

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 29 日（木）
東京会場（東京証券会館）

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きましては、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努めております。

本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組について、行政、事業者、消費者による講演や会場の皆さまを交えた意見交換会を通じて、理解を共有するとともに、疑問を解消していただければと思っております。

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、皆さまからの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の確認をさせていただきます。

次第の下のように記載してあるとおりですが、資料1－1～3、資料2、資料3、資料4、そして、アンケート用紙の1枚紙がございますでしょうか。足りない資料等がございましたら、近くの係の者にお申しつけください。

続きまして、本日の進め方について御説明いたします。

初めに、厚生労働省輸入食品安全対策室の三木より「輸入食品の安全性確保の取組」について、続きまして、成田空港検疫所食品監視課の永山より「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、それぞれ御説明させていただきます。

次に、事業者の取組の紹介ということで、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、生活協同組合ユーコープの安藤さんより「消費者からみた輸入食品」について、それぞれ御講演いただく予定としております。

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、先ほどの4名の方にはパネリストとして登壇していただきます。会場の皆さまとの意見交換、質疑応答は、後半のパネルディスカッションの中でまとめさせていただきます。

たいと考えております。

出席者の皆さまから事前にいただきました御質問につきましては、御質問の多かったことを中心に、厚生労働省や検疫所からのプレゼンテーションやパネルディスカッションの中で言及させていただく予定としております。時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

本日御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、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として厚生労働省のホームページに後日発表する予定です。後半の意見交換の際に、議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、御所属とお名前をおっしゃった上で御質問等を御発言いただきますようお願いいたします。

閉会は12時半を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

早速でございますが、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～」、厚生労働省食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長の三木朗より説明いたします。皆さま、資料1をお手元に御準備ください。

○三木（厚生労働省）　皆さん、おはようございます。厚生労働省の輸入食品安全対策室の三木でございます。今、御紹介がありましたように、輸入食品の安全性確保の取り組みということで、全般的なことをお話しさせていただきます。

お手元の資料1が3部構成になっておりまして、資料1－1、1－2、1－3とございますけれども、資料1－1が、これから写し出すスライドと同じものになっています。資料1－2が計画案の概要で、資料1－3が計画案の本文となっていますので、お手元の資料1－1をごらんいただくか、もしくは画面を見てお話を聞いていただければと思います。

（PP）

まず、輸入食品の現状についてお話をさせていただきます。これは、よくあるスライドになりますけれども、カロリーベースで換算すると、日本の自給率は、他の国と比べて余り高くないという状況でありまして、こういったことを見ても輸入食品に頼らざるを得ないという状況でございます。カロリーベースでいきますと、大体6割が輸入に頼っているという状況でありまして、そういう面から見ても、輸入食品の安全確保というのは非常に重要なものとなっているという認識でございます。

(PP)

現在、輸入食品を営業上使用する場合には厚生労働大臣に届出をしなければいけないことになっておりまして、これは後で検疫所のほうから具体的な話についてはありますけれども、全体としては、届出件数は、概ね見ると大分伸びてきているという状況の中で、輸入重量はほぼ横ばいということであります。平成25年度は219万件の届出がありまして、これを各検疫所で一括して審査、必要に応じて検査等して日本の国内に入ってきているという状況でございます。これから見ても、大分貨物が小口化しているとかという状況が見てとれるのではないかと考えております。

(PP)

全体的な平成25年度の状況でありますけれども、大体穀類、小麦とかトウモロコシであるとか大豆については輸入がほとんどでありますので、そういう意味で重量的に多い農産食品、農産加工食品が輸入重量の大半を占めているという状況でございます。

そのほか、畜産食品、お肉とかの畜産関係とか水産関係、あと他のものが占めるという割合になっていますので、重量的に見るとこのような状況ということでございます。

(PP)

こういう中で、厚生労働省において、輸入食品の監視の体制はどうなっているかということをお話しさせていただきます。一義的に言いますと、輸入食品、食品の安全確保については、これは輸入、国内問わずでありますけれども、輸入者とか販売者とか製造者に安全確保の責務がかかっているということは、御承知のとおりかと思います。そういう中で、国内に流通するものは自治体を中心となって、輸入については国が責任を持って監視をするという枠組みになっています。基本的には、輸入食品については生産国、外国で作られるということでもありますので、輸出国での対策というのが1つのポイントになります。

さらに、それらが入ってきて、輸入時の対策というのが、もう一つの2段階目のポイントということで、国内に入ってきたときに、自治体を中心として国内対策、国内で監視をするという3つの大きな課程で監視をするということで、ここから消費者の方々に行くときには、安全が確保されているということを目的にやっております。こういう枠組み、仕組みで進めているということを御理解いただければと思います。

(PP)

続いて、輸出国対策について、まず最初の輸出国対策についてお話をさせていただきます。輸出国対策については、輸出国における衛生対策の推進ということで進めております

けれども、1つ目は、まずは日本の食品衛生法を輸入時に守っていただかななくてはならないということですので、そのためには、生産国であるとか、向こうの政府関係者であるとか、あとは事業者等に、日本の食品衛生法がどういう規制を行っているか、どういふことをやっているのかを十分わかっていただくことが重要ということで、こういう英語版での情報の提供であるとか、輸出国に行ってセミナーとかを開いて周知をする、よくわかってもらうことがまず1つで、こういう取組を進めております。

次に、色々な食品が輸入されるわけですが、すべからず、全部が安全なものという問題のないものが輸入されるわけではありませぬので、そういう問題があった場合に、政府間、二国間でいろいろ協議をしたり、実際に現地を見に行つて、確認をして、問題がない、そういう管理がなされていることをチェックするということもやっております。こういうことで、例えば違反が多いような食品については、検査命令ということで、届出ごとに100%検査をやるという仕組みになっておりますけれども、こういうような場合には、二国間協議を通じて、原因究明であるとか改善措置がきちんとはとられたかどうかを確認することを二国間で話し合つてやっているとか、あとは、輸出国での、どういう法体系、管理体系でやられているのかということ調査して、それをもとに監視指導に活かすという取り組みもしております。

そのほか、輸出国の技術協力ということで、これは、例えば発展途上国等であれば、検査技術等がまだうまくできていないようなところにおいては、日本から検査の専門家を派遣しまして、向こうで輸出時にきちんと検査ができるような体制をつくるとか、こういった技術協力にも取り組んでおります。

こういうことで、輸出国の衛生対策を推進して、まずは日本の食品衛生法に合つた食品が作られて、輸入されるということをやっております。

(PP)

実際に輸出国との二国間協議とか現地調査の実施例でありますけれども、輸出国であれば、自ずと主要な作物とか主要な輸出品目というのがありますので、例えば、メキシコであればアボガドとか、アイルランド、米国であれば牛肉とか、こういうものについて二国間協議とか現地調査をやつて、向こうの管理体制の確認をやっているということでもあります。特に、牛肉についてはBSEの問題等もありますので、これは二国間で対日輸出のプログラムという特別な枠組みをつくりまして、それに基づいて輸出国で管理をしていただくということをやっておりますので、そういうプログラムにきちんとはのつっているかどうか

かということの現地調査であるとか、米国であれば、輸入が継続していますので、定期的に向こうに行って、そのプログラム遵守ができているかどうか確認をしたりということも行っているということでもあります。

(PP)

こういうことで、二国間のことをやっているということのほかにも、輸出国の管理の体制とか法律の体系であるとか、あとは、行政の管理の仕組み、組織とか実施体制ということを調査して、これは南アフリカに行った例ですけれども、南アフリカは、オレンジとか柑橘類の輸入が大きく量的にもありますので、オレンジの農場に行って、農薬の管理であるとか残留農薬の検査の体制がどうなっているかということを確認してきたということでもあります。

また、先ほどお話ししましたけれども、セミナーを開いて日本の食品衛生法について説明をして、現地の行政関係者であるとか事業者によくわかってもらうというようなことをやっております。これが南アフリカの例でありますけれども、こういうことを毎年度やっております。詳細な内容については、必要でありましたら、厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、ご覧いただければと思います。

(PP)

続いて、2つ目の輸入時対策についてお話をさせていただきます。これは、先ほどと同じスライドでありますけれども、輸入時は、届出があれば、検疫所の方で書類チェック、これは全ての届出を対象にしておりますけれども、必要に応じて検査という流れでやっております。合格すれば、その中の貨物の中から抽出して、モニタリング検査ということで幅広く違反がないかどうかということのチェックをするという仕組みでやっております。こういう具体的な内容については、また後ほどお話があると思います。

(PP)

これは、多分同じものが後で出てきますけれども、こういう食品衛生監視員399名が平成26年度ではおります。各検疫所に配置されていまして、特に輸入食品・検疫検査センターという、残留農薬であるとか動物用医薬品とか遺伝子組換えとか、いわゆる難しい検査をやるようなところは、東は横浜と、西は神戸の2カ所に設置をして集約的に検査を行っている状況であります。

(PP)

輸入時の検査体制については、お話ししたように、検査のみで全て安全確保していると

いうわけではありませので、まずは届出書の書類の審査をやって、問題はない、そこで問題が出てくる場合もありますし、そこでもう違反で輸入ができませんよという例の中にはありますけれども、それ以外で、必要があれば検査をやるという仕組みになっています。通常、モニタリング検査ということで広く検査をやっていくわけですが、違反の可能性がどんどん高くなれば、検査率をどんどん上げて違反を見つけるということをやっております。

さらに、最終的には包括輸入禁止という制度も作っておりまして、これは、中国での冷凍野菜での残留農薬問題を契機に、ある特定の国とか地域での特定の食品で問題があるような場合は、そこからのものを一括して輸入を禁止できるという制度で、食品衛生法で作っております。ただ、今までは発動された例はないということでありまして、大体こういう仕組みで検査をやっているということです。

(PP)

検査の中身については、これは検査命令ということでもありますけれども、検査命令というのは、違反の蓋然性が高い、違反の疑いが高いものについては、届出があればその届出ごとに全て検査をやって、問題がないということを確認しなければ輸入できないという仕組みでございますけれども、例えば健康被害の確率、発生のおそれが高いような病原微生物であるとかアフラトキシン等については、1回違反が出れば直ちに検査命令をする。これは、その製造者とか業者ももちろんでありますけれども、その国からのその食品については、検査命令がかかるという仕組みであります。

あと、残留農薬とか動物用医薬品については、基準値が設定されておりまして、一部残留農薬は一律基準ということになっておりますけれども、そういうものについては、一度違反が出れば、モニタリング検査の頻度をアップして、本当にその国からの当該食品の当該農薬については問題がないのかどうかということを確認しつつ、さらに違反が出れば、広がりがあるということも踏まえて、モニタリングの率をアップして、違反が2回出ると検査命令という形で移行するという仕組みになっています。これは、リスクの頻度等によって、この検査命令の発動の要件を決めているということでもあります。

もちろん、命令を発動したら、ずっと命令がかかるかというと、そうではなくて、解除というのがありますし、これは、先ほどお話ししましたように、原因究明とか再発防止策がとられたということが確認できたときには、検査命令を解除するという仕組みになっております。こういうことで効率的な検査を行うことに努めております。

(PP)

平成25年度の状況については、件数は同じぐらいですけれども、大体検査が20万件、検査率9.2%で、違反が1,043件というような状況になってございます。

(PP)

