

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28年1月26日（火）
大阪会場（C I V I 研修センター新大阪東）

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

○司会（厚生労働省 佐藤） それでは、定刻となりましたので、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に関する意見交換会～」を開催いたします。

私は、本日、司会を務めさせていただきます厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課 佐藤です。よろしくお願いいたします。

初めに当たりまして、本意見交換会の開催の趣旨について説明させていただきます。

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みへの理解を深めていただくことを目的としており、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を通じて理解を共有し、疑問を解消していただく機会になればと思っております。また、厚生労働省におきましては、輸入食品の安全性確保への取組みといたしまして、食品衛生法第23条の規定に基づき、毎年度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輸入食品の監視指導に取り組んでおります。平成28年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たりまして、この機会に皆様からご意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしてあります資料についてご案内申し上げます。封筒の中の次第をごらんいただければと思いますが、配付資料の一覧につきましては下方に記載してあるとおりでございます。足りない資料等がございましたら、近くの緑の札をつけている係の者にお申し出ください。

本日の進め方ですが、初めに行政の立場から、厚生労働省輸入食品安全対策室、今川より「輸入食品の安全性確保の取組み」について約40分、関西空港検疫所食品監視課、伊藤より「検疫所における輸入食品の安全性確保への取組み」について約15分説明をいたします。続きまして、事業所の取組みの紹介といたしまして、サントリービジネスエキスパート株式会社、芝弘孝さんより「事業者における輸入食品の安全性確保」と題しまして約15分、また、消費者の立場から、全大阪消費者団体連絡会の飯田秀男さんより「消費者から見た輸入食品」と題しまして、同じく約15分ご講演いただきます。

その後、約10分の休憩を挟みまして、意見交換、質疑応答に入ります。意見交換では、先ほどご紹介した4名の講師に加えて、毎日新聞社の小島正美さんをコーディネーターとしてお招きし、会場の皆様とともに輸入食品の安全性確保について意見交換を行います。ご質問がある方は、ご所属とお名前をおっしゃった上でご発言いただけますようお願いい

たします。

なお、出席者の皆様から事前にいただきましたご意見、ご質問につきましては、ご質問の多かった事項を中心に、それぞれのプレゼンテーションや意見交換の中で触れさせていただく予定ですが、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、あらかじめご了承ください。

本日ご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て後日公表予定です。意見交換の議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、ご発言の前にその旨おっしゃってください。

閉会は16時30分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、よろしく願い申し上げます。

本日の取材カメラによる冒頭カメラ撮りはここまでとさせていただきます。なお、主催者による撮影は継続させていただきますので、よろしくご了承ください。

それでは、「輸入食品の安全性確保の取組 平成28年度輸入食品監視指導計画（案）」について、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・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。ただいまご紹介いただきました、厚生労働省食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室の今川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は輸入食品のリスクコミュニケーションということで、私が今の輸入食品安全対策室に来てから大体3年弱ぐらいになるんですけれども、この大阪のリスクミも毎年私が参加させて頂いておりまして、今回で3回目になります。こうやって見回してみますと、毎年お越しいただいている方も何名かいらっしゃるようでどうもありがとうございます。皆様方大変貴重なお時間をいただきまして、本当にありがとうございます。

本日、3時間という、わりとこういったリスクコミュニケーションの中では長丁場になりますけれども、どうぞ気楽に、そしてご参加いただければと思います。

まず私から、輸入食品監視指導計画というのを毎年つくっていますけれども、それについてご説明するんですけれども、その前提で今までどうだったからこうだったのかということとか、こういうことがあったのでこういうふうに強化しましたということを少しご説明しながら、来年度の監視指導計画の、まだ案ですけれども、ご紹介させていただきたい

なと思っております。

私、先程申しましたようにこの席に来て3年目になるんですけれども、その前もわりと輸入食品を担当してしまして、多分トータルで、輸入食品だけで10年近く担当しております。もちろん入省して若い頃も入っているんですけれども、その頃から比べてもまだまだ若輩者ですけれども、少しずつ自分なりには成長してきているつもりです。昔と比べて、私、こういうお話しさしあげるときに、輸入食品というのは安全だということをどうやって伝えたらいいんだろうと思いつつしゃべっていることが多いんですけれども、今は安全なんですというその言葉だけを伝えるということは全く思っていないです。つまり、輸入食品は安全でないと言っているわけではないんですけれども、どんなに頑張っても輸入食品が100%安全だと言い切れるようになることは多分ないですね。それはおそらく、ここに事業者さんの方、いっぱいいらっしゃいますし、消費者の方もいらっしゃいますけれども、皆さん、それは多分感じていると思います。やっぱり「行政が頑張っています、だから安全なんです」と言えは言うほど、それは多分真実には近づかなくて、それよりむしろ、「行政はこういうことをやっています、事業者さんはこういうことをやっています、消費者はこういう観点でやっています」というその3者が、それぞれがそれぞれの立場で補完し合いながら輸入食品の安全性を確かめていくということが必要なんじゃないかなと今すぐく思っています。

私も家に帰れば消費者ですし、皆さんも消費者だと思います。例えば、明日子供のお弁当を作ろうというときに、夏場と冬場で入れるものを多分変えたりするし、夏場はお弁当を持っていってもすぐ冷蔵庫に入れたりとか、家でもお刺身が残ったら、「ちょっと悪くなっちゃったかな」と思えば捨てたり別に加熱加工したり、おそらく家でも普通にしていると思うんですね。その1つ1つが食品衛生に参加しているということになりますので、どんなに行政がやって事業者さんがやって、だけど最後、重要なのは消費者の方も食品衛生を担わないと、やっぱりそこは当然片手落ちになってしまうんですね。その3者がそれぞれ補完し合いながら高めていくということが必要なんじゃないかなと思っております。

まず、我々行政がどのようなことをやっているのかということをご紹介さしあげたいと思います。その後、事業者団体の代表、それから消費者代表の方を交えて、それから、あとは厚生労働省の中でも現場、検疫所の現場の話もございますので、よろしく願いいたします。

(スライド)

まず、日本はご承知のとおり輸入大国で、カロリーベースで6割ぐらい輸入しています。諸外国、先進国を見ても、やっぱりそこまで輸入食品に依存している国はないので、基本的に輸入食品の監視をする、指導するというのは非常に大事だということが非常にわかりますね。

(スライド)

次に、これが今現状の輸入食品の届出件数、これ、ピンクが届出件数、それから青が重量ですね。ピンク、かなり伸びていますね。これは加工食品とか、非常に小さい単位で入ってくるものが非常に多くなっているんですね。重量が変化ないというのは、日本は穀物の輸入が非常に多いです。トウモロコシ、大豆、小麦、そういったものは大きな船1つで1つの届出になったりしますので、あんまり重量自体はほとんど変わらないんですね。だけど届出は非常に増えているという傾向にありますね。

(スライド)

それを内訳で見えていきますと、この青いところ、これは農産食品なんですけれども、先ほど申しましたトウモロコシ、大豆、小麦、こういったものが非常に多いので、農産食品の輸入が非常に多いという傾向ですね。

(スライド)

そういった輸入食品に対してどういった監視指導をしていくのかということで、監視体制の概要がこの図になります。まず、大きく分けて3つに分かれます。1つは輸出国対策、それから輸入時対策、それから国内対策ということで、まず輸出国対策。これは何をするかというと、違反があったときとか相手国と協議しながら、それがどうやって無くなるようになるか協議をしていたり、あと相手国に対して日本の規定というのをしっかり知っていただくということをしたりします。それから、そうやってしたものに対して輸入者さんが日本に入れるために国内に持ってくる。ここからは輸入時の対策ということ、いわゆる水際対策ですね。ここで検疫所というところに、年間約222万件の届出があるんですけども、必ずまず書類審査、必ず全部やります。その書類審査をやった中で、これは必要だと思うものに対しては検査をしていくと。検査をして合格すれば国内に入ってきて、国内は基本的に、140ぐらいの自治体さんがそれぞれ担当していますので、国内品、輸入品問わず自治体さんの管轄に入ってくるという形になりますね。

審査は必ず届出の222万件、審査するんですけども、例えば初回貨物でチョコレートが入ってきましたというときには、添加物を使っていればまず添加物を検査してください

ねと言う。問題なければそれで今回通関すると。次に同じものをその輸入者さんが輸入したときに、検査してもいいんですけども、書類審査で全く同じだと、原材料も製法も、当然工場も同じだということがわかれば、検査する優先順位としてはやっぱり初回に比べれば低いわけですね。やっても前回と一緒に結果になる可能性が高いと。そういうときは書類審査だけで前回の貨物とまったく同じだということを確認できれば、それで通しちゃう。2回、3回、4回通しちゃって、あるとき輸入者さんが「ちょっと今回原材料を変えたんですよ」と言ったら、また1から、じゃ、また検査してねと始まる。それでまた何回、10回、20回通して、通している間でも、我々が「今日は抜き打ち的にモニタリング検査するからね」と言ってたまに行政が検査をすることがありますね。それがモニタリング検査。ですので、そういった検査の強弱をつけて、検査の優先順位が低いものは書類審査で通すと、優先順位が高いものは検査をしていくといった形ですね。

(スライド)

まず輸出国対策なんですけれども、大きく3つ、1つは我が国の衛生規制を周知します。それは日本にある各国の大使館を通じて情報提供したり、英語版でホームページに載せたりということをしたり、我々よく輸出国に行くことがあるんですけども、輸出国に行ってセミナーを開催し、日本の衛生規制を周知したりといったことをよくやっていますね。

(スライド)

それから、2国間協議、現地調査。これは主に違反した食品に対して改善ができたかどうかという観点で行くことが多いんですけども、それ以外にも相手国の制度を知る、あるいは我々の制度を知ってもらうために現地調査に行くこともあります。

それで、あとは輸出国への技術協力です。先進国に対してやるということはありませんが、特に途上国で一次産品がものすごい輸出の外貨の獲得手段になっているような国というのは、こちらから積極的に技術協力をしてあげないと、なかなか現地で検査できなかったりということがありますので、そういった国に対しては国際協力の1つで、JICAさんとかと一緒に技術協力をして、主に検査の技術を教えてあげたりとか、そういったことをやっている。

(スライド)

現地調査、2国間協議、年間かなりの回数行っていますけれども、その一部です。例えば一番上はポーランドの牛肉。今、BSE発生国からの牛の輸入を全部とめています。ただ、輸入をとめています、日本と同じぐらいの管理をしているということが確認できればど

んどん輸入を認めているんですね。ポーランドも輸入がとまっていたんですけども、管理がしっかりできるということで、事前にやりとりをして、その管理ができていくかというのを見に行くと、問題なかったんで輸入を再開しというものになりますね。

ポーランドって、私は個人的にはなかなか旅行とかでは行かないですよ。ポーランドってどこにあるかというと、東ヨーロッパ、ロシアに近いんですけども、どういう国だろうなと思って行ったら、日本に輸出する施設しか見ませんので輸出するところだけなのかもしれませんが、非常に食品衛生の管理がものすごくいいですね。屠畜場一つとっても、食肉処理場一つとっても、当然HACCPは導入しているし、非常に高度な管理をして肉が輸出されています。ですので、その管理の仕方も問題ないということで解禁しています。そうやって相手国を見にいくと非常によくわかるんですけども、そういうやりとりをします。他にスペイン、米国、タイとか、タイはアスパラとかバナナとか、そういう野菜、果実が多いんですけども、そういった現地調査などを行っているというものです。

(スライド)

