では心配ありませんということで、報告をまとめているところです。それが多分国際的な認識であろうと思います。それは一言申し添えたいと思います。

それで、私の仕切りがちょっと悪くて、もうそろそろ最後の終了の時間が近づいているのですけれども、最後にお一人、ご質問をお受けしたいと思うんですけれども。

はい、ありがとうございます。じゃ、最後のお一人ということでお願いいたします。

○会場D 私、今川さんがおっしゃっておられた141自治体の構成員でありますので、ちょっと具体的には申し上げませんが、管内にも食品の輸入業者さんがいらっしゃいます。何を言いたいのかといいますと、輸入業者さんの責務といいますか、能力といいますか、これによって大分左右されているようなところがあるかと思うんです。味の素さんみたいにしっかりと会社が体制整っているところもあれば、マンションの1室で輸入をされているようなところもある。そういうふうになった場合に、何が言いたいかという、今川さんが前には医薬食品局にもいらっしゃったということなので、薬事法でいうところの製造販売業者のような、確かに輸入をして日本国内に流通させるにおいて責務を持ってできるかどうかということについて、許可制をとるような、そういう流れには今後なっていくりはしないのでしょうか。それだけ伺いたいと思います。

○今川（厚生労働省） 食品衛生法って何年かごとに改正の検討をするんですね。前、大きな改正があったのは平成15年ですので、その一番後ろにつく附則というところでも5年おきに見直しなさいよとなっています。その5年おきの見直しの中で、いろいろな法律改正が必要な部分が出てくれば改正するということになろうかと思います。その中で今度、今平成27年なので30年、大きな改正があるとすれば次は平成30年を目指すんですけれども、その中で輸入者の何らかの許可なのか届出なのか登録なのか、あるいは本当にそれが必要なのかというのは今後、中でも検討していかなくちゃいけないんだと思うんですけれども、今おっしゃっていただいたように、私個人的には何らか輸入者さん、別に登

録でも届出でも何でもいいんですけど、何らか輸入者さんの責務としてできるような規定というのは今後必要になってくるんじゃないかなというのは今、感じています。それを実際に届出制にしようとするか、あるいは登録制にしようとするかとかは、もちろんものすごい大きな問題、お話になりますので、私がこう思うからそういうふうに突き進みますということでは全くないんですけども、今、私個人的には何らかそういった責務、今は届出さえすればいいというだけですので、何か国内で回収しなきゃいけなくなってもその方が万が一どこか逃げちゃった場合、何も法律で手当てできないということは今後避けなければいけないなど、さらに食品衛生を向上するためにはですね。そういうことは必要なんじゃないかなというのは、個人的にはちょっと思っています。ありがとうございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。もうそろそろ終了のお時間ですが、今日の意見交換を受けまして一言ずつ、ちょっと感想をいただければと思います。亀山さんからいかがでしょうか。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） 今回のこのディスカッションも含めてですが、やはり昨今の状況というのもあります。消費者の方々が実際に知りたいという部分について、やはりタイミングよく且つわかりやすく、そういったことをきちんとお伝えしていくということが重要なのかなと感じました。先ほど報告でも、ホームページとかを使ってそういった部分の情報発信というものをやっているというお話をしましたが適切に行いながら、お客様が知りたいとか、興味を持たれているという内容をどんどん盛り込み積極的な情報発信をやはりやっていかなくてはいけないかなと感じております。本日は貴重な時間を頂きまして皆様、ありがとうございました。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。それでは安藤さん、いかがでしょうか。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） 消費者の立場からということで、好き勝手に言わせていただきました。これからやはり、ますます国、それから食品事業者の皆様方のお取り組みが重要になってくると。それは私たち消費者の期待でもございますので、是非、いま味の素冷凍食品さんの方からお話があったような取り組みを進めていただければなと思

います。本日はありがとうございました。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございました。それでは、厚労省を代表して今川さんから一言お願いします。

○今川（厚生労働省） 私、お話しさせていただく中でも行政、事業者、消費者、それぞれが大切な役割を担うというお話もさせていただきましたけれども、そのためにも行政としていかにうまく情報を発信してわかりやすく伝えていくか、正確にわかりやすく伝えていくかというのが本当に大事になってくるんじゃないかなと思っています。引き続き、さらに私個人的にも頑張っていきたいと思いますし、厚生労働省としても、あるいは検疫所としてもしっかりやっていきたいと思っています。事業者の皆様にも消費者の皆さんにもご協力いただきながらですね。そう感じています。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございました。今日、色々なご意見が出ましたけれども、やっぱりそれぞれ役割がある、責務があるなど感じます。事業者の方たちはもう当然、安全で高品質の食品をきちっと提供していただくという責務がありますし、行政にはそこを指導し監視もしていくということをしていただかなくちゃいけない。そして消費者もやっぱり、少し勉強していききたいものですね。輸入食品については、情報提供、厚労省さんが今一生懸命頑張っているところですけども、まだまだわかりにくい。もしかしたら私のような立場の者も、情報をうまく伝えていくというところでもっと頑張らなくちゃいけないということはあるのかもしれない。その情報を受けて、消費者がきちっと自分で選択し判断し食べていく、感謝しながら食べていくと。輸入食品もそれぞれ、よその国の方々も、それから日本の関係者も、皆さん頑張って提供してくださっていると私は思っていますので、それを感謝しながら食べて、そして要望するというのを続けていきたいと思っています。

今回のこの意見交換会が、皆さん方が少し、もう少し調べていろいろな工夫をしていこうとか頑張っていこうというきっかけ、ほんのちょっとしたきっかけになっていただけたらいいなと思います。よろしく願いいたします。どうも今日はありがとうございました。

（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） 松永さん、それから登壇者の皆さま、そしてフロアの皆さま、熱心にご議論いただき、どうもありがとうございました。

これで本日の意見交換会を終了させていただきます。円滑な進行にご協力いただき、まことにありがとうございました。

なお、今後の参考にさせていただきますので、アンケートにぜひご協力をお願いいたします。出口の左手の受付の回収箱にお入れください。

本日は長時間にわたり、どうもありがとうございました。こちらの会場の都合がございますので、恐れ入りますが速やかなご退室をお願いいたします。どうもありがとうございました。