あとは、海外からの問題発生情報ということで、基本的に、輸入食品ですので、海外は常に、日本が夜でも向こうが朝という場合もありますし、365日24時間、こういう情報を集めて、何か問題があれば対応するという仕組みになっております。

これは、その一例でありますけれども、例えば台湾からタピオカでんぷんが輸入されて、これはもちもち感を出すために無水マレイン酸という工業用のものを使ったおそれがあるということで、台湾で回収されているということがありました。これは、日本では当然指定外添加物になりますので、こういうような場合には、届出があれば積み戻しをする、日本に入れないということで対応したものであります。

あとは、サルモネラとかリステリアとか、病原微生物で、海外でそういう情報があれば、そういうものについては、当然、輸入時はとめるという対応をしますし、国内に入っていれば、それは回収をするという仕組みでやっております。

(PP)

主な食品衛生法の違反の内容でありますけれども、6条、これは有害有毒な物質がついてるとか、有害微生物がついている場合には、販売に供してはならないとか輸入してはならないという規定がありますけれども、こういうアフラトキシンであるとか、先ほどお話ししたリステリア菌というものが大体31%、あともう一つは、11条という食品の規格基準がございまして、この残留農薬の基準をオーバーしたとか、あとは成分規格、大腸菌群が陽性とか、その成分規格違反というものが52%ということで、この2つで大体80%強を占めているということでありますので、この平成25年度の違反の1,043件の内訳は、大体こういう状況となっております。

(PP)

さらに、こういう違反を繰り返すような場合、これは、恐らく原因究明とか改善がうまくなされていないような場合が考えられますけれども、こういう違反を繰り返す輸入者に対しては、輸入営業禁停止処分もかけられるという仕組みになっておりまして、なかなかここまで行く例はありませんけれども、こういうことで指導した例が大体二十何社に対してあるということでございます。

(PP)

次に、平成27年度の輸入食品監視指導計画（案）について御説明させていただきます。

その前に、計画案の策定の背景について簡単にお話をいたしますと、まず、これは海外情報に基づいて監視強化を行った例ということで、例えば、先ほどお話ししたような病原微生物の関係で問題がある場合には、当然輸入時の対応としては、輸入しないような対応はとっておりますし、こういう海外の、例えばEUであればRASFFという情報源がありますがけれども、こういう情報に基づいて措置をとっているということでもあります。アルカロイドの例は後で出てきますけれども、国内で回収したりというものもございます。

(PP)

BSEについては発生国対応ということで、発生国については原則、輸入をとめているという状況にありますけれども、問題がないということが食品安全委員会で評価されたものについては、順次輸入を認めるということで、一定条件下での輸入再開を進めております。現在では、この6カ国からの輸入が認められている状況でございます。

こちらは、これ以外に、BSEが発生していない国からは問題なく輸入ができることになってございます。これも、BSEのリスクが減ってきている中で、こういう措置をどんどん進めていく状況でございます。

(PP)

さらに、年度別の延べの検査件数の推移を見ますと、大体モニタリング検査がこの青色で、順次、徐々に増やしていっておりますけれども、検査命令についてはちょっと波があるというか、こんな状況になっております。最近はどんどん減ってきていますけれども、平成19年度に残留農薬のポジティブリストの制度ができて、そこからちょっと違反がどっと多くなりましたけれども、最近は改善、周知も見られたのでどんどん減ってきているという中で、違反の件数も減ってきているという状況でございます。

(PP)

さらに、残留農薬だけちょっと取り出してみますと、先ほどの違反の件数が減っているということで検査の数も少し減っておりますけれども、検査件数も減っている中で、違反の件数は大分減ってきているという状況でございます。

(PP)

さらにまた、背景の一つとしては、経済連携協定とかTPPの対応ということで、TPPというのは、環太平洋のこれらの国々ですけれども、あと、ほかにRCEPとか、東南アジアを中

心とするグループとか、日本、中国、韓国とか、あとEUとか、そういうところと経済連携協定の交渉が進められているということでもあります。オーストラリアについては、先日締結をしたということで新聞報道にもなりましたが、全世界的に日本が絡むようなことでこういった経済連携協定が進められているという背景もございます。

(PP)

具体的な例で言いますと、まずは中国において、昨年、加工食品について期限切れの鶏肉を使ったおそれということで、新聞の報道とかいろいろな報道が出ましたが、これについては、日中食品安全推進イニシアチブという、中国とは特別に二国間の協議を行うような枠組みを厚生労働省でつくっておりますので、この枠組みに従って中国側と8月6日に北京で協議をしたということでもあります。結果、中国からは、輸出食品については、中国側はかなり法体系を整えて、輸出企業は登録制にしていたり、問題があるようなものはすぐに許可を取り消すとか、そういう厳しい措置をとっている中で、対日に輸出されているものについては問題なかったということで、この会議の中でも示されていましたが、具体的な根拠は乏しかったので、そういう具体的な根拠を一緒に示してくださいということ強く要請しております。

このほか、引き続き、日本向けの食品というのは中国から結構ありますので、日本向けの食品についての安全確保というのは、引き続き徹底してくださいということを要請しております。

(PP)

もう一つの背景として、ベトナム産の食品で異物混入があったという事例がございます。これも昨年の夏でありますけれども、ベトナム産の冷凍シシャモに汚物とか殺鼠剤のようなものが入っていたという事例があります。これについては、殺鼠剤については、特に健康被害の点では重要でありますので、国内に入っていたという事例でありますから、当然所管の自治体と連携をとりつつ輸入者が回収を進めたという事例になっております。最終的には、9月末で回収については終わっておりますけれども、こういう事例があれば、直ちに貨物をとめるという輸入時の措置と、国内に入っているものについては、自治体を中心に回収するという事で対応をとってございます。

(PP)

もう一つ、アルカロイドの関係で、これはEUのアラートというか、EUの中での危害情報があったのですが、スイスとかドイツでつくられた穀類調整品ということですが、

いわゆるベビーフードのシリアルみたいな感じです。そういうものからアルカロイドが検出された。このアルカロイドは天然中にもありますので、それが、やはり含有がちょっと多かったということの事例であります。ただ、やはり乳幼児が食べるものでありますし、量的にも健康被害のおそれがあるということでEUの中でも回収を進めていましたので、当然、量は少量でしたけれども、これも自治体と連携をして輸入者が回収を進めたというものであります。こういうことで、問題があれば、輸入時、また国内に入っていれば国内の自治体と連携して、輸入者が中心となって回収をするというような仕組みができております。

(PP)

こういう背景のもとで、平成27年度どういう形で監視指導していくかにつきまして、簡単に御説明いたしますと、まずは、モニタリング検査については、今年度9万4,000件やっておりますけれども、1,000件増しの9万5,000件ということで考えております。この内訳の細かくは資料1－3に出ていますけれども、大まかに言いますと、残留農薬については、先ほどお示ししたスライドの中で違反の割合とかが減ってきているという状況もありますので、前年度より少なめの2万4,900件と、さらに、やはり外国で作られるときに衛生管理がきちんとできているかどうかということを検証する意味でも、成分規格の大腸菌群等については、多少増やして行う、ここを少し強化するということと、あと、病原微生物の関係、サルモネラとかリステリアとかについては、引き続き強化をしてやっていくということで組み立てを考えております。トータルで9万5,000件ということで予定しております。

(PP)

具体的な重点的監視指導については、先ほど来お話ししておりますけれども、病原微生物に係るモニタリング検査をしっかりとやっていく、強化をしてやっていくというところと、BSEとかポジティブリストの残留農薬の検査等については、引き続きしっかりとやっていくというところ。それと、経済連携協定等を踏まえて、これは、こういう締結がされますと、関税が下がってきたり、輸入がしやすくなったり、あと、いろいろなものが輸入されるようになっていくということが考えられますので、そういう情報をもとに、輸入動向に応じた監視・検査体制をつくっていくということが1つございます。

さらに、冷凍シシヤモ等、昨今の異物の混入問題であるとか、こういった事案を踏まえて、やはり輸出国でちゃんと安全管理をしてくると。これは輸入者自らが自主的にや

っていただくことが中心と考えておりますし、我々行政としても、二国間協議等を通じて、引き続き向こうの体制推進、安全確保を求めていくこととなりますけれども、こういうことを徹底していくことを重点項目として予定しております。

(PP)

輸入加工食品のガイドラインというものを平成20年につくってお示ししておりますけれども、昨今のこういった事例を踏まえて、やはりこれをもっと活用していただくということを考えておまして、対案の一つとしては、これはまだ作成中ではありますが、チェックリストというものを作って皆さま方にお示しして、これは基本的には輸入食品は輸入者の責務、安全確保は第一義的には責務は輸入者にありますので、輸入者自らが自主点検できるようなチェックリストをつくって広く頒布をしてやっていただくかということを考えております。これは、こういった平成27年度の計画を3月末に発出しますけれども、それと同時に、こういったチェックリストもお示しして、自主点検を進めていただくかということで考えております。

(PP)

さらにリスクコミュニケーションということで、こういう場で今日お話をさせていただいておりますけれども、ホームページも色々と充実させております。輸入食品の監視の関係で、輸入食品の安全確保とか検疫所の取組であるとか、そういう動画もアップしておりますし、FAQとかも色々と作ってお示ししたいと考えていますので、こういう機会やいろいろな機会を踏まえて、輸入食品の安全確保の取り組みについてはお話をさせていただければと思っております。

(PP)

最後ですけれども、現在、この計画案については、パブリックコメント、国民からの意見募集というのをやっておりますので、具体的には、資料1-2とか1-3を中心に載せていて、それについて御意見をいただくということでありますので、御意見がありますれば、こういうことでいろいろと応募いただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

これで私のお話は終わらせていただきます。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、成田空港検疫所食品監視課課長、永山裕幸より御説明させていただきます

す。皆さま、資料2をお手元に御準備ください。

○永山（成田空港検疫所） おはようございます。成田空港検疫所食品監視課の永山と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

先ほどは、三木室長より、食品衛生行政の企画立案を行う厚生労働省の立場からの説明がございました。それら国が定めた施策に基づいて、輸入の水際で監視を行うのが私どもの業務であります。いうなれば検疫所は輸入監視の実務部隊と言えると思います。

ちなみに、最近は検疫所と言えば、エボラ出血熱とかデング熱とかといった輸入感染症の侵入防止がよく報じられているところなのですけれども、本日、私がお話いたします検疫所とは、食品に特化した話と捉えていただければと存じます。

（PP）

このスライドは、先ほども出ましたけれども、輸入食品監視に関わる検疫所の組織を示したものです。輸入者は、販売を目的として食品等を国内に輸入する場合は、その量の大小に関わらず、その都度、厚生労働大臣、実際には検疫所長に届出をしなければならないことになっております。その届出の受付ですけれども、北は北海道の小樽、南は沖縄の那覇に至るまで32カ所に窓口がございます。そのほか、分析試験を行う検査課を持っている検疫所が6カ所、それから、集中的に高度分析を行う検査センターが横浜と神戸にあります。全体で399名の食品衛生監視員が、それぞれの所属先での業務に従事しているところ です。

（PP）

このスライドは、検疫所で行われている監視業務をフロー図に示したものです。業務紹介をする前に、流れについて簡単に説明しておきたいと思います。

まず、届出ですが輸入者から出された全ての届出に対して、監視員が審査を行います。その審査の過程で、検査が必要なもの、必要でないものに振り分けます。ここでいう検査は、目的に応じて様々な種類があるのですが、例えで言いますと、貨物全体を確認するマクロ的な検査、そして貨物自体を分析するミクロ的な検査の2つがあります。