あと、そうやって違反になったり貨物を止めたりしなくても、相手国の法律をよく知る、あるいは日本の法律を伝えるということのために制度調査っていうのをやっているんですけども、例えばこれ、チリに行きました。

(スライド)

チリというのは何の輸入が多いかというと、豚とか、あとこの後で出ますけど鮭、これが多いですね。豚、これはすいません、このスライドは配付資料なしのもので写真をつけています。ちょっとこのリスクコミュニケーションが始まる前にいろいろな消費者の方とかのご意見を聞いたところ、もっとうまく、やっていることはやっているでわかったと、でもそれをより良く伝えられるようにパワーポイントを工夫したほうがいいということで急遽入れたものですから、皆さんの資料には入っていません。ただ、できるだけそういうご意見を踏まえてうまく伝えるように考えてやっていきたいと思いますので、本日、皆様からもしいろいろなご意見が多分あると思いますので、どんどんおっしゃっていただければと思います。

豚、非常にきれいなところでやっています。我々が行くからきれいにしているのかもしれませんが、それにしてもわりときれいな感じでやっていて、すごく室内も衛生的にやっているということが、行くと非常によくわかるんですよ。

(スライド)

今度、鮭です。鮭もこうやってやるんですけれども、HACCPも当然導入していますし、1人1人の衛生管理、教育とかも非常にやっているんですよ。

(スライド)

それから次、また別の国で、これはパラグアイ。パラグアイは今、ゴマが非常に多いです。ただ、ゴマの違反があった以降、ちょっと輸出が厳しくなっていて、管理、日本の残留基準に合ったものを送るというのは非常に難しいんですね。昔は日本のゴマの輸入の国一番だったこともあるんですけれども、今は3番か4番ぐらいになっちゃっています。ただ、今、一生懸命管理していますね、パラグアイ。やっぱりパラグアイの衛生規制とか、我々も知る必要もあるし、我々の、日本の衛生規制を知っていただくということで説明会とかもします。

(スライド)

これ、ゴマの管理ですね。ゴマってこういう1本1本の中に小さい袋みたいなのがあって、その中にゴマの種がいっぱい詰まっています。これは乾かしているところです。これで1カ月ぐらい乾かすと、雨が降っちゃうとちょっとゴマの品質が悪くなるんです。雨が降らないような時期にちょうどなるんですけど、これで乾かして、これがゴマの入っている袋ですね。この中に黒いゴマとか白いゴマが入っているんですね。パラグアイも私は行っていますが、これを地面にたたきつけるとゴマがばらばらと出てくるんですね。

農薬、カルバリルとかイミダクロプリドとか、そういう農薬で違反になったんですけれども、これは何かというと蟻塚ですけど、現地で「これらの農薬はゴマには使っていません、使っていません」と言うんですよ。何でじゃあ出るんだと現地に行くと、色々わかるんですよ。例えば蟻塚、このゴマの畑のすぐ隣にあるんですよ。「これ、どうするんですか」と言ったら「いや、これ、殺虫剤をかけて殺すんだ」と。「その殺虫剤は何ですか」と言ったら「いや、カルバリルです」と。それが原因の1つの可能性があるよねと。やっぱりカルバリルって、皆さん、家にあるゴキブリにシューッとかけるやつを見ると、大体今、カルバリルが多いです。日本でも普通に使われています。だから現地でも蟻に対して使うんですね。ゴマには使っていないと。

あとは袋。これは集荷場なんですけれども、ゴマ農家が4万件ぐらいあって、結構な数なんですよ。それをそれぞれの農家が集めて、50袋ずつぐらい集めるんですね。これ1袋50キロなんですけど、それを50袋ぐらい1つの農家にあって、それを集荷場に集めて、さらにその集荷場から大きな集荷場に集めて、そこから選別場に行ってゴマになって輸出され

るんですが、その中間の集荷場ですね。この集荷場とかでたまに袋の色が違うのがあったりします。ここはないですけども。「この袋は何ですか」と聞くと、「これは農薬が入っていた袋ですね」と。「原因、それじゃないのか」とか、結構原因じゃないかと思われることが現地に行くとわかるんですね。

ただ、ゴマの袋を使うというのなかなか微妙な問題があって、パラグアイってゴマを自分たちでは食べない。全て輸出用なんです。だから、それがどういう衛生管理をしなければいけないのかというのがわからない農家が結構います。ゴマの袋に当然、農薬の袋を使っちゃいけないということは、もちろんパラグアイの行政も指導しているみたいですけども、その農薬自体は使ってもいい農薬なので、よく洗えば別にゴマの袋にどうしても使っちゃダメかと言われると、ダメとまではなかなか言いづらい側面もある。ただ当然、そういう袋を使うと仮によく洗っていても基準値を超える可能性が高くなりますので、それで集荷場の人たちも、そういう袋のが来ると受け取らなかったりもするらしいです。ただ受け取らなかったら受け取らなかったで、袋を単に入れかえてまた持ってくるだけという人もいて、かといって受け取ると「受け取ってくれた、ラッキー」、袋もお金を出して買わなきゃいけないので高いらしいんですよ。小規模農家が多いので袋を買うのも大変だったりします。「受け取ってくれた、ラッキー」といって次も持ってくる。受け取るにしても受け取らないにしても、受け取らなかったら受け取らなかったでいい袋に入れ替えてまた入れて持ってくるだけなので、問題がより複雑化するおそれがあるんです。だから非常に複雑な問題をはらんでいて、なかなか袋問題というのも非常に解決が難しい。そういった原因を1つ1つ分析していったって、農家の方にも理解していただいてということをやっていくしかないんですね。そういう技術協力、分析だけの技術じゃなくてそういった集荷に当たっての技術協力とかの観点でも今、パラグアイの政府と一緒に日本で、JICAさんの協力を得てやっています。

(スライド)

じゃ、次にもう1つ紹介するエチオピアのコーヒーですけど、エチオピアのコーヒーって何だかわかりますか。皆さんが好きなモカですね。モカ、結構コーヒーの中ではかなり有名なものですけど、きっとエチオピアがすごく品質がいいんですね。日本にも届出年間1,200件ぐらい、かなりの量が入っていましたが、ポジティブリスト制度が施行された平成18年ぐらいから違反が急増しちゃったんですね。違反の数として50件とかを超えて違反が出ちゃって。そうすると、あんまり違反が出ると我々はもう、法的に「輸出を止めま

すよ」ということをやらなきゃいけないこともあるんですね。それを避けるために、エチオピアの政府自体がもう輸出を一時自ら止めました。結果、モカが日本からなくなったことがあるんですが、止めちゃったので急に件数が減って、一時期、多分半年ぐらい輸入量がゼロだったことも確かあると思います。

平成21年ぐらいに現地調査に行って、現地の政府や大使館とも協力しながらとりあえずの管理というのをいろいろ考えてやって、違反がだんだん減ってきたと。農薬、検査の命令がかかっていますので、届出されたものは全部検査がかかるので、グラフ上、ここは重なっちゃっているんですけど。そうやってやっていって、あとはJICAさんの協力を得て、検査技術がやっぱりありませんでしたので主に農薬の検査技術を、JICAさんの力を借りながら、我々も現地に検査技術の専門家を派遣したりしてエチオピア政府と協力してやっていったと。この間、違反が1件出ましたけれども、大体違反は今ないんですね。輸入の件数は伸びていますが違反がなくなってきたと。

これをやっぱり、我々が現地から引き上げてきても恒常的にエチオピア政府だけの力でできるようになるともう、仮にこういうふうにも1件出ても、それに対する対応ができるんじゃないかなということで今、最終局面で頑張っていますけれども、こうやって相手国に対して技術協力などをしながらやっていくというのが非常に大事ということになりますね。

(スライド)

次に輸入時対策です。いわゆる水際対策ですね。水際対策は後ほど関西空港の伊藤課長からもお話がありますので、ざっと簡単にご説明しますが、これはさっきと一緒に。水際対策、ここ、真ん中ですね。全国の検疫所の数、今32の窓口、このいずれかに必ず届出を出す。横浜、神戸に検査センターがあるというものです。

(スライド)

今、食品衛生監視員、検疫所406名です。毎年少しずつ増えているんですけど、大きくドーンとはなかなか増えないというもので、これはもう我々としても必要があれば毎年頑張って増やしていこうと思っています。

(スライド)

それから、輸入時の検査の体制の概要、先ほど初回の検査とかいうお話もちょっと差し上げましたけれども、最初に指導して検査をしていただくと。それで通関させたものに対して抜き打ち的にモニタリング検査をする。モニタリング検査で違反になれば、少し検査率を上げて検査をしたり、それでも違反になれば検査の命令をかけて今後その検査をしな

いと輸入できませんよとしたりします。その上にさらに強化するとなるともう、包括輸入禁止、例えばさっきのエチオピアのコーヒーで「輸入禁止にしますよ」みたいな話はここですけど、まだこれを発動したことはないです。これらの検査を全て合わせると大体20万件ぐらい。これが大体1割の検査ということですね。残り9割はフリーで入ってくるんですけども、ただそのフリーで入ってくるのも単にフリーで入れているわけではなくて、最初に申しましたように書類審査をして、これは検査が必要かどうかという観点で検査に当てていますので、審査は必ずやってから検査を当てるとというのが結果的に1割ということになりますね。

(スライド)

これは、経時的にわかるような資料も入れたほうが良いというアドバイスもあって、追加したスライドです。これは何かというと検査体制の概要で、モニタリング検査の検査数がこの青い棒グラフですね。検査数はだんだん、ちょっとずつ毎年伸びています。輸入も伸びていますので、統計学的に考えるとだんだん伸びてはくるんですよ。この検査数を今やっています。実際の検査は毎年、例えば今、28年度の計画をつくりましますけれども、そのつくった計画よりも、大体100%ぴったり、32カ所の検疫所で検査がうまくできるわけではなくて、ちょっとずつやっぱり多くやらないと検査計画が達成できませんので、実際の検査は検査計画数より、それが100%であれば102%とか103%とか、そのぐらいになりますね。

折れ線グラフが違反の件数ですけども、ポジティブリスト制度が施行された平成18年ぐらいからどんどん検査で違反になりましたので、検査命令の数が赤い棒グラフ、増えてきました。ただ、やっぱりそのまま検査命令にかかったままだと相手国も、それから輸入者さんも非常にお金もかかるし困りますので、当然努力されるわけですね。そうすると、今の状況としては、もう少し経時的に見ないとわからないですけど、検査の命令の数がだんだん減ってきて、管理がだんだんなされてきているということになろうかと思います。違反の数も減って検査の命令の数も減ってきたという、いい傾向になっていますね。引き続き我々、モニタリング検査をしながらチェックしていくということになります。

(スライド)

それから、先ほどもちょっと述べましたが、検査命令に強化する場合の場合分け、主に2つ。1つは直ちに健康被害が起こるような特に病原微生物。そういったものはもう、1回違反になると直ちに検査の命令がかかります。ただ、病原微生物って多くの場合が工

場の衛生管理の問題が多いので、工場単位でかけることが多いです。その工場からのこのものに対しては0157の検査をなさいねとかいう形ですね。

もう1つのパターンが残留農薬とか動物用医薬品とか、ちょっとぐらいついていても別に、それを食べても直ちに健康被害が起こるわけではないものについては、違反が1回起こると検査率を少し上げます。そうして相手国に対しても、要するにリーチがかかっちゃっているからちゃんとやりなさいよということですけど、ここで改善してもらえればまた元に戻りますし、ここでもう1回違反が出ちゃうと検査の命令がかかるということになります。ただ、検査の命令がかかっても再発防止対策がしっかりとられれば解除をしていくということになりますね。