このマクロ的な検査というのは、監視員自身が、実際に保税地域に赴いて、梱包をあけて貨物の状態を確認する目視検査です。届出された内容と間違いがないか貨物全体を見るということで行っているもので、現場検査と称しております。

一方、ミクロ的な検査というのは、貨物を抜き取って試験室に搬入し、理化学的、また

細菌学的に分析を行うという検査なのですが、この検査についても、危害度や違反の状況、目的によって幾つかの種類がございます。

また、分析ですけれども、検疫所の試験室で行うものと、それから第三者機関で行うものがあります。審査や検査の結果、問題がないということがわかったものに対しては、届出済証を発行いたします。それをもって輸入者は通関手続に入ります。一方、違反になったものは、国内で流通、販売することができませんので、そのような措置を行う。以上が大体の概要なのですが、ここからはもう少し詳しく説明していきたいと思います。

(PP)

我が国は四方を海に囲まれた島国ですから、海外から貨物というのは必ず船舶または航空機を介して日本へ運び込まれます。全ての貨物は、まず、税関が定めている保税地域と呼ばれる特別な地域に蔵置されます。ここは税関の厳重な管理のもとで、所定の手続なしでは持ち出すことができません。

ちなみに平成25年度は、全国で約218万件の届出がありましたが、一番届出の多いところは東京港で約60万件、次いで私ども成田空港の約30万件と続いております。

(PP)

届出の方法ですが、現在は、9割以上がFAINSと呼ばれるコンピューターシステムによって提出されております。これは、食品輸入に関係する幾つかの行政機関、検疫所も含まれますが、それと食品事業者、通関代理店などがオンラインで結ばれております。そのほか個人輸入者などが書面で提出するものもありますが、それらの情報も、検疫所で全てデータ入力することにより、全ての輸入貨物の情報はデータベース化されています。そのため、例えば有事の場合は速やかに、どこで何が入ったかについても検索できるようなシステムが構築されております。

届出の内容ですが、輸入者とか製造者、輸出者の基本的な情報はもちろんのこと、貨物に関する情報、具体的には数重量とか形態、用途、製造方法、それから食品添加物を含む原材料の割合などを申告します。それから、継続的に輸入する貨物に関しては、過去のデータも提出します。さらに、貨物によっては、輸出国政府が発行する衛生証明書が添付されている場合がありますが、そういうものも提出してもらいます。それらを総合的に監視員がチェックします。審査している段階で、日本では使用が許可されていない添加物を認めたり、それから製造基準を満たしていない食品を見つけることもございます。

(PP)

続いて、検査について説明いたします。最初にも少し触れましたが、検査は目的に応じていろいろな種類がありますけれども、まずは、監視員自身が行う現物を確認する現場検査について紹介したいと思います。

監視業務の基本、これはモノを見ることで、輸入者の申告どおりの貨物であるか、数が合っているかとか、衛生上問題がないかということを目視で監視員自身が確認する検査があります。この検査でも、実際に貨物を開けてみると腐敗や変敗が見つかることもございます。書類審査や様々な検査において違反の疑いがある貨物に対しては、その貨物の状況や数重量の事実関係に誤りがないかについて最終確認するために、必ず現場検査を実施します。

(PP)

写真の左上ですけれども、これはフグの検査をしているところです。フグは体の一部に毒がありますが、正しく処理をすれば食することができる高級魚でありまして、成田空港でもかなり輸入があります。監視員は、その処理が正しくなされているか、別の魚種が含まれていないか、衛生証明書と貨物が一致するかということを確認するために、輸入の都度、現場で確認を行っております。

それから、左下の写真ですが、これは米国産の牛肉を検査しているところの写真です。御存じのとおり、欧米などではBSEが発生したため、一時期、この地域からの牛肉の輸入が全面的にストップした時期がございました。現在は、肉骨粉飼料が禁止されリスクが減ったこと、原因となる異常プリオンは神経部位にだけ蓄積すること、月齢の低い牛のリスクは低いことが確認されております。例えばアメリカとかフランスなどの政府は、政府の管理下でしっかりトレースできる、危険部位を除去した牛肉だけを日本に輸出するということを約束をし、二国間で合意のもと、輸入が再開されました。監視員は、本当に確実に守られているかを現場で確認しているところです。

写真右側の2つですけれども、これはいずれも、この後紹介いたしますモニタリング検査のためのサンプリングを行っているところです。上がベルギーのチョコレートに対する添加物の検査、それから、写真下はオランダ産のパプリカに対する残留農薬の検査を行うために収去検査を行っているところです。

(PP)

続いて分析を伴う検査について紹介したいと思います。

まず指導検査ですが、これは、例えば、初めて輸入者が日本に輸入した規格基準のある

食品について、それが本当に基準どおりに作られているかどうかというのは、なかなか書類だけでは確認することができません。こういったものに対して、輸入者に対して、第三者機関で分析することを指導して、その結果を以て客観的に評価するというものです。

2番目のモニタリング検査ですが、多種多様な食品に対して、さまざまな危害があるかどうかについて幅広く監視する目的で行う検査です。なお、この検査は国が費用を負担して行う検査で、実際に監視員が採取と分析を行います。この検査は、やみくもに検疫所が行うのではなく、厚生労働省で立てた、年間指導計画に基づいて各窓口で実施いたします。この検査については、違反の蓋然性が高い検査ではないので、検査結果が判明する前に貨物の通関が可能となっております。

3つ目の命令検査ですが、指導検査やモニタリング検査の結果、違反となった場合、または保健所など自治体の検査によって違反になった場合、さらに、国内外で発生した食中毒などの情報により違反の蓋然性が高い食品に対して、輸入の都度、貨物をとめ置いて、検査の実施を輸入者に命令するものであります。

(PP)

分析の結果ですが、違反になった場合は、当然、貨物の一部ではなくて貨物の全体を処分の対象といたします。本来は、全ての貨物からサンプリングをして、それを検査に供すればいいのですけれども、そんなことをしたら、食品の価格は途方もなく高騰してしまいますし、そもそも食べるものがなくなってしまいます。そのために、統計学に基づいて算出された開梱数や重量、検体数を定め、現場ではそれに基づいて採取し検査部門に搬入しております。

貨物は、冷凍とか冷蔵で輸入されたものもあります。そういったものは、輸送の途上で形状が変わってしまうことは許されませんので、しっかりと温度管理をして、外部からの汚染がないように管理をして、速やかに検査部門へ輸送します。

試験部門では、ここに書いてあるように、残留農薬や動物性医薬品、病原微生物、かび毒、貝毒、遺伝子組換え、それから放射線照射など多種多様な検査を実施しています。

(PP)

このスライドは検査風景を写したところです。こんなところで分析をしているというイメージをつかんでいただくために用意したのですがピンぼけで恐縮です。検査機器は1台数千万円から億単位するものも複数揃えています。皆様は理科の実験などで酸性やアルカリ性を調べるためにリトマス試験紙を使った経験があると思いますが、残念ながら、こん

な簡単に検査結果が得られるものはございません。抽出とか培養を繰り返して、高価な薬品も大量に消費するということで、検査項目によっては、1つの検査でも数万円から十数万円もかかるものがあるということを御理解いただければと思います。

(PP)

このような検査または審査の結果、万が一違反となった貨物は、日本へ食品として輸入、販売することは認められません。そういった場合には、輸入者に対して、積み戻し、廃棄、もしくは食用外転用にするように指導いたします。また、その報告も求めるのですけれども、その措置の間に食品への不正流通がないかについて、関係機関と連携して厳格に確認を行っております。

また、輸入者に対しては、違反が再発しないように、原因究明を求めるとともに、改善が図られるまでの間は再輸入しないように指導も行っております。

(PP)

以上、ここまでは実際に輸入された貨物に対する監視業務について説明してまいりましたが、検疫所のもう一つの大きな業務といたしまして、事前輸入相談業務がございます。全国13カ所の検疫所には事前輸入相談室がありまして、専門の相談官が対応しております。また、その窓口がないところでも、食品衛生監視員が同様に対応しております。

(PP)

この相談ですが、もちろん検疫所の窓口で受け付けるのが大半ですが、それ以外でも、例えば国際食品見本市などにおいて出張の相談室を設けて対応したりもしております。また、写真の右側にもありますように、事業者や生産者団体、学校や消費者等に対して説明会を開催することで、食品衛生のための啓発活動、それから食品衛生に関わる最新の情報を発信しております。

(PP)

検疫所の監視業務は極めて地味な業務であります。しかし、食品衛生にかかわる近道はなく、地道に継続して監視指導を積み重ねることが安全確保の唯一の手段だと考えております。その実現のために、私ども成田空港では、365日、昼夜2交替制で監視を行っております。

以上、駆け足でありましたけれども、検疫所の取り組みについて紹介させていただきました。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、「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の亀山有一さんより御紹介いただきます。皆さま、資料3をお手元に御準備ください。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） 味の素冷凍食品株式会社品証部の亀山と申します。

本日は、「事業者における輸入食品の安全性確保」という取組についてお話をさせていただきます。まず、弊社味の素冷凍食品では、冷凍食品を中心とした商品の製造、販売を行っておりまして、今回の報告の中では、輸入の冷凍食品に関する取り組みについて御説明させていただきたいと思っております。

（PP）

報告の内容は、こちらのとおりでございます。まず、商品の御紹介をさせていただきたいと思っておりますけれども、輸入食品といたしまして、こちらにございますような調理冷凍食品、あとは凍菜と呼ばれるもの、一部デザートのようなものもございますけれども、こういった商品を主に輸入冷凍食品として輸入しています。参考までに載せておりますけれども、国内の工場で製造している商品につきましても、輸入食品同様に管理しているということで御承知いただければと思っております。

（PP）

続きまして、当社の品質保証体制についてお話をさせていただきます。

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の中にお客様の声というものを反映させることによって、品質保証の取り組みを進めているという状況でございます。そういった取り組みを進める上で、安心品質会議という会議体を設けておりまして、品質に関する部分の審議であったり、決定であったりということを行いながら、その運営を図っているという状況でございます。

（PP）

続きまして、海外の自社工場の生産拠点についてお話をさせていただきたいと思っております。

当社の海外工場というものは、こちらにございますとおり、タイと中国に自社工場がございます。主な製造商品としては、こういった商品を製造している状況でございます。

（PP）

続きまして、輸入食品における想定ハザードということになりますけれども、輸入時の行政のモニタリング検査、自主検査の中でも確認されている項目がございますが、こうい

った農薬とか動物医薬品、あと成分、主に微生物の確認、アレルゲンのハザードについて、取り組みが必要であると考えられます。このようなハザードに対して、どういう防除をしていくのかという部分について、こちらの表に一般的な事例を記載させていただきました。

(PP)

今までがハザードを低減するための取り組みということでお話をさせていただきましたけれども、ここからが弊社の自社工場の取り組みということになります。

まず、原料の安全性とかという部分を高めるために、必要に応じて、栽培管理に関する部分の取り組みというものを弊社の中では進めている次第です。

続きまして、商品の設計とか商品の安全性に関する部分ですけれども、商品の設計を具現化するという目的のために、どのような原料を使用するのかということ、どういった方法で確認をするのかということを検討しながら、最終的なその商品の安全性を高めていくような取り組みに努めている状況でございます。