(スライド)

これ、数ですけど、先ほどもありましたのでちょっとここは省きますね。

(スライド)

海外でいろいろな問題発生が当然起こります。これは日本だけじゃなくて海外も起こるんですけれども、そういった情報も我々は入手をして、例えばデンマークの豚肉でジェチルスチルベストロールというのが含まれているという情報があれば、それに対して、そのロットそのものが来れば積み戻ししてくださいよという措置をとったりします。フランスもオーストラリアも基本的に同じですね。

(スライド)

どんな違反が多いかというのがこれです。26年度は大体1割の検査をして、その中で違反が1,000件弱、877件と書いていますけれども違反。220万件の届出があって20万件の検査をして、そのうちの1,000件弱の違反と。多いのはやっぱりこの11条という、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、そういう基準があるものに対して違反するとここになります。これが大体6割。それから基準がないもの、例えば水濡れしちゃってカビましたとか、穀物で多いんですけれども、そういったものや、アフラトキシン、基準がないんですけどアフラトキシンが検出されましたというときの違反がこれです。これが大体3割弱ぐらいですね。そういう傾向にあります。

(スライド)

先ほどもちょっと、国としての輸入を止めるという措置がありますという話をしましたけれども、国だけじゃなくて輸入者さんごとにも止めることがあります。実際止めたことはないんですけれども、直近60件、その輸入者さんとして、何でもいいんです。品物は問

いません。直近60件の輸入で5%というところ3件ですね。60件輸入があつて3件違反があると我々、注意を促します。注意しないと止めちゃうよということですね。結構、わりと行っちゃう数字です、3件って。特に商社さんとかはいろいろな食品を扱っていますし、その量も多かったりするし管理も大変なんですけれども、微生物で違反になりましたとか、農薬で違反になりましたというのは、3件ってすぐ行っちゃう場合があるんですけれども、24年度28社、25年度24社、26年度16社、何となく減っていますけど、ちょっと油断はできないですけどね。こういう具合で禁停止処分をかけますよということの注意を促して改善をしていただくということをしています。

(スライド)

そういったことも踏まえて、28年度の監視指導計画案ですけど、まず重要な項目をどう抽出していくかということで、先ほども少し申しましたが、海外情報で検査強化している事例って結構あります。例えばフランスでリステリアが出ていますと、ナチュラルチーズでサルモネラで回収されていますという情報とかが結構あるんですよ。そういった情報とか、あとは日本でもたまにありますけれども、いろいろなものが入っちゃったりそのロットがおかしかったりとか、そういうもので回収したりというのがありますね。南アフリカでガラス片、これは製造過程の中でちょっとガラスが割れる可能性があるというもので、現地で回収がかかっていて日本も対応した事例なんですけど、こういった海外情報をまず踏まえます。

(スライド)

それから、ずっとわりと大きな話になっているのがBSEですね。だんだん解禁してきていますけれども、まだ解禁要請がある国がたくさんあります。ここに載っている以外にもあります。日本と同じような管理ができるということをずっと協議中なんですけれども、それができれば解禁していくというものになりますね。

(スライド)

これも大体一緒ですね。BSEの管理ですけれども、加工食品でゼラチン、コラーゲンとか、国内でもあまり使えなかったんですが、国内でも海外でも使えるようにしました。それから今やっているのが緬羊、山羊、これも今、国内措置も一緒ですけれども非常に厳しい措置がとられているので、それを緩和できないか協議をずっとしています。これは国内措置も輸入措置もほぼ同じなので、国内措置も直していますね、今。協議中です。

(スライド)

それから重要なのがTPPですね。皆さんもちょっと気になると思いますけれども。TPPだけじゃなくて、今、いろいろな経済連携協定が出ています。日EUとか日中韓とかですね。TPPはここですけれども、それ以外にもRCEPとか、いろいろな経済連携協定が非常に盛んだと。

(スライド)

あと、いろいろな分析をしていくんですが、その中の1つで、水産加工食品って、病原ではないんですけれども大腸菌とかそういう指標菌のほうですけど、微生物の違反がわりと最近増えてきています。なので、昨年度、こういった冷凍食品系とかの検査を少し強化したんですが、そうするとやはり強化した分だけ違反も増えているんですね。なので、今年度もそれを踏まえて、この強化は継続していく予定にしています。

(スライド)

それから、GM食品、未承認GMですね。未承認GM、今でも我々、検査法を工夫して検査ができるようなものは積極的に検査をしているんですが、去年も中国産の米加工品とかベトナム産のパパイヤ加工品とかで未承認GM食品が出ましたので、それぞれ検査を強化しています。なので未承認GM食品も引き続き検査強化ですね。

(スライド)

そういうことを踏まえると、前年比、去年の計画が9万5,000件、実際の検査は102~103%やりますので、この数よりも多くなるんですが、計画数としては前年より1,000件増ですね。減っているのが1カ所だけあって、カビ毒、ここは少し減っています。ここはこの前の年にアメリカ産のトウモロコシでアフラトキシンが100件以上違反があって、違反全体で1,000件ぐらいしかないので、それだけで100件って結構多いんですけれども、それでかなり検査を強化していたことがあって、ただ、今年はもうあまりなくなってきたので、その関係でアフラトキシンのところはかなり減っていると思います。その他のところはちょこちょこ増えていますね。この辺、増えています。

添加物も今回少し増えています。添加物が増えている理由としては、添加物自体が危ないというよりは、去年ちょっと添加物の一部緩和みたいなのをしたんですね。それは入ってくるものに対して大体1年に1回検査をお願いしているんですけれども、製法とか全然、全く変わりませんというときは、それを証明してもらえれば検査はしなくていいですよという措置を一部とっているんですけれども、その代わり、モニタリング検査を少し増やして検査で確認をする率をちょっと増やしています。そういった傾向になっていますね。

(スライド)

文字に表すということになります。病原微生物とか、ポジティブリストを踏まえた残留農薬の検査、それから加工食品、微生物の検査、それからBSE、こういったものを強化するというものと。

(スライド)

それからTPPの関係、TPPはまだ発効までに1年半とか2年とか多分かかりますので、今すぐ輸入食品が増えるということでもないと思うんですけども、状況は常に見ながら、増えてくればそれに応じて監視体制を整備していかなきゃいけないということで、情報収集はしっかりやっていかなきゃいけないなというところですね。

それから、諸外国で、日本でもそうなんですけどHACCPをすごく推進しています。なので、輸入食品もHACCPを今後1つの要件として見ていきたいなということで、輸出国登録施設制度というのを1つ作っていいかなと思っています。

(スライド)

これはTPPですね。TPPは基本的な考えとしては、何か食品衛生のことが変わるかという、別にこれは変わりません。日本はもともとSPS協定の一員の国ですし、その中には必要があれば検査を強化していいという趣旨の項目も当然ありますので、基本的な考え方でSPSの考え方というのはありますので、何らか緩和が求められるというようなことは基本的にはないです。

TPPの条文の中で主な項目としては、第7章というところにSPS、衛生植物検疫措置という項目があります。ありますが、基本的にSPS協定の範囲を超えるものではないですね。それから、あと第2章というところで市場アクセス分野というのがあるんですが、その中でGM食品のことが若干触れられています。例えば透明性の確保とか、微量混入した際の情報の共有、こういうのをやっていきましょうねという項目なんですけど、これは別に入ってもなんともなくて、むしろ我々、未承認GM食品の微量混入とかも認めていない国からすると、当然情報共有をしてもらったほうがいいので、これはそういう面でも特に問題ないものですね。こういうもので共有を図られていくという項目がございますね。

(スライド)

今後、TPPで、施策大綱というのを政府でつくっているんですけど、その中にも食の安全分野が多少入っています。1つは輸入食品、これをしっかりやっていきますというものです。それから規格基準、これも規格基準を科学的な根拠を踏まえて進めていきますとい

うものですね。それから技術的協議というのを2国間ですることが増えてくる可能性がありますので、こういった技術的協議への対応もしっかりやっていきますというものです。これ、施策大綱という、政府が出しているものの中に載っているものをまとめたものです。(スライド)

それから、先ほどちょっと触れました輸出国登録施設制度、これは何かというと、HACCP導入推進を進めていくものになるんですけれども、現状は多くの国でHACCPが導入されています。日本国内でも今、HACCP導入を進めていると。課題としては、今後輸入食品は、今みたいな検査中心というのはおそらく限界が出てくるであろうということは当然想定されるわけです。なので、検査に頼らず輸入食品の安全性を確保するためにHACCPというのは1つのツールになるんですよ。

なので、HACCPを輸入食品に対しても進めていこうというところで、輸出国登録施設制度という中にHACCPの要件を入れておこうというんですけど、そもそも皆さん、多分ご存じないと思いますけど、輸入食品等事前確認制度というのが今でもあります。これは何かというと、事前にその食品の審査が済んでいれば番号が与えられるんですけど、その同じ番号のものが入ってきたら、ああ、もう審査済みだから審査しなくていいよ、審査済みかどうかの審査はするんですけど、審査はもう済んでいるのでこれはすぐ通関するよと、通関しちゃう制度ですね。自主検査しないで3年間有効というのをずっとやっていますが、これは普及していないんです。なぜ普及しないかかというと、昔はモニタリング検査と違ってあんまりこうやって体系的にやっていなかった。だけれども、今はこうやって抜き打ち的にやっちゃうわけですし、抜き打ちはあるにせよ原材料とか製法とか全く変更がなければ1年間ぐらいは書類審査だけで通る場合が多いので、3年間2回検査すればいいかと。事前の審査って結構大変、いろいろな書類を出さなきゃいけないので。なので、だんだん普及しなくなってきて、今、ほとんど使われていません。今使っているのは韓国とインドぐらいですね。それも一部の食品ですね。

こういう制度があるんですけど、使われていないということもあって、これに上乗せする形で、この要件をHACCP必須条件としたものに変えて5年間有効にしようと。審査もHACCPをやっているかどうかというところに重点を置くので、そこでの審査になります。こっちよりはおそらく審査も早くなるということで、これは任意の制度です。ですからやらなくても全然問題ありませんけど、輸出国登録施設制度というのを始めようと思っています。

これは法令に規定されているわけではありませんので、やるかやらないか、事業者さん

次第になってきます。こういうものを広めることによって輸出国でもHACCPの導入というのを進めていきたいなと思っています。

(スライド)

これがHACCPですね。皆さんご存じだと思いますのでこれは飛ばしますけど。

(スライド)

HACCP導入の動き。全世界的にHACCPというのは導入が進んでいますというものです。

(スライド)

これ、新聞記事、HACCP拡大ですという記事ですね。

(スライド)

最後ですけど、ちょっとHACCPとは別ですけども、去年チェックリストというのをつくって、これで輸出国のそれぞれの製造施設のチェックを、これを参考にしてくださいというのを出しています。こういうものに基づいて今、チェックをさせていただいている状況です。これは主に輸入者さんの責任のもとでチェックされることになります。

(スライド)

リスクコミュニケーション、これも1つのリスクコミュニケーションになりますけれども、それ以外にホームページにいろいろ情報を出すことも大切ですし、パンフレットをいろいろ出しますけれども、本日もお手元に「知りたい輸入食品」というパンフレットが入っていると思いますけど、これ、できたてです。つい2～3週間前にでき上がったものです。これを入れてございます。こういったもので普及啓発をしていきたいなと思っています。ただ、行政、非常に普及啓発が下手ですので、皆様方の意見もできるだけ取り入れながらやっていきたいなと思っています。

すいません、ちょっと時間、オーバーしちゃいました。申しわけございません。

私からはひとまず以上でございます。厚生労働省としても、引き続き行政としてできることをどんどん取り入れてやっていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 佐藤） 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」と題しまして、関西空港検疫所食品監視課課長、伊藤繁光より説明いたします。

皆様、資料2をご準備ください。

○伊藤（関西空港検疫所） 皆さん、こんにちは。私は関西空港検疫所食品監視課長の伊藤と申します。本日はよろしくお願いいたします。

私、この輸入食品検疫所の輸入食品の監視業務に携わりまして30年ちょっと経っておりますけれども、本日は皆様方にお配りした資料以外に、せっかくの機会ですから、検疫所の現場における写真等もこのスライドに交えながら、検疫所では一体どんな仕事をしているのか、これを皆様方にご紹介したいと思っております。

(スライド)

それでは、これは先ほど本省の今川からも説明がございましたけれども、輸入食品の監視体制、3つのステップがとられておりまして、1つは輸出国対策、これは厚労省がとる対策であったり、また輸出国政府、それから輸入者がとる対策でございます。それから国内対策、これは都道府県の保健所等でやっている対策でございます。真ん中の輸入時対策、いわゆる水際対策、これが検疫所にとっての対策でございます。

まず、検疫所に対して届出が必要なものでございますが、国内で販売に供されるもの、それから営業上使用する見本品とか試供品、不特定多数の方が試食したり、または口に触れたりするような食べ物、それから食品添加物、器具容器包装、乳幼児が触れる可能性のあるおもちゃ、こういったものが検疫所の届出の対象になっております。ですから、皆様方が仮に海外旅行に行って買って帰ってきたお土産、これは別に販売するわけでも営業上使用するわけでもございませんので、検疫所の手続の対象にはなっておりません。

検疫所の届出窓口についてですが、実際検疫所というのは13本所ございまして、そこに支所、出張所がございます。それらを含めまして全部で32の輸入食品の届出窓口が配置されております。それから、検査に係るセクションとして、検査センターが2施設、それから検査課が6施設ございます。

この地図をご覧くださいになっておわかりのように、全国、北海道から那覇までいろいろございます。ですから、私どもも全国いろいろ転勤すると。家族は大変ですけれども、例えば那覇でありましたら通常、あまり本州ではお目にかかれないハタとか、東京、川崎であれば大口の小麦、大豆とか、成田、関空であれば空港で入ってくる生鮮野菜とか、地域によって入ってくる食品が違う場合もあります。そういった意味では転勤ということは私どもの貨物を見て目を養う経験値にはなるかと思っております。

(スライド)

輸入食品に関する監視体制ですけれども、貨物がまず日本に到着しますと、検疫所に届出というのを出示していただきます。これは貨物が到着する、輸入の都度出示していただきます。検疫所で最初に行うのが、この届出られた書類の審査でございます。それから必要に

応じて検疫所で検査を行ったり、または先ほど話がございました検査命令とか、必要な検査等も行いまして、最終的にその職員が、問題がなかったかどうか、合格か不合格か、そういう判定をいたしまして、合格の場合は、あとは税関を通して国内流通すると。不合格の場合は廃棄、積み戻しされると、このような流れになっております。

(スライド)

まず、貨物が日本に到着しますが、例えば飛行機の場合ですと、小口の貨物で一般的には付加価値の高い高級な食材とか生鮮野菜なんかが入ってきます。港の場合ですと、冷凍食品とか、あと果物、それから小麦、大豆、トウモロコシ、こういったものが入ってきますが、一旦こういう倉庫、保税倉庫と、また保税蔵置場所と呼んでおりますけど、こういったところに保管されて、数の確認、事故の確認を行った後に検疫所に届出されるということになります。

(スライド)

検疫所に届出をしていただく内容ですけれども、まずは輸入者の名前、どこに所在する輸入者なのか。それから輸入した食品の名前とか日本に入ってきた貨物の数重量、どういう包装なのか、添加物が使ってあればその名前、それから加工食品であれば原材料は何なのか、製法はどういう製法なのか、こういったもろもろのことを、届出書というフォームがありまして、そこに記載していただいて検疫所のほうで内容を審査します。

(スライド)

その届出られた書類につきまして、検疫所で1つ1つ見ていくわけですが、例えば確認事項としまして、法に適合した原材料を使っているかどうか、添加物の使用、当然諸外国と日本では添加物の基準なども違う場合がありますので、添加物の使用が適切であるとか、製造基準に合っているとか、リコール対象の商品じゃないとか、こういった内容をいろいろと審査してまいります。

書類審査で終わる貨物もございますけど、場合によっては私ども検疫所の職員が現場検査に出ることもございます。

(スライド)

現場検査におきましては、現物を確認するということ、それから先ほど今川からも説明があったと思いますが、モニタリング検査を行っております。現場検査での確認事項としまして、まずは有毒なものが入っていないとか、例えばハタの場合ですと、シガテラ毒を持つハタが天然に紛れ込んでいる場合もありますので、そういった確認とか、牛肉の場

合は特定危険部位がないかとか、貨物の保管状況、そもそも倉庫温度が適切か、冷蔵であったのに常温で保管されていないかとか、届出内容に間違いはないかとか、こういった確認をいたします。

(スライド)

こちらが現場での写真ですね。私ども、検疫所の食品衛生監視員はこういう現場検査の7つ道具と申しますか、機材を持って倉庫に参ります。貨物が冷蔵品の場合、例えば検体を入れるクーラーボックスの温度管理が適切か記録するロガーをここに入れて持っていきます。それから、サンプリング機材、こういったものを積んで行くのですが、まずは現場に着きますと私どもが検査目的とする対象貨物かどうか、届出と一致しているかどうか箱などを見ながら確認していきます。検査対象の貨物であるという確認が終わりますと、それが加工食品の場合、通常、箱に表示がありますので、表示の内容と届出された届出事項の原材料、添加物と一致しているかどうかを現場で1つ1つ確認していきます。ほとんど英語ですけど、場合によってはフランス語なんかでも書いてございますので、そういった場合は[A1]事務所に持ち帰って和訳をしたりして、一致しているかどうかの確認を行います。それから、採取する貨物の写真を撮って記録し保管して、何かのときに対応するという形をとっております。

(スライド)

こちらはモニタリングのために実際に採取を行っている写真でございます。これはマンゴーでしょうか、農薬の検査だと思います。それからこれは関空で春から夏にかけて入ってくるアメリカンチェリーですね。農薬の検査のために採取しております。こういった加工食品の場合は表示も見ながら添加物の検査なんかを行っております。

(スライド)

こちらの写真は、先ほど魚種鑑別という話をちらっとしたと思いますけれども、食用可能なハタの中にこういう食用にならない有毒なハタが混入していないかどうかを鑑別しているところでございます。こういったことも行っております。

(スライド)

それから、モニタリング検査では、例えば、野菜関係ですと残留農薬が問題ないかどうか、例えば肉であれば動物医薬品の残留がないかどうか、加工食品であれば添加物、日本で使用できないものが入っていないかどうか、それから生で食べるお刺身の場合は腸炎ビブリオに汚染されていないかどうか、例えばそれが二枚貝の場合は貝毒を持っていないか

どうかといった、試験検査を行っております。

(スライド)

こちら、食肉の動物用医薬品の残留がないかどうかを検査センターで検査するんですけれども、まず私ども監視員がブロック肉を採取してきまして、これをセンターに持ち込んで細切れにして特定の成分を抽出して、最終的に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いった専門的な機械で分析を行いまして、そういう残留がないか確認が行われます。

(スライド)

次に、これは微生物検査でございますけど、冷凍食品の大腸菌群の検査を行っている写真でございます。こういう冷凍食品の検査、微生物検査の場合、せっかく現場でとってきたクリーンな貨物が持ち帰った後に汚染されると非常にまずいですから、そういうことがないようにクリーンベンチという特殊な機器の中で検体を分割して、培地で培養して問題となるような菌が発生していないか確認しております。

(スライド)

こちら、関西空港検疫所で違反になった事例でございますけれども、例えば昨年ですと中国産のマツタケ、これは残留農薬のクロルピリホスが一律基準を少しだけですけど超えて違反になった事例でございます。

こちらのフランスのソーセージでございますけれども、食肉製品の場合は製造工程で衛生的に取り扱われているかどうか、大腸菌群を指標菌にして判断しておりまして、その大腸菌群が陽性になって違反になった事例でございます。

こちら、ベルギーのお菓子ですけれども、ソルビン酸という保存料ですね。ソルビン酸自体は日本でも使用できる添加物ですけど、日本で使用できる対象食品が限られておりまして、その限られた食品以外のものに使われたということで、食べてすぐ問題があるというわけではないんですけれども、添加物の使用基準違反ということで違反になった事例でございます。

こちらのカプセル入りの健康食品でございますけど、中身はマカの粉末だったかと思えますけれども、中身が問題ではなくて、この透明のゼラチンカプセルにメチルパラベンという日本で認めていない添加物が使用されたことが検査でわかり違反になった事例です。

それから、これはコーヒーの軽量スプーン、こちらはゴム手袋ですけれども、器具関係、合成樹脂とかゴム関係につきましては、重金属や不純物が多い材質等が使われていないか

どうかということを判断するために規格基準というのが設定されております。コーヒースプーンもこのゴム手袋も、器具、容器や包装の規格に合わなかったことで違反になった事例でございます。

こういった違反が出ますと、当然日本に輸入できませんので積み戻し、または廃棄等を輸入者に行ってもらいますが、私どもが一番大事にしているのは輸入者が同じ違反を繰り返さないためにどうしたらいいかということで、徹底的に違反原因を調査していただき、再発防止対策をきちんととってもらおうと。その対策がとられた段階で検疫所にも報告をいただきまして、本当にそれで問題がないかどうか、今後大丈夫だろうかというのを輸入者と話を詰めていきまして、いいだろうということが決まってから輸入再開をしていただくという形で指導しております。

あと、輸入者に対して輸入[A2]前の事前相談も検疫所では行っております。

(スライド)

こちらがそのスライドでございます。

それから、事業者に対して定期的な講習会等も検疫所では行っております。

時間になりましたので、私の話は以上でございますけど、私がやっぱり一番大事にしておりますのは、検疫所で監視の入り口というのが書類審査ですけれども、実際に現場に行くと、届出された内容と現物が食い違う場合というのがある場合がありますので、やはり現物、ものを見ることを一番大事にしております。ですから、ものをたくさん見にいった、いろいろな貨物を見て経験を積む、それでもって一人前の監視員になっていくのかなということで指導・教育しているところでございます。

以上でございます。ご清聴ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 佐藤） 以上、厚生労働省による輸入食品の安全性確保についての施策や最近の動向、あるいは現場での取り組みのご紹介でした。ご質問等は、まとめて意見交換あるいはパネルディスカッションのときにお受けしたいと思います。

続きまして、「企業における品質保証の取組」と題しまして、サントリービジネスエキスパート株式会社品質保証本部品質保証推進部部長、芝弘孝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。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート（株）） 皆さん、こんにちは。本日は私のほうから企業における品質保証の取組ということで、特に輸入食品の安全確保に関して、私たちのグループの会社における取り組みの事例を説明させていただきたいと思っております。

(スライド)

本日はまず、少し会社の概要などの説明をしないと、規模感とかどういうことをやっているかわからないので、前段、その辺の話をさせていただいた後、特にサントリーの輸入原料に対する品質保証の取組みの考え方を説明したいと思います。最後に、当社の食品の会社でウーロン茶のドリンクをずっと出しておりますが、その原料茶葉の輸入の事例を説明したいと思います。