(PP)

続いて、工場の取り組みということになりますけれども、工場の運営の仕組みということで、日本人の管理者を駐在させることと、あとは、グループと連携を取り合いながら、その支援、業務支援、運営支援というものを進めております。このような取組を行いながら、実際の工場の運営を図りつつ商品の安全性を高めていく取り組みを行っている次第です。

(PP)

続きまして、これも工場の取り組みという部分の作業の一環になりますが、弊社の中国の工場で行っている部分の紹介をさせていただきたいと思います。

連雲港の工場では安心原料会議というものを開催しております。そもそもこの会議を開催するきっかけとなった経緯ですけれども、ハウレンソウでクロルピリホスというものが多数検出されたことがございまして、そういった状況を受けまして、このような会議を開催することになりました。この会議は2003年度から開催して、包材メーカー様も含めた数十社が毎回参加して、ここの①から④にございますようなテーマについて議論を行っているという状況でございます。

(PP)

続きまして、お客様に工場で製造された商品の取り組みについてお話をさせていただきたいと思います。

まず、商品の安全性という部分につきましては、モニタリング分析等々を活用しながら、実際に行っている管理が妥当なのかどうかというものをきちんと確認するという取り組みを進めております。あわせて、遵法性にかかわる部分についても、商品設計という中で確認することによって、商品の安全性を高めていくような取り組みをこの中では進めている次第です。

(PP)

こちらの資料が、最終商品におけるお客様への取り組みということでお話をさせていただきたいと思います。今までの報告のような取り組みを進めている状況ではございますけれども、それをお客様に的確に情報発信していくことが必要であると考えておりまして、このような弊社のホームページを活用しながら、こういった部分の内容につきまして情報発信をしていく取り組みを現在行っております。

このホームページの中では、実際に製造工場をごらんになりたいお客様とか、いろいろな方がいらっしゃるという状況も踏まえまして、実際の製造工程を見たような気持ちになれるようなということで、製造設備であったりラインの流れであったりというものを、写真も活用しながら御紹介している状況でございます。

(PP)

こういったホームページとかを十分に活用することによって、今までのような取り組みをお客様に的確に伝えていくということに弊社では取り組んでおります。以上で私からの報告は終わりになります。御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） 亀山さん、ありがとうございました。

続きまして、「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の安藤弥生さんより御紹介いただきます。

皆さま、資料4を御準備ください。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） 皆さま、こんにちは。ただいま御紹介にあずかりました、私、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」というお題をいただきましたので、これに沿ってお話をさせていただきたいと思います。

(PP)

まず、ユーコープということで紹介いたしましたが、組織紹介を簡単にさせていただければと思います。一口に生協と申し上げましても、医療生協、大学生協、いろいろ日本全国の各地でさまざまな事業、そして活動が展開されております。私のところは神奈川、静岡、山梨、この3県にそれぞれあった生協が合併をしてユーコープということで、店舗、そして宅配の事業を中心にいたしまして、それ以外に、組合員活動として、平和、環境、福祉、子育て、こういった活動をやっているのですけれども、あと、やはり中心的には、商品をお届けしているということもございますので、食の安全・安心といったようなテーマについてもあわせて活動させていただいております。

(PP)

本日お話しすることとしまして2点でございます。1点目は、輸入食品に関する組合員からの意見・質問はどういったものがあるかということと、もう一点は、その質問に対してユーコープとしてはどういうふうにお答えしているかといったものの御紹介でございます。大きくはこの2つについてお話を進めたいと思います。

(PP)

まず、組合員から寄せられた声、これは分類別ということでざっくりなのですが、ユーコープ組合員は約180万人おります。その中で実利用というのですが、事業を利用いただいている組合員が大体113万人の方から2013年度の1年間のくくりでいただいた声ということでの件数で、95万5,000件ほどあるということでございます。その中で、商品に対する声ということでくくってみますと12万4,000件ということで、全体の13%程度になるということです。その他というのが圧倒的に多いのですけれども、

(PP)

こちらについては、次の窓口別というところで見いただくと、ちょっと切り方を変えたのですが、この中で、声全体は同じ95万5,000件なのですが、宅配事業サービスセンターというところで受ける声がもう圧倒的でございます。どういう声かというと、多くは、例えば宅配で商品をお届けするわけですから、何時ごろ着くのかとか、この商品はちょっと不具合があったわよとか、交換してほしいとか、頼んでいないとか、いろいろ御意見があるのですけれども、サービスセンターでお受けするのは、そういうものがほとんどです。

もしもしコープというものが次にございますけれども、これがフリーダイヤルで設定しております問い合わせのダイヤルということで、ここが大体1万件。大体コンスタントに、

事件などが起きるとわっとふえたり減ったりとかするのですけれども、ここのもしもしコープで受ける中身が、割とディープな御意見をいただくことが多いということです。それから、お申出報告書というのは、俗に言うクレーム報告書ということになります。

(PP)

先ほど御紹介いたしました「もしもしコープ」の窓口で寄せられた声ということになるのですけれども、先ほど1万件ぐらいがもしもしコープだということで、実利用が113万人で、そのうちの1%ぐらいということですね。商品に対して、その中で見ると、ここだけで、ほかの窓口別でもそれぞれ切り分け方ができるのですけれども、ちょっとこの1万件というものを集団として考えたときに、見たときに、どういう状況かということで御説明したほうがわかりやすいかと思いましたので、あえてここだけにちょっと切らせていただきました。

この中で見ると、大体半分弱、4,900件ぐらいが商品に対する声ということでございます。それ以外にも、職員の対応が悪いとか、それから、生協でございますので、先ほど申し上げたような平和の取り組みですとか子育ての取り組みとかというようなことでの、そういう運営に関する御意見などもちょぼちょぼといただいております。

(PP)

その商品で5,000件弱、4,900件ぐらいの中で、やっとならば本題に近づいてきたのですけれども、輸入食品に対してどのぐらいかというボリューム感で言うと、5,000件のうち500件ちょっとという感じでございます。その中で、国を特定せずに「輸入食品」というくくりでいただくお声が330件、340件ぐらいで、それ以外のところで、やはり圧倒的に国名を挙げてとなってくると「中国」となります。中国、韓国というのは、韓国というの、25件で少ないようなのですけれども、中国、韓国みたいに一緒に出てくる場合もあります。輸入食品以外の商品関係のところの国内産の商品についても、当然御意見はいただきますので、商品というくくりの中では1割ぐらいだということでございます。実利用者から見ると0.05%ぐらいの方だと。1人1回だとするとですね。本当は、1人で複数回お電話をいただくことも多いので、きちんとこういうことだということではないかと思いますが。

(PP)

輸入食品に対する特徴的な意見・問い合わせ・質問ということで、こちらを一覧表にしてございます。これは件数を明示していないのですが、1回の問い合わせで複数のことを聞かれる場合もございますし、ちょっと切り分け方も難しかったということもございませ

て、でも、大体多いかなと思う順に並べてみましたといった程度だと思ってください。トピックスをこれから御紹介するのですけれども、その項目を羅列したと見ていただければいいかと思います。

原料産地・加工地の問い合わせですとか、原料産地表示希望というものが、本当にこれが圧倒的に多いと思っていただければいいです。あと、cの安全性の確認方法ですとか検査ということは、これは比較的コンスタントにあります。報道等での不安、国産への切りかえ希望というのが、これがもう本当に色々な情報が出るたびに揺れ動くところでございます。例えばPM2.5とかということでも、食品で大丈夫かというような、余り関連性がなにかと思うようなことも結びつけて御質問いただいたり、あるいは、一番下から2段目にあります無水マレイン加工でんぷん、先ほど厚生労働省の三木室長から御紹介がありましたような、ああいう食品添加物に関しても、よく情報を皆さんご覧になっていらっしゃる、この案件について、例えば無洗米でタピオカでんぷんを使うと聞いたのだけれども、そのタピオカでんぷんにこれは入っていないかとかというようなお問い合わせ、具体的に結びつけて心配されてくるといったような御意見がございます。それから、中国産商品を扱う理由を知りたいといったようなお声もございます。

(PP)

ちょっと事例で、トピックスでございますので、資料に全部掲載してございますから、詳しくはお読み取りいただければと思うのですけれども、まず、原料産地・加工地の問い合わせというのは、圧倒的に中国が多いです。特に、やはり特別な日に使うもののような商品のときには、お問い合わせは結構増えます。その代表例がお節だと思います。お節は、何品もの具材がございますけれども、その中で1品でも中国産のものが入っているなら、もう嫌だと。なので、このお節の産地は何を使っていますか。その中で中国産が1品でも入っているなら、あとは調べなくていいですといったような御質問などもございます。

それから、中華甘酢あん、これも国産商品なのですけれども、これは「中華」というものについて、これは中国で作っているのではないですかといったような御質問もございます。

(PP)

それから、原料産地の表示希望ということで、惣菜の原材料、これは店内で、インスタで加工している惣菜などが多いのですけれども、そういったものについて、聞くと、「中国産。えっ、びっくり」みたいなということで、惣菜の原材料の産地はきちんと表示

してほしいですといったような御意見はいただきますし、それから、書いてはあるけれども、裏面にほかのものと同じぐらいの文字のフォントで書かれていても、お年寄りには見えないではないか。中国産だったら、その部分だけは大きく表面に表示してほしいといったような御意見もございます。

(PP)

それから、安全性の確認・検査方法ということで、アフラトキシンなどは結構コンスタントにいただくのですが、こういったものについては、比較的、先ほどのお問い合わせとはちょっと様相が違って、きちんと客観的にこういうふうにやっていますということとを説明すれば、「ああ、わかりました」と言って納得してくださる例が結構ございます。

(PP)

ところが、やはり報道等での不安ということになりますと、これは食肉加工品の報道関係ということで、先ほどお話がありました他社の事例でございますけれども、そういった中身のところで、生協というと、7年前の平成20年のちょうど1月末、今ごろだったのでございますけれども、発生しました冷凍ギョーザの事件ということなどがありまして、「中国」と言うと、もうそれだけで拒否感を示される。それを言って、日常のコミュニケーションで、こういう取組をやっているということで一旦落ちつくのですが、またこう報道でトピックス的に上げられると、また、フードセーフティーというのですか、食品安全でこうやっていますというよりは、もうフードディフェンスの絡みで、もっとそちらを、食品防御を厳しくしてほしいのだといったような御意見というのはございます。

(PP)

中国以外のところでは、ホルモン剤の話などもあります。牛肉については、BSEの話もあるのですが、BSEよりは、どちらかというと、こういうホルモン剤とかというものに対して、忘れたところに週刊誌などで出てくると、それに対して御意見がわっと来るといったような状況でございます。生協としては、ざっくり言うと問題がないと考えている、それと、組合員等の利益を考えたときに、扱ったほうが良いと思っているといったような御説明をさせていただいております。

(PP)

商品の取り扱いについての考え方というところですが、先ほど中国産の冷凍ギョーザの話申し上げましたが、生協は食の安全・安心が売りでしょう。それなのに何で中国産を取り扱うのか、その理由を明確に教えてほしいといった御意見は、結構根強

くございます。こういった書いてあるとおりのようなこととお話しして、御説明もします。
(PP)