(スライド)

まず最初に、サントリーという会社のイメージは、皆さんの年代によっていろいろと違うと思います。ウイスキー、それからビール、ワインなどのお酒と、いろいろなジュースなどの清涼飲料水、それに健康食品、こういうものがメインのものでございます。それ以外に外食の会社や、花の事業、あるいは文化事業、こういうものもやっております。

(スライド)

会社の規模といたしましては、一昨年で2兆4,000億、昨年2兆6,000億ぐらいの売上げ規模になっておりまして、その事業の内訳としては食品、清涼飲料水がほぼ半分、お酒の関係が3分の1、残りが健康食品、花、その他ということになっております。

(スライド)

実はここが一つのポイントですけれども、すみません。本日はこのスライドは、皆さんの資料には入れておりません。サントリーという会社は30年、40年前でありましたらほとんどお酒しか扱っていないような会社でございました。まさしく洋酒の会社です。それが世の中の流れに従いまして、お酒がなかなか売れなくなってしまった中で、清涼飲料水で会社を変えていきました。ドメスティックな洋酒メーカーからグローバルな総合食品メーカーへとどんどん変わっております。つい最近ですと、もう3割以上が海外のビジネスとなっています。こういう形でどんどん変わっていくので、それぞれの会社の品質保証を私どもの部署が、もともと1つの会社でありましたので一手に引き受けてやっていたという感じでございます。

(スライド)

サントリーの場合、CSR的な企業理念はいろいろ持っておりまして、その中には創業者の鳥井信治郎、一昨年のドラマ「マッサン」で鴨居欽次郎のモデルになった人物ですけれども、「やってみなはれ」というようなチャレンジ精神というものもありますし、それから利益三分主義ということで、社会に利益を、会社だけではなくてお客様や社会へも還元

するというようなことを踏まえて、「人と自然と響き合う」とか「水と生きる」というメッセージで企業を経営して、動いております。

品質保証について言いますと、従来ですと美味しくて、安全なものをそのままお届けすればいいということを普通にやっておりました。しかしながら、今はそういう時代ではありません。おいしさ、機能、あるいは安全というのは当たり前、これは当然確保する。環境にもその他の色々な問題に関してもきちっと取り組んで、尚且つお客様が満足するには企業そのもの、あるいは製品そのものに対しての信頼を持ってもらわないと安心してもらえない。安心というのは届けるものではないのですが、やっぱり信頼されるような企業にならないと安心してもらえないということで、特にこの信頼、信用というものが大事であるというふうに今、変わってきております。

(スライド)

そういうわけで、サントリーの品質保証の取り組みというのは最初の企画段階から始まって、原料を購入したり、製造を行ったり、さらに物流、販売と、この一環した流れとそれぞれの枝葉の活動の、全ての関与する従業員あるいは関係会社の方々1人1人が、品質保証をそれぞれの持ち場できっちりやっていくということが重要だと考えています。尚且つ、お客様にお届けして終わりではありませんで、お客様の声を生かしながらそれをまたフィードバックさせて品質を担保していくという活動をしっかりやっているところでございます。

(スライド)

品質保証を担当している部門は、私が属しているサントリービジネスエキスパートというサポート会社になります。グループ全体のサポートをします。このサポート会社に品質保証本部があり、主に品質保証の全体のことをやっていますが、同じ品質保証本部の中に、サイエンスをもとにきっちり品質を担保するための安全性科学センターというものを持っています、これが我々の両輪というふうになっています。さらにホールディングの会社の中に全体の品質保証のガバナンスをやっている部門がありまして、ここと一体となってやっております。なおかつ同じフロアにはお客様相談室の部門がありまして、一緒に連携してやっております。

(スライド)

このスライドも皆さんにお示ししていませんが、このように分社化した体制の中でホールディングの下に事業会社が幾つもありまして、その横で我々の会社が、品質保証だけで

はありませんが、横串で全部ビジネスサポートしています。こういう体制の中で、輸入品の管理にも品質保証部門が関与してやっております。

(スライド)

品質方針というのを2004年に制定しておりますが、All for the Qualityということで、全ては品質のためにということでありまして、ここに書いてあることは普通に、極々まともなことですけれども、これも2000年代の前半に当社、グループ会社含めてかなり新聞社告回収をたくさんやらなければいけないような時代もありまして、その反省を受けてこのようなものをつくって今になっております。これはもう、全世界のグループ会社にも適用しております。

(スライド)

今度、サントリーグループで扱う輸入食品ですけれども、製品という意味では輸入してくるウイスキーとかお酒類、あるいはミネラルウォーター、こういうものが多くなります。ワインもそうです。ですが、本日お話ししようと思っているのは、原料の輸入の対策の話をしようと思っております、これらは製品に使う原料、それからこういう天然の原料もありますけれども結構加工食品の方が多くて、添加物も含めて相当量輸入しています。それ以外にも食品の容器・器具、いろいろなグラスとか営業用物品、それから景品で使うようなもの、おもちゃとか食器とか、こういうものも関係してきますので、この辺のことをやっております、サントリーが直接輸入しているものよりも、どっちかという商社から輸入しているものが多いです。

(スライド)

輸入食品、これからが本題になります。サントリーのグループの中の原料の品質保証体制ということでは、リスクを考慮して管理しています。日本に持ってくる原料、あるいは日本で調達するものも含めてきちっとリスク管理をして、それによって問題のない、あるいは、問題の少ないものを使うということになっています。これは輸入も国産も同じです。そのために、原料別に大もとの段階から実際に加工して使用するところまで、それぞれのステップでのリスクを洗い出して、商品開発だけではなくて調達部門、生産部門、品質保証部門、それから個別にそれぞれに詳しい人間が参画しそれぞれのリスクを評価して、必要な対応を行っています。

(スライド)

原料を輸入するサプライヤーさん、あるいは国内も含めてですけど原料を調達する原料

商社さんには、基本的には安心して安定した品質のものを間違いなく供給してくださいと、シンプルにお願いしているところです。その意味合いはここに細かく書いてあるようなものでありまして、やはり法律に違反しないもの、問題ないもの、それから当社であれば、安全だけではなくてお客様が飲んだり食べたりするときに異常のないもの、これが重要になってきます。あともう1つ、間違いのないものと言いますが、あくまでもスペックとして品質規格として取り決めたものもありますが、当たり前品質のようなものはなかなかその規格には入りませんので、そういうものも含めてしっかりしたものを納入してくださいということをお願いしています。

(スライド)

サントリーが考えている原料の品質保証というのは、単に規格を満たしていることを保証してもらうだけでなく、その規格が満たされていることが製造工程あるいはいろいろなところの工程でのつくり込みができる状態になっていて、さらにそれがつくり続ける仕組みとしてでき上がっていることを求めていると考えています。

いわゆる品質保証や食品安全のマネジメントシステムができていればオーケーですよという監査がありますが、それだけでは不十分と考えています。品質をつくるのは人とか設備とか、それぞれによって、4M1Eと書いておりますけど、人や機械や方法、物質、情報、それから環境、こういうものを全部合わせてよい結果が出ると考えています。

(スライド)

ここがポイントですけれども、基本的にはまずそれぞれの工程を理解した上でリスクがどんなことがあるかというのを洗い出します。その後、そのリスクをどうやってヘッジしているかの品質保証の仕組みを見にいくという形になります。決して品質保証の仕組みが完璧でなくても、それぞれの工程や現場で衛生管理をしっかり行っているとか、あるリスクに対してのきちっとした、それをヘッジするための取り組みがしっかりできているかどうかなどをチェックして、この左側と右側の両方を両目でにらみながらそれぞれを確認する。ここを重要だと考えてやっています。

(スライド)

もう少し具体的に品質保証の仕組みの中身を記述しました。ここに書いてあるような、黒の文字で書いてある内容をそれぞれのところでもって確認しようということでもあります。

はっきり申し上げて分析で保証できていると言われましても、サンプリングの仕方、方法、頻度、あるいはそのロットの定義、そういうものを曖昧にしていると実際には保証が

できませんので、そういうところまで詳しく、必要なものは見にいかなければならない。そういう考え方でやっております。必ずしも全部現地まで行けることではありませんが、重要なものに関しては商社さんにお任せするのではなく、我々も一緒に現地に行って確認をするというやり方でやっております。

(スライド)

今、申し上げたことを少しまとめますと、いわゆるシステムの仕組みの保証や結果の分析保証がありますが、この2つだけではだめで、やはり工程の部分をしっかり確認する、この3つを合わせて行うということが重要だと考えています。

(スライド)

具体事例をこれから説明します。いろいろな事例がありますが、これが一番わかりやすいということで持ってまいりました。

(スライド)

サントリーでは、中国の福建省のウーロン茶葉を持ってきて使っております。このような風光明媚なところでつくられているわけですが、実は2012年の暮れから2013年にかけてウーロン茶葉で残留農薬違反が多数発生しました。

(スライド)

これは、中国産のウーロン茶葉でフィプロニルとインドキサカルブの2つの農薬で食品衛生法の残留農薬基準違反でした。2つとも殺虫剤になります。実は最初の段階では、国内での自主検査である業者さんが検査したらこの2つの農薬の違反が見つかってしまって、自主回収をされました。それに関連して、それぞれいろいろな会社さんが自分たちで調べた中で、この1年間ほどで50社程度自主回収がなされていました。その後、これは年度で書いてありますけど、新たに中国から入ってくるウーロン茶葉の検疫の検査が始まったものですから、このように毎年のようにたくさんの違反が出てしまったということです。今はもう、年間数件あるかないかというところまで安定しています。

これはもちろん、輸入者がそれぞれ努力してしっかりやってきたのと、あと中国国内で取組みをして、特に日本に持ってくるものが違反にならないような取組みがなされているからではあります。そういう中で、サントリーは日本最大のウーロン茶葉の使用メーカーでして、サントリーで使うウーロン茶葉の輸入では、1件も違反を出していません。なぜ違反防止ができていたかということこれから説明したいと思います。

(スライド)

このスライドは、ウーロン茶の製品ができるまでを示したものです。中国国内における茶葉は茶園とか茶農家がつくって、それを荒茶工場で発酵させたり火を入れたりして、さらに何回か仕上げ工場でブレンドしたり火入れしたりして、最終的に船積みされて日本に入ります。我々、日本の製造工場でウーロン茶の製品に仕上げた後に流通させてお客さんのところに行くのですけれども、茶葉の農業管理は中国でどういう品質保証をするかというのが重要だと認識して、それをやってまいりました。

(スライド)

もう少し詳しく、中国での原料茶葉の流れを示します。今度は下から上に見えますけど、茶園は何万とあります。小さいところから大きいところまで。そこから何百とあるような荒茶工場というものがありまして、そこで加工されたものがさらに現地の仕上げ工場まで行きます。さらにここから、実は輸出用は、また特別な商社さんがそれぞれ中国にありますので、その工場に集められて最終的に日本向けにブレンドされたものが輸入されてきます。これを当社は買っているわけです。ところが、中国国内ではそれとは別の流通経路もございまして、そちらのほうでは日本に持ってくるものと違って、先ほどの2つの農業の違反も結構発生していました。日本と中国とでは規制の考え方が違うので実際には問題になっていませんでした。中国で中国国内向けに市場に流通しているものをそのまま日本に持ってきた業者さんが、違反を出してしまったというのが実態でございます。

(スライド)

では、どうやって中国から日本に持ってくるものの残留農薬の違反を防ぐかということですが、2006年に残留農薬のポジティブリスト化が始まっています。この制度が始まるということは事前に、何年か先になるよということはおわかっておりましたので、サントリーでは2002年、2003年あたりから準備して、2004年に上海にウーロン茶葉の農薬を分析できる研究所を設立いたしました。中国国内に日本と同等の技術で分析できる分析センターを設置しまして、中国上海品質保証センターと言います。今年から三得利分析技術上海有限公司という名前になっています。ここで、要は水際で中国国内で全て分析を行って、日本に安全な茶葉をしっかりとってこられるようにするという取組みをしております。中国上海品質保証センターでは、中国で雇った中国の方に分析してもらっていて、日本と全く同じ技術で分析を行っています。レベルも一緒です。17025という認定証もしっかり持っております。

(スライド)

このような形で実際、分析をしっかりやっているわけですが、ここは分析するだけではなくて、実は現場に行ってもらって、中国語がちゃんとできますので現場でいろいろなやりとりを現地の人とってもらって、これは商社の方も一緒に行きますけれども、それぞれの調査をしたり指導をしたりというのをやっています。ある茶園で農薬が出たら、どうして農薬が出たのかというのを確認して、出ないように指導する。使っている農薬を、実際そこに置いてあるボトルまで見て確認する。定期的に現地の輸出商社と品質会議を行って、課題の共有を行っております。

(スライド)

ここが最後のページになります。今申し上げた話をまとめたものです。この中国品質保証センターによって茶園の指導、原料茶葉の検査、荒茶の検査、それから輸出前の茶葉の全数検査、これを全部やって間違いのないものを日本に入れるという体制をつくっております。尚且つ、市販の茶葉の検査なども行いまして、実は先ほどのフィプロニルというのも中国国内で茶園なんかでは禁止農薬なのですが、茶葉からなぜか出てくるというのが2008年ぐらいから調べてわかってきたので、そういうものが出ないように指導も行っておりました。このようなトータルな対応で違反を出さないで済んでいたということになります。

以上でございます。

○司会（厚生労働省 佐藤） ありがとうございます。

続きまして、「消費者から見た輸入食品」と題しまして、全大阪消費者団体連絡会事務局長、飯田秀男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。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） 飯田でございます。私はこういう意見交換会に過去何回か報告、発言する機会を得ておりまして、大体毎回輸入食品の監視指導計画の中身の問題についていろいろ発言をしております。本日もほぼそういう形に沿って、これから報告をしたいと思います。

輸入食品の監視指導の状況がどうなっているかは厚生労働省の輸入食品安全対策室のホームページに情報が公開されているんですが、皆さん、それをご覧になったことがあるでしょうか。お手元に配付されました資料の1－3というものがございます。これが来年度の輸入食品の監視指導計画の概要になっているんですが、毎年、その結果がどうであったかということも輸入食品安全対策室のホームページに公開されております。前年度の監視指導結果がどういう結果であったのかという情報は、今年度のものは今年の8月ごろに多

分公表されるようになりますし、その年度の上半期の検査結果がどうであったかという概要版は、大体10月ぐらいに毎年公表されておりますが、それを見てもあまりよくわからないという問題意識をもっています。

(スライド)

これが近年の概要の情報の1つを抜き出したもので、届出件数、検査件数等を表にしたものでありますが、今現在公開されている2014年度分までしかありません。今年度はまだ進行中ですのでデータはありません。なので、14年度までの確定情報でしかここには挙げておりませんが、ごらんのように近年になるほど検査件数が落ちております。逆に届出件数が伸びていますので検査率が下がっているという特徴があります。これも1つの検査命令の状況を年度推移で辿るとこんなことになります。これが違反件数等の表ですけど、下がっているように見えるんですけど、これがどう評価できるかというのはちょっと後で触れたいと思います。

(スライド)

お手元に配付したこのモニタリング検査の件数の推移がこんなことになっております。

(スライド)

次からですが、先ほどの資料の1－3の14ページに、モニタリング検査の計画数が別表1になっております。結果も同様にこの表に基づいて、何件検査をして違反件数が何件あったかという表が毎年毎年公表されております。それを上から順番に、食品群が畜産食品から加工食品等に左側の上から下にありますが、その右側に検査項目が抗菌性物質、残留農薬等々で同じように並んでおります。これを年度ごとにまとめたのがこれです。畜産食品でたどるとどうなるか、もし間に合えば来年度の計画数を入れたかったんですが、空白になっているのは私もきょう初めて見たので、実際に数字は入っておりません。

(スライド)

これをそれぞれ食品ごとにずっと表にまとめたものですが、ここからは表を組みかえたものです。検査項目を固定して、あと畜産加工食品、水産加工食品等でどうなっているかという推移を見るとこうなるといふ表をつくったもので、先ほどの表を組みかえただけのことです。

検査項目ごとに見ていくと、少しは特徴がわかるかなと。二重丸と一重丸と三角はベストスリーをそのまま件数ごとに記したものです。これに、この16年度計画データを入れ込むともう少し傾向がわかってくるというふうになるかなと思います。それを病原微生物、

残留農薬、成分規格、添加物、カビ毒というふうにつくっていったものがその表ですので、またごらんください。全部説明をする時間がございません。

(スライド)

それで、それをずっと眺めていって、どういう特徴があってどんな疑問が出てくるかというのをまとめたのがこれです。

まず1つ目は、先ほど言いましたように輸入総件数は増え続けております。これは毎年毎年更新をしているわけですが、近年でいいますと、検査件数と率は低下している。これは1つの見方とすると、要するに輸入総件数が増えていることに監視指導の人員体制なり、その体制等が追いついていないと見ることができます。実際そうなのかどうかというのは、また今川さんにも後でも伺いたい点ですが、そういうふうに見ることができます。違反件数比率が下がっているわけですね。それは検査体制が追いついていないからそうになっているのか、いや、輸出国の輸出時の検査なり検疫の作業がしっかりしてきているので違反件数が下がっているのか、その辺はよくわからない。必ずしも厚生労働省の検疫の体制が弱いからというふうにはならないわけですし、ここはなぜなのかというのは疑問が残ったままになります。

それから、2つ目ですけど、特に重視をしている検査の検査命令ですが、これも件数比率も下がっております。なんですけど比率は維持しているんですね。なので、これも輸入前の厚生労働省の事業者さんに対する輸入前の検査だとか相談体制だとか、あるいは検査命令に係る取り組みが近年強化をされたので、その比率が維持できているのかなと考えることもできるわけですね。というので、疑問の範囲です。

(スライド)

2つ目ですけど、先ほどの表の特徴ですが、近年のところという今年度ですが、畜産あるいは水産の加工食品の病原微生物だとか、あるいは成分規格、成分規格ですから主には大腸菌とかそういう検査の対象ですけど、ここが件数としては伸びております。一方、抗菌性物質あるいはカビ毒のところは数年前まで伸びて、ちょっと下がり気味なんですけど、件数の絶対値としては高どまりしています。先ほどの今川さんの報告でも、カビ毒がちょっと減らしているという報告がございましたけど、件数の絶対値としてはまだまだ高いかなと思います。残留農薬や添加物のところ、これは今年度までは削減傾向だったんですけど、先ほど見たら来年度は逆に添加物を上げるということになっているので、一旦下がってまた上がるということだと思います。

(スライド)

そういうことが表を見ているとわかってきます。次は今年度のところですが、近年、加工食品の検査、いわゆる農産だとか水産だとか畜産という加工食品の検査のところに、少しシフトがされているという特徴があるかなと思います。特にそれぞれの加工食品のところでいうと、成分規格だとか病原微生物、農産のところでいうとカビ毒なんかが注目されてきたのが近年の動きです。なんですけど、少し年度によって検査件数の絶対値が上下をしているんですね。ずっと変わらないものもありますし上下をするという、この辺がそれぞれのところでどこに着目をして検査をするかということが、多分計画をつくるときには議論をされて出ていると思うんですが、そこが先ほどの資料の1－3の文章を見ると、あんまり読み取れないんですね。結果はこの表の別表1のとおりですということだけが示されるんですけど、その当年度の別表1だけを見てもわからないんですね。そういう点では3年ぐらいの推移をわかるように示されると、少しはどういうところに重点を置いているのかとか、めり張りをどういうふうにつけているかということがわかるんじゃないかなと思っております。その辺は工夫が必要ではないかなと思うんですが、これは僕がこの報告に立つときずっと言ってきたことですが、変わっておりません。別表1は別表1のままなんですね。これはそういうつくり方をしているから別表1のままなんですけど、国民向けにパブコメにも付すこういう文書を公開するときに、例えば参考資料としてさっき言ったように年度推移のものがどうなっているかということを参考資料として示すと、その辺の動きなり年度推移の傾向なりというのがわかるんじゃないのかなと私は思います。それは輸入食品の監視指導計画だけではなくて、国内の各都道府県が示す食品衛生監視指導計画の別表1も一緒です。

(スライド)

それから、全般的な意見ですが、現在406名の方が監視指導に当たっておられますが、少しずつ増えているとはいえ、まだ406名です。私はこの増員がやっぱり必要だと思います。それから、関西からちょっと遠くなりますけど横浜と神戸の検査センターが中核を成しているわけですが、横浜の検査センターは聞くところによると増改築ができない地域に建っているんですね。第一種住居地区でしたっけ。そういう規制のかかった、増改築もできない住宅街の中にあるんですね。なので、もう目いっぱいの仕事をしているんだけど増改築はできないという制約にさらされているんですね。今後のことを考えると、やっぱりセンターはそれにふさわしい規模に拡充をする必要があるのであって、そういう住宅関係

の法令に制約をされてそれができないというのは非常に何か変な話だなと。であるからもう、移設するしかないですね。その場ではもうできないので、移設拡充する計画をやったりしなきゃいけないんじゃないのかなと思います。

計画案をわかりやすくというのは先ほど言ったとおりです。

4 番目ですが、ちょっと間違いがございます。先ほど言ったように前年度の結果が大体 8 月ぐらいにホームページにアップされると言いましたが、その検査結果の内訳はホームページを見ればわかるんですね。ちょっと 4 番目、僕の勘違いもありまして間違っています。何を僕は公表してほしいかということですけど、前年度の監視指導結果が発表された文書の中に、この行政検査の結果だけではなくてほかの結果も盛り込まれています。一番重要だと思うのは、先ほど説明がありましたが、輸入をしようとする事業者さんが検疫センター等で相談をして事前に検査を受けられます。そのときに当年度に何件の相談があって、それを検査した結果、何件の違反があったというデータが先ほど言った 8 月ごろに公表される検査結果の情報の中にあります。ですが、それは件数だけの数字でしか公表されていません。先ほど言ったように、畜産加工食品だとか農産品だとか、カビ毒がどうだとか、検査の内訳と違反件数がどこにあったのかというデータは公表されていないんですね。僕はそれができるのであれば公表すべきではないかと思います。そのことを言いたかったのであって、4 番目の字面のとおりのことではなくて、4 番目に書いたものはちょっと間違っております。

(スライド)

最後ですが、TPP の話題がございました。そここのところで私が得た情報で 2 つの疑問です。

1 つは、牛と豚の飼料添加物の中に成長促進剤であるラクトパミンが含まれている。これが、食品安全委員会が随分昔に A D I は一応決めているんですよ。決めているんですけど、この残留値が検査対象になっているのか、なっているとしたら残留基準値はどうなっているのかというのが、情報を見てもよくわからないんですね。これはちょっとまた教えていただければなと思います。