が、なかなか、やはりもう好きか嫌いかという問題がございまして、食料自給率のところからひもといていろいろお話をしたとしても、御納得はいただけないことのほうが多いです。御納得はいただけない方について、やはりかなり丁寧に時間を割きながらコミュニケーションはするのですけれども、なかなか徒労に終わることも多いです。

(PP)

一方、そういう強い御意見をお持ちの方と、それから、先ほど申し上げましたように、180万人の組合員がいるという中で、多くの方は、先ほどボリューム感でお示ししましたとおり、圧倒的に多くの方が、皆さんが御意見をわっと寄せられているというわけではないです。全般的に、皆さんどういふふうにお感じになっていきますかということも含めて、2013年7月から9月のところでアンケートを1回やったことがございます。そのときに「食の安全で気になることは何ですか？」ということですが、食品安全について、そもそも国や行政の基準が、法律などもあることを知っていますかといった問いに対して、9割は「知っている」と。でも、1割も「知らない」といったようなお答えが戻ってきているということです。

それから、その基準があるということで、食品の安全についての安心感がありますかという問いに関しましては、「安心できる」「ほぼ安心」というパーセンテージを合わせて大体6割、それから、「あまり安心できない」「安心できない」というのを合わせて4割ということです。ですので、基準があって、幾ら国として基準を厳しくやっていますよということがあったとしても安心できないと、4割の人は、もうそこでベースとして思っているということでございます。

食の安全に関して気になることを3つぐらい挙げてくださいということで、これはたしか選択肢にしていたと思いますけれども、ざっと、そのときの状況にもよるのですけれども、放射能から始まってこういう状況になっています。やはりTPP関係のところでも非常に心配されている方が多いです。これは傾向としては余り変わっていないかと思います。やはり微生物、先ほどマグロのサルモネラの話などもありましたけれども、やはり一番身近な問題である直接危害のおそれがある微生物については、一番身近だから余り関心がないといったような状況になるかとも思います。

(PP)

ただ、アンケートの中には、やはり輸入食品に嫌悪感を示される方がいらっしゃる一方で、国産にこだわっていたら食べるものがないではないですかと、これは、丁寧な情報提供をしていけば、こういった方々の層はかなり広がってくるのだろーうと思います。

あと、国産のお米についての情報もいろいろ聞くのだけれども、国産だからといって必ずしも安心だとは自分も思っていないとおっしゃる方もいらっしゃいますし、特に、やはり多いのは、放射能の関係で、福島県、茨城県のものはもう避けていますといったような御意見などもあります。

それも踏まえて、リスクコミュニケーションを生協という立場で学習会を定期的にやったりするのですけれども、例えば、これはそのアンケートの結果を受けて、11月に関澤先生にお越しいただいて、食の安全について、網羅的な食品安全の話をしていただいたりとかをしたり、あるいは、私どもで発行している広報紙などで情報を定期的に掲載したり、先ほど御紹介しました、もしもしコープなどで御意見が寄せられたときには、それに対しては丁寧に御説明するようにしています。でも、やはり組合員さんの不安は残るという状況になります。

(PP)

ですので、まとめということですが、根深い不信感がある。国がなかなか、先ほど4割、国の法律とか基準があっても、信じるといいますか、なかなか安心できないという層がいらっしゃるということで、何かがあれば簡単に排斥傾向に傾きがちになってしまうということで、安全の情報は、聞けば、それは理解するのだけれども、感情では嫌ということがあります。ですので、こういったコミュニケーションの場などに、それはそれが必要かと思うのですけれども、この場に一般消費者の方がそもそも来られるというような状況では余りないかと思ひますし、そういう意味で言うと、前段で御紹介があったような厚生労働省や食品事業者のところでのそれぞれのお取り組みが、インターネットですとかといったITを活用したような情報提供で地道にやっていくしかないかとも思ひております。

日常そういったコミュニケーションをやっているけれども、やはり報道などで何か情報が飛び込んでくると、一気に安心感が不信感に変わってしまうとなりますので、ここは、今日はちょっといらっしゃるかどうか分からないのですけれども、マスコミにも、正確、丁寧な情報発信というものを日ごろからしていただきたいと思ひております。以上で私のお話を終わらせていただきます。御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） 安藤さん、ありがとうございました。

それでは、ここで5分間の休憩をとらせていただきます。11時半に再開いたしますので、それまでにお席にお戻りください。

（休 憩）

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、お時間と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思います。壇上には、先ほど講演を行いまし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、厚生労働省の三木さん、成田空港検疫所の永山さんの4名にパネリストとして御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、冒頭申し上げましたが、議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合ある場合は、その旨を最初におっしゃってください。可能な方は、御発言の前に御所属とお名前を必ずおっしゃった上でお願いいたします。それでは、松永さん、よろしくお願いいたします。

○コーディネーター 松永氏 御紹介どうもありがとうございます。科学ライターでフーコムネットの代表をしております松永和紀と申します。今日はどうぞよろしくお願いいたします。

簡単に私、自己紹介いたしますと、科学ライター、科学ジャーナリストとして、食の安全とか環境影響というようなところを主な専門領域として、執筆をしたり、講演をしたりしております。その一方で、一般社団法人Food Communication Compassという消費者団体をしております。この消費者団体は、科学的に適切な情報をきちっと消費者に届ける、私も消費者ですので、消費者の感覚を持ってきちっと情報を収集して、適正な情報を皆さんにお届けするというような活動をしています。というのも、やはり残念ながら、週刊誌とかインターネットとかで、かなり間違った情報が流れてしまっている。そこを何とかしたい。こっちのほうがちっと妥当なのではないかというようなことを消費者にお示したいというような気持ちで活動をしています。

その中では、輸入食品というのは、やはりとても大きなテーマでありまして、先ほど安

藤さんがおっしゃったように、週刊誌の報道とかで消費者がぐらぐらする。ネットでまた間違った情報が飛び交うというようなことが繰り返し、繰り返し起きていますので、そこを何とかしたいと、団体としても個人としても、とても大きなテーマとして持っているというような状況であります。

今日は、こういう機会を与えていただきましたので、皆さま方にいろいろな御意見とか、それから御質問をいただいて、ここの壇上の4人の方々に答えていただく、意見交換をし、お互いに理解を深め合うというような場にしたいと思っております。今日は、お時間が12時半までということで、1時間弱ではありますが、よろしくお願いいたします。

恐らく皆さま方は、今日御参加の方々がどういう方々が多いのかというところがちょっと気になっておられると思いますので、先に御紹介いたしますと、申し込み段階での取りまとめではありますが、おおよそ60%の方が事業者の方で、16%が行政関係者、一般消費者の方は9%です。いろいろな事前質問、御意見というものもいただきましたので、それも反映させながら進めていきたいと思っています。

早速ですけれども、先ほどから4人の講演者の方のお話をお聞きしておりまして思ったのは、やはり消費者と実際に輸入食品監視とか業務を進めておられる方たちの間で、多分意識のずれがある、何が大事かというところで、多分かなり大きなずれがあるなということを感じざるを得ませんでした。というのは、やはり消費者は、輸入食品をどうするといったときに、まず検査なんですね。まず検査で悪いものを拾い出して、そこでとめてほしいと。検査が塞き止めるハードルみたいな、そういうようなイメージなわけです。しかし、三木さんのお話でもわかりましたとおり、検査だけではないよと。実は3段階で輸入食品はきちっと管理していかなければいけないというようなことをお示してくださいました。これが多分、今日の情報としては実は一番大事なことなのではないかと思います。

三木さんの資料の6ページ目、監視体制の概要というところ、どうしても消費者は輸入時対策、検査だというところに、その一部だけに目が行きがちなのですが、実は輸出国対策、それから国内対策、この2つもあるよということですね。特に輸出国対策は重要だよ、厚生労働省はこれから強化していくよ、という姿勢のあらわれが、多分、今年度の監視計画案にある輸入加工食品のガイドラインも作りますよというようなところなのだろうと受けとめたところです。

三木さん、そういう理解でよろしいですか。

○三木（厚生労働省） はい、概ねというかですけれども、そういう理解で私ども進めていますし、当然、松永さんが仰ったように、輸入時に100%検査できるわけではないですし、先ほど永山さんからのお話にもあったように、検疫所の食品衛生監視員の人員とかに限りがありますので、その中でどうやって有効的に、効率的にやっていくかということを考えると、輸入時のチェックだけに、そこは重点的にやらなければいけないというのは確かなのですけれども、そこだけで全部カバーできるかというと、できませんので、生産国での輸入される前からしっかり管理していただいたものを日本に持ってきてもらうということが重要かと考えております。

○コーディネーター 松永氏 事前にいただいた御意見の中に、それはよくわかっているのだけれども、なかなか難しいよね、情報もそんなにスムーズに国内ほど入ってこないし、難しいよねというような御意見もありましたけれども、そのあたり、厚生労働省さんはどうですか。

○三木（厚生労働省） 難しい国と難しくない国があるのは確かで、そこは、政府間では二国間の協議として、例えば中国は、どちらかというと難しいのかもしれませんが、日中食品安全推進イニシアチブという枠組みをまず作って、枠組みを作ってから、政府間が協議できるような仕組みを作っていて、そこで日中双方の関心事項をテーマに色々協議を進めているという状況もございますし、あとは、やはり国同士で色々と協力をして、日本への対日輸出食品についての安全確保をやってもらうということが1つではあります。

あとは、先ほど亀山さんのお話もありましたけれども、輸入者が、実際現地と事業者といろいろやられて、そこは安全確保するというようなことで、やはり生産国での安全確保が重要だと思っています。

○コーディネーター 松永氏 たしか北京の大使館に食品安全部からお1人常駐しているのですね。

○三木（厚生労働省） はい。今、中国北京の日本大使館に1人、食品安全を担当している者が行っています。

○コーディネーター 松永氏 しかもベテランの方がいらっしゃる。私も中国に行ったときにお会いしたことがあります。事業者としてもなかなか取り組みが難しいよという、事前意見でそういうことが色々出てきたのですけれども、亀山さん、やはりコミュニケーションをとるのは、国内ほど簡単ではないというところがありますね。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） そうですね、日本の法律が変わっているとか、そういった情報が実際に製造いただいている事業者には伝わっているのかという部分の確認もやはり必要になってきますし、実際にそういった部分の細かな説明といったことも、われわれ事業者はそういう作業も必要になってきておりますので、そういうことをしっかりやることによって安全性という部分は高められていけると考えております。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。それぞれ事業者の方々は色々な努力を重ねているわけですが、その結果として、今、端的に言うと、やはり国ごとの状況はどうかのだというところを、事業者は、恐らく色々な厚生労働省が公表している監視統計とかをご覧になっていて、ある程度把握しておられると思うのですけれども、消費者はなかなか知りません。国別に見ると今どんな状況にありますか。特に消費者が率直に気になっているのは、先ほど安藤さんがおっしゃったとおり、中国なわけですが、現状はどうかのでしょうか。