それから 2 つ目ですが、成長ホルモン剤で牛ソマトトロピンというのがあるらしいです。これは遺伝子組み換えのホルモン剤ですが、アメリカ等で使われているんですけど、これは肉というよりも乳製品ですね。乳を多く出すための促進剤ですが、この検査が、アメリカから生乳がそのまま輸入されるケースというのはそう多くはないと思うんですけど、

この検査がどうなっているのかなと思います。私が得た情報で言うと、アメリカ国内ではこの成長ホルモン剤の残留を気にして、例えばウォルマートだとかスターバックスはわざわざこれを使っていないという表示をしているというものです。アメリカ国内でもそういう扱いを受けているものですが、これからアメリカから乳製品が生乳の形で輸入されたときに、必ず検査しなきゃいけないものではないのかなと思っております。

そんなことを疑問として提出して、私の話を終わりたいと思います。ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 佐藤） ありがとうございました。

ここで約10分間の休憩をとりたいと思います。15時30分に再開したいと思いますので、それまでに席にお戻りください。

○司会（厚生労働省 佐藤） それでは、時間となりましたので、意見交換会を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。ご覧いただいておりますとおり、前方のテーブルにサントリービジネスエキスパート芝さん、全大阪消費者団体連絡会飯田さん、厚生労働省今川さん、関西空港検疫所伊藤さんの4名にパネリストとして着席いただいております。そして、ここからは毎日新聞社生活報道部編集委員の小島正美さんにコーディネーターとしてリードしていただきたいと思います。

簡単ではございますが、小島さんのご紹介をさせていただきます。小島正美さんは、毎日新聞東京本社生活報道部で編集委員として食の安全、医療、健康問題をご担当していらっしゃいます。また、東京理科大学で非常勤講師、あるいは農林水産省、東京都の審議会委員等も務め、著書も多数ございます。

なお、冒頭にも申し上げましたが、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方はその旨をおっしゃってください。可能な方は、ご発言の前にご所属とお名前をおっしゃってください。

それでは、小島さん、よろしくお願いいたします。

○コーディネーター 小島氏 では、これからディスカッションを始めたいと思います。私は食の安全や医療、健康を担当している者なんですけれども、本日は聞き役に徹して、私も疑問を解消できるような形で議論を進めたいと思います。

本日は随分たくさんの方にお越しいただきましてありがとうございました。お聞きするところによりますと、行政関係者が大体3割ぐらい、事業者の方が3割強です。消費者の

方が若干少なく、1割ぐらいという構成になっているようです。それで、ご参加の方から事前に質問をたくさんいただいておりますので、まずはきょうの講演の疑問点を先に解消した後に、事前にいただいた質問に皆さんにお答えしていただいて、その後に会場の方からご質問を受けるという形で進めたいと思いますので、よろしくお願いします。

それで、今、私も聞いていて、一番最後の飯田さんの話でわからない点が幾つかありましたので、それを厚生労働省の方にちょっとお答えしていただければと思います。

それで、まず「めり張りをつけたほうがいいんじゃないか」というお話が飯田さんからありましたけれども、例えば新しい年度にどんな検査項目をどの食品にするかという「めり張り」の目安みたいなものはあるのかどうかということと、そして、あとラクトパミンとソマトトロピン、遺伝子組み換えのホルモン剤の話が出ましたが、その3つについて、今川さん、お答えできる範囲内でお答えしたいと思います。

○今川（厚生労働省） ありがとうございます。まず1つ目、監視指導計画の経年変化的なところでめり張り、これはおそらく、もう少しわかりやすくめり張りがあるのであれば、ここが強化している部分ですよ、緩和している部分ですよというのをわかるようにというようなご趣旨と考えておりますけれども、例えば28年度の計画、今、これですけれども、先ほど私の話の中でも若干触れましたけれども、今まで強化してきている幾つか、例えば病原微生物ですとか、こういったところは引き続き強化中です。今までも強化しているのさらに上乗せといってもそれほど件数を上乗せしているわけではないんですけれども、これも引き続き強化中。一方、添加物などはこれまでは若干ずつ減っている部分がありますが、特に来年度分は、お話の中でもいたしましたけれども、若干緩和した施策を行った部分があります。それは今まで、例えば年1回ぐらい検査を指導していたものを、製法とか全く変わりませんという、書類などで確認ができればそのときの検査は免除するという仕組みになっているんですね。ただ、それに当たっては、それがしっかりできているかどうかという確認も我々の側で必要になってきますので、その関係もあって、違反が増えたわけではないですが、添加物の数というのは来年度計画では若干増やしています。

あと、主に増えたところは、これは例年少しずつ増えている面もありますけれども、残留農薬とか残留動物用医薬品、このあたりは若干ですけど増えています。TPPの関係で増やしたかどうかというのをよく聞かれたりもするんですけど、これは今後状況を見ながら必要があればということになると思います。検査強化枠というのを1万件ほど積んでいます。これは何を検査すると決めているものではなくて、年度途中でもモニタリング検査

をやって、検査強化したりします。その強化をしたものに対して、さらに違反があれば検査の命令をかけたりするんですけれども、どういう品目でどのぐらいの頻度で強化がかかるかというのはわからないので、その1万件を今後、28年度どう最終的に使われるかというのはちょっとわからない部分がありますけれども、仮にTPPが、発効までにはまだ1年半とか2年かかるんでしょうけれども、それを見越して輸入者さんがちょっと試しで入れるかということもあると思うんですね。そういう急に増えたような輸入状況というのは、我々やはり把握する必要があるなと思っていまして、それを把握して、輸入がこれまでに比べて増えているようなもの、つまり、統計学的につくっていますので、これまでの我々の統計学的につくった、予想していた件数よりも多く入ってくるものがあれば、その検査強化の枠の中で飲み込めればやっていきますし、それが仮に飲み込めなければ計画を、場合によっては件数をつくりかえるということもあるかもしれません。そういった形でやっております。

昔から、検査の経時的な変化を見ていくほうがわかりやすいよということは私も、飯田さんからは毎回お叱りを受けているんですね。今回も東京にまだいるときに消費者団体の方とかにも少し意見を聞いたんですけど、やっぱりそこは言われまして、というのは我々、いつも前の年の年度から今年どう変わったから、次の年はこうつくりますというイメージでいるので、前の年の年度で考えながらつくっていますので、そこからの変化というのは我々としては1年間だけ見ればいいんですね。この1年間どう変わったから、増やそう、減らそうみたいな。なので、我々としては1年間見れば全部が何となくわかるんですけれども、ただ、確かにこういう場所で説明する場合には、初めての方も多分いっぱいいらっしゃると思いますので、今までどうだったのというところがわからないと、そこがあって、じゃ増えた、減ったという話がやっぱりないと、なかなか伝わらないというお話をいただいています。それは確かにそうだなと思いますので、急遽いろいろなスライドも、皆さんにお配りしていない部分もちょっと入れ込んだんですけれども、これは引き続き、行政、見せる工夫ってすごく下手くそな面はありますけれども、ご意見、参考にしながら工夫をしていきたいなと思っています。

ただ、あまり見せ過ぎるのもちょっと実は難しくて、ちょっと話が長くて申しわけないんですけれども、こういう計画とか結果って諸外国であまり、多分出していないんですね。それはなぜかという、こういうのって一種取り締まりの部分がどうしてもあって、あまり出し過ぎるとわかりやすいんですね。そうすると一番困ったのが、輸入食品監視指導計

画を出した当初は、検疫所の検査項目、残留農薬、例えば400項目やっています、残留動物用医薬品、150項目やっていると、項目は今でも出しているんですけども、当初、この時期はどの検査をしますというのを1回出しちゃったことがあるんですね。そうしたら、検疫所検査セット項目とかで検査の販売もされちゃって、要は事業者さんがそれしかやらなくなっちゃう。そうすると、それはやっぱりよくないなと。我々、例えば残留農薬400項目やりますと言っても、タマネギが入ってきて検査しましょうというときに一遍に400項目、もちろんできるわけではありませんので、今月はこれ、今月はこれとか、いろいろやっているんですね。そういうのはもちろん、一切出せるわけがないです。

今のお話は極端な例ですけども、出し過ぎるのも非常に難しい面はどうしてもあって、諸外国に対してもそうですね。だから、見せる工夫とバランスをとりながら、ちょっと考えていきたいなと思います。

それから、ラクトパミンとソマトトロピンですね。ラクトパミンは今、検査項目で入れて検査をしております。これは牛、豚でやっています。ここ2〜3年で多分、牛が600件ぐらい、豚だと多分150件ぐらい検査していますね。基準を超えるようなものはないです。基準値も設定されていて、これは部位によって違うんですけども、例えば筋肉では0.01 ppmという基準が設定されていますね。それから肝臓では0.04、腎臓では0.09、それ以外では0.04という基準値が設定されています。基準値が違うのはADIが0.001ミリグラムとなっていますので、それを超えないレベルで計算しているんですね。現実的に蓄積しやすい場所って、例えば肝臓であったり腎臓であったりするんで、筋肉よりも多く設定されていますけれども、これは多く設定されているから危ないというわけでは決してなくて、トータルでADI0.001というのを、計算で問題なければそこは十分安全性が確保されているというものです。

それから、遺伝子組み換え牛ソマトトロピンなんですけど、これは現在、検査はしていません。これは多分コーデックスでも、コーデックスって国際的な食品の会議があって、いろいろな分類で会議しているんですが、そのうちの1つでこういった動物用の医薬品を審査するような、審査というか各国で議論して基準を決めていくような会議があるんですけど、そのコーデックスの中でも多分10年ぐらい議論していますね。なので、日本としてもその状況を見ながら、あるいは今、検疫所で検査できる方法とか、まだ確立できていませんので、そういった確立とかも考えながら、検査できる体制になれば検査をしていくということになろうかと思います。

以上でございます。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。今の話、ソマトトロピンは残留しているかを検査していないということは、残留している可能性があるかどうかはどうなんですか。

○今川（厚生労働省） ホルモン剤は、ソマトトロピンにかかわらず、基本的に残留しているかどうかというのは非常に難しいんですね。ホルモン剤の場合、特に天然と合成とあって、特に天然はもうほとんどわからないです。天然のホルモンを投与しても、もともと体ででき上がっているのかどうかということも、どっちなのかもわからない。合成も、基本的に今までホルモンの検査ってラクトパミンも含めて結構やっているんですけども、基準を超えるような数値って今まで出たことがないんですね。だから今、ソマトトロピンは基準値がまだ、もちろんないですけども、基準を超えなかったから使っている、使っていないというのが、検査をしてもなかなかわからない部分がありますね。だから、今後準備が整えば検査するようにはなる、するようにはすると思うんですけども、だから使ったか使っていないかというのは、そこまではおそらくわからないんですね。基準として牛の筋肉の中に入っているかどうかというところがわかるかどうかということになります。

○コーディネーター 小島氏 検知法自体はあるわけですね。

○今川（厚生労働省） 検知法は、ちょっと国際的に使えるような検知法があるかって今すぐにお答えするのが難しいですけども、少なくとも日本で、検疫所が常時それで使えるような状況にはなっていないです。

○コーディネーター 小島氏 わかりました。飯田さん、今のお答えで何か1万件の枠があるということなんですけど、何かこういうことをやったほうがいいというようなご要望とかご意見ありますか。今の話を伺って。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） 今のお話、承りましたということになるんですけど、生乳の形で入ってくるケースというのはそう量的にもないと思うんですけど、これは後の議論にもなってくるんですが、今ご紹介があったようにコーデックスで10年ぐらい議論していて決着していないわけですね。コーデックスは、国際的な基準を設定するところです。なぜ議論が決着しないのかということというのは、ちょっと今川さんと私とは見方が違うかもしれないんですけど、やはり実際上はホルモン剤を投与して生産活動も行われているわけですよ。そのことによって利益を得ている人たちがいるわけですよ。乳の出方が簡単に言うと2倍になるという促進剤ですので、早く生産量を高くするという効