○三木（厚生労働省） 平成25年度の輸入の状況を見ますと、219万件ほどの届出がありますので、その届出から見ると、やはり輸入上位というのは余り変わってなくて、重量的に言うとアメリカとかカナダ、中国、あとオーストラリア、タイとかと続くんですね。実際に、では、アメリカは何がとなると、やはりトウモロコシとか大豆とかという穀類関係で、先ほどの表でも御説明しましたけれども、重量が重いのは穀類とかなので、そこで上位に来ると。ただ、届出の件数で見ると、やはり中国が多くて、30%ぐらいが中国になりますので、当然モニタリング検査というのは、軒並み満遍なくやることになりますから、モニタリング検査も、輸入の届出に応じてやりますから中国が多いという状況になります。

ただ、違反の率というか違反の割合とかになれば、中国が軒並み飛び出ているかというのと、そうではなくて、どちらかというアメリカとかのほうが多い状況にもあります。違反率は、届出別に言うと大体0.05%とかでありますけれども、中国が0.04%とかぐらいで

すので、余り中国が突出しているかという、そうではないという状況でございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。今のような情報は消費者に伝わっていますか。安藤さん、どういうふうにご覧になりますか。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） そうですね、なかなか消費者にダイレクトに今のようなお話もそうですし、前段のようなお話も含めて、検査の限界性というのですか、そのあたりも含めて適切に伝わっているという状況にはないと私は思っております。

○コーディネーター 松永氏 もちろん色々な問題があったときには対処していただかなくてはいけないというのは間違いないところですが、本当にまじめに、誠実に作ってくださっている方にまでひどいことを言うというような雰囲気というものもあるのですけれども、先ほどリスクコミュニケーションとかいろいろな御提案をしてくださいましたけれども、どうしたらいいですかね。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） やはり根強く、もう感情的に嫌だと思われる方には、なかなかこちら側から客観的な情報をアプローチしても、すんなりと受け入れていただけるような状況にはないと、この間の経験でそう思っております。ただ、一方では、報道ですとかいろいろな情報で、その考え方というものが変わる、非常に揺れ動く方が多いということもまた事実かと思っております。

ですので、やはり冷静に、情報が来たときに、それをどういう視点で見ていくのかということ、その視点をお伝えできるようなことが、まずは必要かとは思います。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。事前にいただいた御意見、質問の中でも、具体的に、例えば監視統計はどうかというような御質問よりも、目立っていたのは、実は情報の取り扱いをどうしたらいいのか、ということでした。厚生労働省はリスクコミュニケーションをどうするのか、あるいは情報公開が足りないよとか、割とそちらのほうの御意見が目立っているというような状況なのですね。これは、私にとってちょっと意外ではありました。多分皆さん方も、今そういう問題意識を持ってこの場に来てくださっているのだろーと思います。ですので、もう早速会場からの御意見をお受けし

て、もう少し議論を深めさせていただこうと思います。

できれば多くの方に御発言いただきたいと思いますので、御発言は要点をまとめて2分以内でお願いいたします。回答もできるだけ簡潔にということをお願いいたします。

御質問、御意見をいただける方は、可能であれば結構ですけれども、御所属、お名前を言っていただけると助かります。御質問に応じて、私がそれぞれに回答をお願いしようと思います。

それでは、いかがでしょうか、挙手していただいて、係の者がマイクを持ってまいりますので、ぜひ御意見、御発言をしていただければと思いますが。ありがとうございます。お願いいたします。

○会場A NPO法人食科協の関澤と申します。今日は、厚生労働省主催のリスクコミュニケーションなので、ぜひ厚生労働省にお願いしたいことをちょっと申し上げたいと思います。

先ほど来御指摘のように、報道でいろいろ振り回されるということは、安藤さん、松永さんもよく御指摘なのですけれども、私が知っているところでは、やはり満遍なくみんなが知らされる情報としては、教育が非常に大きいと思います。一旦教育で、食品は必ずしも安全ではない、特に輸入食品、食品添加物、放射性汚染について間違ったことを教えられると、それが固定観念になって、後から色々言われてもなかなか変えられないということがあると思います。

私は去年、東京都の依頼で小中高校生の家庭科の先生に食品安全のお話をさせていただきましたが、やはり先生御自身が、そのことをよく御理解なさっていないということを自分でおっしゃってくださった方もおられました。やはり文部科学省に変えろということは言えないにしても、申し入れとして、食品添加物、それから輸入食品の安全性確保の実情、それから放射性汚染の実態などについて、厚生労働省が色々御説明いただいて、適切な教育を副読本または指導要領においてなされるように申し入れをなさってはいかがかと思いますが、いかがでしょうか。

○コーディネーター 松永氏 なかなか厳しい御意見、御質問であります。三木さん、いかがでしょうか。

○三木（厚生労働省） いただいた御意見は参考にさせていただきたいと思いますが

も、食中毒とか学校給食とかの関連もありますので、その辺については、文部科学省と連携をとりつつ、食の安全確保というのは、国内での対応はやっておりますけれども、教育関係はなかなか難しくて、1つは、農林水産省が中心となって食育というものをやってございますし、その中で、やはり今、御意見いただいたような、若いときから食について色々知ってもらって、それは安全性も含めて、あと、農業とかいろいろなことを含めて知っていただいてやっていくという取組は、政府としてはやっております。そういった食育の中で、要は安全性も含めて、これは先生がおっしゃっていたような添加物とか輸入食品とか、あと微生物の関係もございますので、そういったことは進めてまいりますし、厚生労働省としても、そういう食育の関係には協力をして進めていきたいと思って、実際進めておりますので、そういう中でどういうことができるかというのは検討させていただきたいと思います。ありがとうございました。

○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。会場から、遠慮なく御意見いただければと思いますが。御意見、御質問、本来的には来年度の輸入食品の監視統計の説明をきちっとするということが今回の一番の大きな目的でもありますので、そのあたりについても何か御質問等あればお願いいたします。ありがとうございます。では、お願いします。

○会場B 三井物産のフルサトと申します。私は、食の安全を担当して8年、9年近くなるのですが、今お話の中で、事業者と消費者の意識が違うのではないかということに対して感じますが、幾ら検査体制をしっかりとやっています、批判がこれだけのものが出ていますと言ったところで、消費者の関心は、中国の先ほどあったような、あれは嫌だとか。何で来るのかといいますと、同じように、例えば狂牛病であるとか、あるいは残留農薬である、色々なものが出ますけれども、中国の事件というようなものがあるのですね。ギョーザしかり、それからメラミンしかり。ああいったものが出てきますと、体に確かに健康被害が出ています。中国に至っては、メラミンで乳幼児が何十人か何百人か亡くなったようなこともありますし、日本でも、食中毒による入院患者が出たと。それに対して、他のものは、違反が出たなんとかといっても、健康被害というのは私は余り聞いたことがないのですね。ほかで残留農薬で倒れましたとか、あるいは狂牛病で、例えば狂った人が出ましたとか、そういうものはなかなかわからないのしょうけれども、アフラトキシン

が、発がん性があると言われながらそういう統計的なものは余りよくわからないまま来ている。それに対して、中国というのは明らかに被害が出てくるようなものがある。

それを考えますと、私は、表示さえある程度しっかりすれば、消費者の方々から苦情は来ないのではないかと。要は、中国なのかインドなのか、ごめんなさい、余り国を言っではいけないのでしょうか、それをやっていない部分が結構あります。ようやく、何かギョーザ事件から、こう混ぜ合わせたようなものまで含めて表示をなさ、あるいは今後表示をしましょうというような動きがありますけれども、これを100%徹底、中小企業、小さなところまでできるかどうかわかりませんが、店頭販売も含めてこれはしっかりと表示をなさ、あるいは、少なくとも聞いたら答えられる体制になさ、と。

私も、たまに意地悪半分で、レストランなどに行って、これはどんなものが入って、どこからのものですかと聞くと、答えられません。でも、対面上というのですか、これは何でやらなくていいかという、聞いた場合に答えられるから店頭販売のほうは要らないとか、たしかそういうことになっていると思うのですが、実態は、パートであったりといったことで、それは答えられません。聞いてすぐわかるということはある得ないと思います。それからするのであれば、店に、今日のものはどこから入っていますというものを入れたりということをやることによって、消費者の方の不安が消えるのではないかと。嫌な人は買わなければいいのです、食べなければいいのですと思います。

ごめんなさい、これは1つ勝手な意見ですけれども、そう思ったのが一つと、もう一つは、検査体制で結構違反が出てくる中で、私どもが困っていますのが、やはりアフラトキシン。これは、アメリカは餌も人間も20ppbまでオーケーなのですね。日本の場合は10ppb以下。餌は20ppbでもいいよと。そうすると、11とか12とか13、ぎりぎりのところで違反が相当出ています。そのたびに何千トン、何万トンというものが一遍で餌にしかできないものになってしまう。

残留農薬もしかりで、これはコーデックスなどですと、日本に比べればですけれども、まだ基準が緩いものがあります。では、アメリカでそのアフラトキシンが20、日本の倍の基準のものを食べている人が、発がん性で、がんで亡くなった人がどれだけいるのですか。あるいは残留農薬を厳しくすることによって、あるいはヨーロッパのほうで例えば緩い基準があつて、それを食べている方が、残留農薬が問題でどれだけの方に健康被害があつたのか。もしそういうものが出るのであれば、それは厳しくすべきだと思います。それが、数字がないまま、いや、このままで日本は変えられないのだと。私は何度も厚生労働省の

方に聞いたことがございます。何で海外はこうなの日本はこうなのですか。いや、それは安全性が日本では確保できないからという御説明があります。消費者団体の方々が、きつと緩くしたりすると、本当に安全なのかという今のような質問が返ってくるので、答えができないまま現状維持になっているのではないかという点がある。その辺はいかがか。ちょっとそれだけ、ごめんなさい、お聞きします。失礼しました。長くなりました。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。これは、表示については、担当が消費者庁ですのでちょっと答えにくいところではありますね。どうですか。では、先にアフラトキシンとか残留農薬とか、海外との基準の違いあたりのところをどう整理したらいいのかというところをお答えください。お願いいたします。

○三木（厚生労働省） 今言われたお話はわかりますけれども、日本の基準は、食品衛生法の中で規格基準として定められているものもありますし、あとは、定めがないものは、残留農薬とかであれば、ポジティブリスト制というのをとっているので、基準がないものは、暫定的には一律基準という0.01ppmを基準にするというような形になっています。これで基準値設定をしていない農薬にも幅広く対応するという安全側にある程度傾けた仕組みになっていますけれども、実際には、健康影響評価というのは、厚生労働省というよりは、独立して内閣府の食品安全委員会というところが健康影響評価をして、ADIという1日許容摂取量を定めて、それをもとに厚生労働省で各作物に割り振って残留農薬基準をつくっているという状況にあります。アフラトキシンみたいな有害な汚染物質については、できるだけ少ないほうがいいというのは確かだと思いますし、それをもって基準値を定めているという状況にもありますが、国際的に見て、基準値は何でもいっぱいありますけれども、すべからく、では世界統一されているかということ、そうではないのが実態であります。それは各国のやはり摂食量であるとか、保管とか管理の状態とか、いろいろありますけれども、そういうものを勘案してつくられている状況で、食品添加物にしても、アメリカでは使えるけれども、日本では使えないとか、ヨーロッパでは使えるけれども、日本で使えないとか、逆に、日本で使えるけれども、ヨーロッパで使えないとかというものがあります。

一応、国際的に統一をしていこうということで、コーデックスという世界農業機関と世界保健機関が合同でやった委員会がWTOのもとにつくられていますので、そこで国際基準

を作っていこうということで、なるべくそれを踏まえて、それに合わせるような形で各国やっていきましょうということにはなっていますが、まだちょっとそこまで統一的に、検討途中というか、進められていないという状況であります。

なので、ちょっとアフラトキシンがどういう過程でどうなっているかという詳細をここで申し上げられませんが、一応そういう状況の中で基準値をつくっているということもありますし、あと、お話ししたような経済連携協定とかというものが進む中で、やはり国際的なハーモナイゼーションというか標準化というものも進むと思いますし、そういう中で、やはり国民の食品の安全を最優先にした上で、なるべく標準化をしていくという流れの中で今あるという状況でございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。逆に日本の基準のほうが甘い、甘いという言い方をしたらよくないのかな。でも、少し数値が高いです、アメリカ、EUは低いですというようなものも結構ありますので、そこは、やはり食品の摂取量とかも含めて科学ベースできちっと進められていくものなのであろうというようなことを思いますね。

前半の表示、これは、厚生労働省は担当ではないので国としてはなかなかお答えしにくいというところがありますが、表示をどんどんしたらいいではないか、原料原産地表示をどんどんしたらいいではないか、それで選べるようになったらいいではないかという御趣旨なのだろうと思います。選べる体制をつくるのはとても重要なのですが、さはさりながら、現実にはなかなかというところもありますね。

私は事業所から大分お聞きしているのですが、どうでしょうか、事業者の方で、原料原産地表示をどんどん進めていけばいい、消費者が選べればいいのだという御意見に対して、何か、いやとか、同じだとか、御発言いただけるような方はいらっしゃるでしょうか。社名はおっしゃらなくても結構です。できたら、事業者の方の生のお声で少し議論を進められたらと思うのですが、いかがですか。

はい、ありがとうございます。お願いします。

○会場C 社名等は控えさせていただきますが、今、消費者の立場として意識される方はすごく、正直に言うと、お金が高くても出すという方がいますね。でも、今かなりコストの低い商品を求められる方が多いのも事実で、そういった商品をつくろうとすると、どうしても原料原産地等が明かせない。私もちょっとそういった工程を初めて知ったのが、野菜等の価格を抑えるために、どこから持ってきたかは言えないのですが、やはり色々なと

ころから野菜を寄せ集めて使っているというところがあったのですね。そうしますと原料原産地、特に冷凍食品等で、冷凍フライ類とか、そういった基準があるものについては、野菜等を生鮮で5%以上とか3以内でとか、そういった基準を満たしたものについては表示しなくてはいけないと思うのですが、実質そういった仕入れをしているところは、どれが入っているかわからないというのもあるので、トレースができないということではできないというのがあるのですね。

確かに全て記載すれば消費者が選択できるとか、そういったこともあると思うのですが、事実そういった表示をしたくても、もうトレースがちょっとできない状態で仕入れているところもあると思いますので、そういったところを考えたらどうなのかなという。

私は、確かに表示したほうが、消費者は選択できるなということも思っています。ただ、実際できないというところもあるので、そういったところも、ちょっと意見を言わせていただきました。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。明かせないという事業者もいらっしゃるし、それから、明かそうとすると、ものすごくコストがかかるということをおっしゃる事業者も多いですね。というのも、季節とか、作物の生育状況とか、色々なことに合わせて、その都度、その都度、原材料を変えていく、原産地を変えていくというようなことをしなければならない。そこで、安定供給というとても重要なメリットが消費者に対してあるわけですが、やはり原料原産地をいろいろやりくりしながら作っていきますと、その都度包装を書きかえることができますか、その都度全部つけかえていたら莫大なコストになりますよというようなことを、私は事業者の方からよくお聞きします。そのあたりのコストということが、消費者の念頭にないですよと言われて、私も怒られてしまいます。

どうでしょうか、安藤さん、どちらも多分もっともだと思いながらお聞きになっていると思うのですが、どんな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） 私、今日は消費者の立場からということで参加させていただいたのですけれども、生協というのは事業をやっているわけですから、今の御発言の趣旨は十分に理解いたしますし、そうだなというふうにも思います。

先ほどのもしもコープでこういう御意見が上がったときには丁寧に説明しますといっ

たような話をするのですけれども、例えば、検査でやっているから安全ですとかということではなくて、そもそも何で中国でつくっていただいているかというところから、必要であればやはりお話しせざるを得ない状況もあります。やはり国土面積は25倍もあって、それで、日本の食料自給率がというお話ですとか、そもそも季節のお話もありますし、日本から中国に進出して、工場をつくって、それで日本向けに安い価格の商品を提供していただいているから、日本で生産できないものとか生産量の少ないものがあったても、量の確保とか、それから、私たちは生活を守るという価格での商品提供というのでは、やはりそういうものが必要なのですというようなことをお伝えしています。

ですので、単純に表示をしたほうがいいのか、しなくてもいいかということ言えば、それはしたほうがいいのだけれども、できないものもありますといったことをやはり丁寧に御説明しながら、そういう理解を深めていくということを地道にやらないといけないなどはずっと考えています。

そもそも、では、中国でなかったら安全なのかという問題もありますし、日本であっても、いろいろな事件や事故は起きるわけなので、そういう意味では、食品に絶対の安全はありません。消費者のところでもきちんと知恵をつける、それから、勉強するのが大事なのですということを、やはりやっていかないといけないのだろーと思います。

○コーディネーター 松永氏 一昨年12月から昨年の1月にかけて、もう1年前ですね、アグリフーズの事件がありました。農薬が冷凍食品に混入された事件がありました。私も第三者検証委員会のメンバーでしたので、いろいろ検証しましたがけれども、やはり国内でもこういう事件が起きるのだな、そういう時代でもあるのだなと感じました。そのとき改めて思ったのは、この国だから安全とか、あの国だから危ないということはもうないのだなと。その国でどういう取り組みをしているか、どういう安全管理をしているかというところにきちっと消費者も目を向けていかなくてはいけないのだな、国で識別するというのは、もうそろそろどうなのだろうなということは、個人的には思いました。

でも、でも消費者は、自分の好みで選ぶ権利があります。重要なのは、実は今、選べる商品もあるということなのですね。そういうような方向性を持ってつくっている生協とか、それから食品企業も既にたくさんありますので、消費者は選べる、中国が嫌な方は選べるのです。国としてどういう仕組みをつくっていくかというところをこれから皆さんでじっくり考えていかなくてはいけないということだろうと思います。消費者庁は、これから原

料原産地表示の義務化をどの程度まで広げるかということの検討を始めるということでもあります。

厚生労働省さんの話からちょっとずれてしまったので、また元に戻しますが、いかがでしょうか、今日の御講演とか輸入食品の監視指導計画とかの御質問、御意見、いかがでしょうか。お願いいたします。

○会場D 全日空商事の星野と申します。今日は、どうもありがとうございます。貴重な意見、助かりました。実は、平成27年度の輸入監視指導計画を今ちょっと見せていただいたのですが、冷凍加工食品についてですけれども、大腸菌群なのですから、私は以前、海外の取引先を見て、同じ衛生の担当の方と話すと、大腸菌群でそういう基準を設けているところはほとんどなかった。何を検査しているのですかと言ったら、リステリアの検査をやっているというような話をよく聞かされるのですけれども、昨今、昨年12月にリステリアモノサイトゲネスの食肉製品の基準ができて、それは一応1グラムにつき100個まではいいという基準ができたのですけれども、冷凍のお菓子などを輸入しようと思うと、大腸菌群は陰性という規格になるので、これを見たら随分差があるなと思うのです。その辺のリスク管理というか、大腸菌群で衛生の指標菌で食中毒が起きたというのは余り聞かないのですけれども、その辺の食中毒の予防という微生物のところと衛生の指標菌を成分規格にするということをお聞かせ願いたいのと、その成分規格も随分前につくられた成分規格だと思うのですけれども、その辺についてちょっと御意見を伺いたいと思います。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。三木さん、お答えいただけますでしょうか。

○三木（厚生労働省） 食中毒と成分規格というのはなかなかリンクしない部分もあるのですけれども、1つは、食中毒防止のために、今回のこの計画の中でも、病原微生物の検査を拡充していこうと、去年から拡充していますけれども、それを引き続きしっかりやっていこうということを予定してまして、その中では、腸管出血性大腸菌の0157とか026とか、あとリステリア菌とか、いろいろそういったものの検査をしっかりやっていくというのが1つございます。それは食中毒と密接にリンクをしますし、海外でもそういった食

中毒が起きているような事例があれば、そういうものを対象にやっていくということを考えています。

一方で、今おっしゃいました冷凍食品とかの成分規格については、これは、そもそも海外でつくられていて、輸入時には当然、食品そのものしか来ませんので、国内のように製造工程とかの管理をどうやっているかというものの指導を、保健所が国内ではやっていまずけれども、そういうものがなくて品物だけ来るということになれば、その食品について、実際、衛生管理をどうやっているかということを検証するためには、成分規格という、いわゆる衛生指標菌と言われる、一般生菌数とか大腸菌群というような指標菌で判断していくしかないということで、多分つくられているものであります。

これは、今後どうなるのかというのは、やはり諸外国との比較でやると、先ほどお話がございましたように、やはりやっているところがないようなものでもありますし、一部やっているところもありますけれども、世界各国でやられているかという、そうではありませんので、1つは、今、厚生労働省が進めているのは、衛生管理の手法である、いわゆるHACCPという微生物の管理手法を国内にももっと積極的に広めて、将来的にはそれで管理を進めていただくということをやっていこうということを1つのテーマとして進めております。

これが、国内である程度義務的にやるような形になれば、当然それを諸外国からの輸入時にも求めることができますので、それは輸入食品でもそういうことを求めていくことになれば、衛生管理工程自体が担保するようなことになれば、成分規格というのはおのずとその必要性について検討していくことになるのかなという気はいたしますけれども、まだちょっとそういう全くの仮定段階というか、そういう方向で進んでいる段階でありますので、今の時点ではどうなるかというのは申し上げにくいですが、世界的にもそういう方向にありますし、日本でもそういう方向に向けて今、進めている状況でございます。

ちょっとお答えになったかどうかわかりませんが、以上でございます。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。他にいかがでしょうか、御質問、御意見。そのマスクをかけておられた方、お願いいたします。

○会場E 匿名で失礼させていただいて、申し訳ありません。輸入者の方の責務ということとですけれども、大手の輸入事業者は、輸出国の相手方に対しても相当な厳しいチェック体制などを確認してということで、ある意味、信賴的なところがあるかと思うのですけれ

ども、私の周りなどでも、余りにも気軽に輸入をして、責任の所在というのですか、何か事が起こった際の責任の所在というものを余りにも簡単に考えているような方がちらほら見受けられるのですね。ガイドラインに基づくチェックリストなどということで作られているのですけれども、こういう衛生的な環境下での製造、加工が行われる管理体制が整備されているかですとか、異物混入対策がなされているかという、単にチェックするレベルではなくて、輸入者としてお届けされる際に、このあたりは確たるものがないとだめなのだというような、もっともっと厳しい形にしてもいいのではないかというのをちょっと思った次第ですけれども、いかがでしょうか。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。三木さんに答えていただくのですが、その前に、永山さん、実際のところ、やはり現場でそういう状況、輸入者によってかなり差があるということは、よく御存じでいらっしゃると思いますね。

○永山（成田空港検疫所） 成田には約30万件の届出がありますので、大きな会社も小さな会社もあり、能力の差もあります。特に、違反が判明したときには原因を追及する中で、どれぐらい認識があるかということを改めてお伺いするのですが、確かにちょっとお粗末ではないかというような輸入者の存在は否めません。

いずれにいたしましても、私どもも、違反を摘発することを主目的にしているわけではなくて、いいものはしっかり輸入していただくという中で、基本的なことは確実に理解し、必要事項は的確に調べた上で輸入してくださるように入力者には指導しているところです。

○コーディネーター 松永氏 私もいろいろ取材しながら、それは、その国が悪いのではなくて日本の事業者が悪いのだということがいっぱいあるのですね。だけれども、そういうことを一緒くたにしてしまって、どこそこの国が悪い、あそこが何とかというような話になってしまうので、今の御指摘はすごく重要なことだと思います。

なかなかお答えしにくいところだと思うのですが、三木さん、いかがでしょうか。今の御意見というのは、今、非常に強まっていると思いますね。

○三木（厚生労働省） 御意見いただきどうもありがとうございます。今、永山さんから

もお話がありましたけれども、輸入者は千差万別だと思います。やはり日本の食品衛生法というか輸入の届出の関係は、どなたでも輸入できるという仕組みになっていますし、諸外国では、輸入のときは登録制とかをとっている国もありますし、ちょっとそういうところも参考にしつつ、今後どういう方向性があるのかどうかというのを、別途検討が必要なのかとは思っています。

1つは、食品衛生法にも、食品安全基本法にも明確に輸入者の責務というのは書かれていますし、やはり第一義的には輸入者が安全確保しなければいけないというのは明確に書かれていますので、ここは自主衛生管理ということで、輸入者には大分御努力していただいている部分とは思いますが、やはりやられていない方もいるという今のお話もありましたので、こういったガイドラインとかを通じて、あと、ガイドラインはちょっと難し過ぎるという意見もありますので、もっとそこをわかりやすく、どういうことを最低限やる必要があるのかということも含めて、今後いろいろと周知とかをやっていきたいと思います。制度的なことは、色々と法律自体を変えなければできないという面もあるかもわかりませんので、そこはちょっと長期的な検討の課題ということにさせていただければと思います。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。他にいかがでしょうか。もうございませんか。ありがとうございます。一番前の方、お願いいたします。

○会場F クノールトレーディングの川住と申します。今日のデータの中で、来年度の計画で残留農薬の検査が減って成分規格が増えたというお話があったと思うのですが、それは、どういう理由でというところをお聞かせいただけたらと思います。例えば、今までの海外とのコミュニケーションで残留農薬については基準のすり合わせができてきたとか、そういうことによって違反が下がってきたとか、何かその辺の背景をお聞かせいただければと思いますので、よろしくお願いします。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。お願いします。

○三木（厚生労働省） 資料1-1でもちょっとお話をさせていただきましたけれども、23枚目とか24枚目のスライドになりますけれども、まず、残留農薬については、ポジティ

ブリストの制度ができた平成19年度ぐらいに、結構違反となって検査命令となるようなものが、ぐんと上がっているのですね。そこから平成22年度にかけて、検査命令の関係は、残留農薬についてはどんどん上がってきていて、ただ、そこから以降はちょっと下がりつつある。検査命令自体も下がりつつありますし、これは残留農薬だけではないのですけれども、下がりつつある中で、やはり検査をやっても、ずっと検出されないような検査の項目もありまして、実は昨年、過去10年とかにわたって、もう全然検出がされないような検査の項目については、効率的にやるという観点も踏まえて、検査項目から落とすとかという作業を1回やっています。そういった見直しについては、都度、都度見直しをかけていて、検査項目についての絞り込みというものもやっている中で、やはり残留農薬については、24枚目のスライドを見ていただくと、違反の件数もどんどん下がってきているという状況にありますので、検査の効率化という観点から、少し数を減らしてもいいのではないかと考えているということで、減らしたわけであります。

一方で、成分規格について、先ほどこちょっと成分規格の御意見もございましたけれども、やはり海外で異物混入の事案とか、いろいろな事案がありましたので、やはり輸入時に、では、どういう観点でチェックができるかということを考えると、その製造工程の衛生管理面等での検証みたいな形での検査ということで考えておりまして、基本的には冷凍の魚介類というか、いわゆる冷凍食品の水産物を中心に検査を増やそうかということで、今のところは予定しております。

こういった全体的な流れとか、あと、成分検査の強化分というのも若干増やすのですけれども、これは、何か起こったときに直ちに検査に取りかけられるような余裕分というものを残しておくという形でやっていますけれども、これは、経済連携協定であるとか、そういったものが発効しつつある中で、急にその国からのある特定のものの輸入がどんどん増えるとか、違ったものが急に輸入されるようになったときに、そういったものに対しての検査が対応できるようにということで数を留保している部分もありますので、そういう状況を見つつ、検査の数については決めていっているという状況であります。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。消費者から見ると、残留農薬の違反は、実は健康影響にはほとんど関係ないことが多いですというのは、多分皆さん方よく御存じだと思いますので、事業者さんたちがきちんと守った食品を輸入してくださるという実績を積んで、件数が減って、本来的には、もっとリスクが、健康影響が直接ある可能

性の高い微生物とか、そういうところの検査を強化していただけるのは、消費者としては歓迎したい、望ましいところかなというようなことを私も思いました。ありがとうございます。

さて、もう12時25分になりまして、終了時間が近づいてまいりましたので、ごめんなさい、もう最後、お1人なのですけれども、1つ御質問いただいて、そこで意見交換を終わりたいと思うのですけれども、いかがでしょうか。これだけは聞いておきたいというようなことはございませんか。一番奥の後ろのほうから、ありがとうございます。

○会場G 日本生協連の平岩と申します。事業者ができることを、さっき輸入者の責任という話もあったので伺っておきたいと思ったのですけれども、私たちも、輸入する相手の国がどういう状況にあるかとか、そういう情報を集めることも輸入者の責任の一つなのではないかと思っているのですけれども、例えば輸出国の情報を探してみても、ストライキがあったりとか、国内でもちょっとほかの国に対する食品で異物混入があったりとか、色々な情報がとてもたくさんあるので、そういう情報を見ていて、私たちもなかなか効率的に選び出すことができないのですけれども、もし何かアドバイスがあったらという話なのですけれども、事業者はどう輸出国の情報を効率的に選んでいけば、事業者側に何か事件とか事故があったときも、どうスムーズに動けるのかなと思って、ちょっと質問させていただきたいと思います。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。これは、亀山さん、いいですか。こんなふうなというような。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） 実際に取り組んでいることの一例の紹介になってしまいかと思いますが、輸出国という観点からではなくて、相手方がどのような事業者なのかということを確認しております。FDに含まれる内容の確認を、弊社はチェックシートで確認しております。その中には、福利厚生的な部分も含めた確認を行うことにより、そのようなリスクが起こり得るのかを評価し、最終的な採用の判断とするというような取り組みを行っております。実際の御質問の答えになっているかどうかはわかりませんが、紹介させていただきました。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。厚生労働省から、よろしいですか、今の質問に対しては。

○三木（厚生労働省） ちょっと参考になるかわかりませんが、厚生労働省では、輸出国の事前調査というのをやっています、これはホームページで輸出国事前調査の実施事例ということで、いわゆるこれは国ごとなのですが、国ごとの輸出食品の制度とか、実際に厚生労働省が調査をした内容とかというものもホームページに掲載させていただいていますので、ちょっとそういうことも御参考にしていただければと思います。

○コーディネーター 松永氏 ありがとうございます。たくさん御意見、御発言いただきましてどうもありがとうございました。最後に、安藤さん、亀山さん、そして厚生労働省を代表して三木さん、一言ずつお話しいただければと思いますが。

○安藤氏（生活協同組合ユーコープ） ありがとうございます。まず、やはり何か事件が起きたときの情報は、消費者としてはすごく不安で、いろいろインターネットとかで検索をして見るのですが、そのときに、なかなか厚生労働省の情報と行き会うという部分は、一般の消費者から言うとなかなかないのではないかと思います。事件が起きたときに、わっと厚生労働省の情報がすぐに検索できるようなというか、情報のトップに上がってくるような、そういう形で、そういう仕組みなどがあるといいなと思いますし、あと、味の素冷凍食品さんのように、こういった地道なことをやっていらっしゃる方が、もっと消費者に伝わるように、もっと消費者としても勉強していかないといけないなと、本当にそう思いました。どうも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。

○亀山氏（味の素冷凍食品（株）） その事業者としてやれることというのを考えると、色々な意見を伺っている中で、やはり情報発信をしっかりやっていくことがすごく重要なのだなと感じております。お客様が知りたいとか実際に興味を持たれているということを的確なタイミングで御説明することによって、そういった部分の取り組みを理解していただくということを、事業者として行わなくてはならないと感じております。本日は貴重な

時間を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。三木さん、いかがでしょうか。

○三木（厚生労働省） 今日はいろいろな御意見もいただきましたので、ちょっとそういうことも参考にしながら、輸入食品の安全確保対策をしっかりと取り組んでいきたいと思っておりますし、先ほどちょっと御意見とお話もいただいたように、何かあれば情報発信をすぐ、正確な情報を伝えることに努めていきたいと思います。ホームページとかも、色々とレイアウトの変更もやっておりますけれども、よりわかりやすくするようにできればと思っています。また、輸入者には、いろいろ自主的にやれやれと言っても難しいところもあると思いますので、是非そういうときは検疫所の輸入相談を御活用いただいて、個別の相談はお引き受けいただけたらと思いますので、そういうところも御活用いただきながら、安全な輸入食品を取り扱っていただければと思います。私どもは、生産国対策であるとか、輸入時チェックについてはしっかりとやっていきたいと思っておりますし、また、御意見がありましたら、本日御提示した平成27年度の監視計画についても、今、御意見を募集しておりますので、そういうところにも御意見をいただければと思います。どうも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。今日は、会場から随分貴重な御意見をいただきました。長期的な視野に基づいて御提案もありましたね。本当にいい機会になったと思います。

消費者も、事業者も、行政も、いろいろな形でそれぞれに役割があるなということを改めて実感しています。どうしても消費者は、国産か輸入食品かという枠組みで考えがちなのですけれども、今日の資料を見てもわかるとおり、日本人は昔から輸入食品をたくさん食べて生きてきた国です。外から色々なものをいただいて食べてきた国ですので、きちっと改善点を要請しながら、でも、きちっとかかわっておられる方々に感謝しながらおいしくいただける、そのことを消費者も実感しながら、自分の好みで買い物し、選んで、食べていけるというような社会をつくりたいなということを改めて思いました。

今日は御協力どうもありがとうございました。これでパネルディスカッションを終了したいと思います。 どうもありがとうございました。（拍手）

それでは厚生労働省さんに司会をお返しいたします。

○司会（厚生労働省 岩崎） 松永さん、パネリストの皆さん、それから、フロアの皆さん、本日は熱心に御議論いただきどうもありがとうございました。

それでは、これをもって本日の意見交換会を終了とさせていただきます。円滑な進行に御協力いただきまして本当にありがとうございます。

なお、今後の参考にさせていただきますので、アンケートにはぜひ御協力をお願いしたいと思っております。出口にあります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。

また、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御退室をお願いいたします。