果があるわけですね。そういう方たちから見ると、基準がずっとないままで行けばもう検査されないということになりますので、それはそれでいいわけですね。というふうに見ることもできるわけです。そこはコーデックスのやりとりが実際にどうなっているのか、誰がその議論に加わってどういう主張をしているのかというところまでさかのぼって見ないと、やっぱり事の本質というのは見えてこないと思います。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。これは今後の課題ということになりますね。

もう1つ、ちょっと伊藤さんにお聞きしたいんですけど、先ほどビジュアルにいろいろお見せいただいて、頑張ってるってやっという感じがわかったんですけども、監視員の人たちはどういう訓練を受けて、ああいういろいろな検査をやっているんですか。資格みたいなものもあるわけですか。

○伊藤（関西空港検疫所） 基本的には任用資格というのがありまして、大学でもって特定の衛生関係とか水産、畜産、獣医、そういうのを学んで食品衛生監視員の資格を取れるという制度がありまして、あとは役所に入った段階でそういう部門に行くと、自動的にそれが付与されるという形で、まずそこで1つですね。あとはもう、基本的に研修等もありますけれども、メインはOJTになるかと思っています。

○コーディネーター 小島氏 普段はどんなことに一番神経を使うんですか。検査、いろいろ調べるときに。

○伊藤（関西空港検疫所） やはり私、スライドの中でも申しましたけれども、書類の審査というのが第一なんですけど、やっぱり現場に行って状況が違うこともありますので、そういったところで食い違いはないかどうか、やっぱりものを見てなんぼの世界だと思っておりますので、やっぱりそういうところの経験を積むというのを大事にしなければいかなと思っています。

○コーディネーター 小島氏 もう1つ、ベルギーのマカロンにさっきソルビン酸を使って、日本、ソルビン酸自体は使ってもいいものなんですけど、マカロンにはだめなわけですね。

○伊藤（関西空港検疫所） そういうことですね。

○コーディネーター 小島氏 それはどうやって見つけられるわけですか。

○伊藤（関西空港検疫所） これは、例えば表示ですね。

○コーディネーター 小島氏 表示を見て。

○伊藤（関西空港検疫所） はい。あとは検査をやって、表示にないけれども出てきたと。よくよく調べてみたら現地の工場が誤って、日本向けと国内向けと間違えて輸出したとかいう事例もございます。

○コーディネーター 小島氏 なるほど。はい、よくわかりました。いや、本当に一生懸命やっていたらんだということがよくわかりました。

先ほど、それで飯田さんと芝さんから、お互いでいいんですけど、何か講演の中で疑問点とか、厚労省の方にここをもっと説明してほしいというようなものは何かありますか。特にはないですか。じゃ、わかりました。

じゃ、これで講演に関する部分は終わりますして、事前にいただいた質問を中心に、これから少しやりたいと思います。

一番多かったのが「TPPの妥結後に輸入食品の検査体制が甘くなるのかどうか」という質問が圧倒的に多かったんですね。その話をまず、答えていただくのが厚生労働省の方になってしまう部分が多くあるんですけども、とりあえずTPPの妥結後に検査体制がどうなのか、例えば残留農薬や食品添加物の基準を見直してしまうようなことが起きるかどうか、あと検査比率を今までよりも多くするのか少なくするのかということと、もう1つは検疫48時間ルール。これもちょうと後で説明いただくんですけど、「検疫48時間ルールはTPPの後に適用されるのかどうか」という質問もありました。

とりあえず、そのあたりで、今川さんがよろしいんですかね。お答えをお願いします。

○今川（厚生労働省） ありがとうございます。大きく2つですね。検査体制と48時間ルールということですね。

検査体制、あるいは基準を変えてくれみたいなプレッシャーがあるのかみたいなお話については、基本的にはこれまでと変わらず、日本が必要な検査はできると思いますし、国際ルールよりも厳しい規定を仮に日本が置いたとしても、日本が理由を持ってそれを行っているというのであれば、それは適用されると思っています。そこは今までと基本的には変わらないということになりますけれども、やっぱり国際的に食品安全というのはSPS協定、これは動植物検疫も関係する協定ですけども、そこでまず科学的根拠を持ってやる必要がありますよということが規定されています。その根拠は、仮に国際基準より厳しいのをつくってもいいけれども、しっかりと根拠がないとだめですよと、それは相手国に対しても示せないといけませんよというようなことが細かく書いてあるんですけども、そういった規定がもちろん前提でありますので、それが今回のTPPの中でも基本的に

は反映されているということになりますので、何か急に基準が理由もなく緩和するとか、検査体制が弱まるというのは基本的にはありません。

ただ、やっぱり輸入食品が急に、今まで全く入ってこなかったものが、それは関税が高い理由で入ってこなかったようなものが、関税が緩和された、あるいは撤廃されたことをもって急に入ってくるということは今後、多分あり得ると思うんですね。そういうときに、我々、輸入食品の検査ってこれまでの積み重ね、検査の積み重ねとか違反の積み重ねでここまで来て計画を立てていますので、急に入ってくると、それがどんな残留農薬を使っているかという情報もあまりないわけですよ。だからそこは、入ってくる量とかものによって検査を強化したり、普通の率より上げてやったりということも場合によってはあるかなと思います。これは今後の輸入状況を見ながら見ていこうと思いますね。

それから、もう1つのほうの48時間ルール、これはTPP協定の中では第5章というところにこういう記載があるんですね。第5章って何かというと、各国の税関の円滑なやりとり、要は各国が関税法というのを定めているんですけども、その関税法の関係を定めている第5章というところなんですね。その中で、可能な限り48時間以内に物品を引き取れるようにしましょうねというような文言があります。これも、もちろん48時間というのは可能な限り守らなきゃいけないと思いますが、だからといって、例えば検査しているもので、48時間経ったよ、通関しなきゃだめだよ、みたいな話ではなくて、当然検査すると3日とか1週間とかかかるわけです。そこは必要があって検査をしているわけですので、その必要性がちゃんとあれば、当然48時間を超えて貨物が止まることもあり得ます。

ただ、ちょっと気をつけなきゃいけないのは、48時間って意外と短くて、今、輸入食品、全国32カ所の窓口で必ず届出されるんですけど、例えば港だと土日やっていなかったりするわけです。空港だと、今は大体の空港で365日窓口はあいています。飛行機が土日来ない窓口は閉めているところもありますけど。港では、例えば下関とかは土曜日に船が来ますので土曜日、窓口をあけています。そうやって必要に応じてあけたりはしているんですけども、今まで閉めている時間に貨物が急にたくさん入るようになると、その窓口はあけなきゃいけないかもしれないです。というのは、例えば金曜の夜に貨物が入りましてというと、窓口はもう閉まっていますから、土曜日、日曜日というともう、すぐ48時間経っちゃうんですね。何もしないで48時間経つというのは多分よくない。この規定に抵触するかもしれないので、それはそういうものが恒常的に増えれば、何かしらそういう対応が必要になるかもしれません。それは状況を見てですね。ただ、今でも窓口は、「今

日どうしても夜中に」というのには、各港でそれぞれ個別に対応していますので、また今後、状況に応じてということになるかと思います。

何か補足がもしあれば、伊藤さんのほうで。

○伊藤（関西空港検疫所） 例えば税関というのは臨時開庁制度というシステムがありまして、そういうのにきちんと対応がとれるようになっているんですけど、検疫所の場合はそういうシステムがないものですから、かといってそういう緊急を要するような貨物が開庁時間以外に入ってきた場合、やはりこれは対応しなきゃいけないだろうということで、開庁時間以外の対応のために緊急連絡先を各事業者に開示しておりまして、検疫所の職員もそういう場合に電話をとれる担当者を決めて、現時点では対応しています。特に年末年始とかゴールデンウィーク等につきましては、検疫所のほうから積極的にこういう制度があるということで周知して対応しております。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。そうしたら、時間もそんなにありませんので次に移ります。

「検査所によって、例えばあるものが検出した、不検出したという、検査機器によって統一されているのかどうか」という質問も来ているんですけど、それについては、これも今川さんになりますね。

○今川（厚生労働省） 今のご質問の趣旨としては、検査機関によって検査する機械も違うわけですね。メーカーも違うし。そうすると、例えばその機械によって検出する下限値というのがそれぞれ決まっていますので、その検出下限値より出れば、検査結果としてその数値が反映される。検出下限値より低ければ反映されない、要は不検出と出る。その下限値が、要は検査機関とか検査機器によって違うので、それは統一できないのかなという趣旨のご質問かなと考えておりますけれども、基本的にここは、検査機関によって、あるいは機器によってどうしても異なってしまいます。ただ、我々、行政判断でそれを違反にするかどうかというのはあくまでも設定されている基準値によってやりますので、その値が仮に数値としてNDであろうと数値として出ていようと、基準値と照らし合わせて基準値を超えていなければそれは違反にはとらないしというところの判断は一緒ですので、そこは引き続き、そういう行政判断についてはもちろんぶれがないようにしていかなきゃいけないし、今もそうしているつもりですし、今後もしていきたいと思っています。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。

次に、これも事業者の方ですが、「ブラジルからの輸入商品の中に、サイクラミン酸の

検査で時間がかかった」という質問です。サイクラミン酸というのはいわゆる人工甘味料のチクロのことです。「時間がかかったということで、いわゆる有機認証されたような加工品でも、これからも検査対象は同じような状況なのか、それとも何か変わるのかどうか」という質問ですが、それはどうでしょう。

○今川（厚生労働省） サイクラミン酸の検査にかかわらず、食品安全の観点で言うとなると、有機認証というのはやっぱりあまり関係ないので、有機認証はとっていいやがとっていいやが、食品安全に関する検査は行うということになります。サイクラミン酸は、日本ではまだ添加物の指定がされていないんですけれども、海外では結構、欧米諸国、もちろん中国も含めて使えるようになっています。違反もやっぱり多いですね。中国もわりと違反が多くて、違反になるとその工場単位で検査の命令をかけるんですけれども、リストもそういう工場、命令検査対象リストというのがあって、どんどんそれに追加したり、管理ができれば削除したり、そういった形で検査しています。これは有機認証はもちろん関係なくということになります。

○コーディネーター 小島氏 なるほどね。はい、わかりました。

それと、次の質問が、これは事業者の芝さんにもちょっとお聞きできるのかなと思いますけど、「輸入品の原材料の配合割合が相手の事情でころころ変わる。使用目的を聞いても正しい答えがない場合が多いという問いです。要するにTPP妥結後、輸入食品がたくさん入ってくるときに事業者としてどういう心構え、どういう方針で臨めばいいのか」と、少し抽象的ではあるんですが、そういう質問もいただいております。それで、芝さんに、輸入事業者としてどういう方針で臨めばいいのかという、ちょっと難しい質問かもしれませんが、何かお考えがおありでしょうか。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート（株）） 同じような事例というのはなかなか言いにくいのですが、当社でも、例えばワインを輸入するときに、ワインに酸化防止剤であったりオリを防止する添加物というのが世の中、世界中で使われています。それが同じブランドのワインでも年によってブドウの収穫、農産物なので違いますので、酸化防止剤を入れたりあるいは別のものを使ったりとか、年によって変わることがあります。ですから、ビンテージといって年度のついているビンテージ単位で変わったりするので、そういう情報をしっかり事前にもらって、その都度きちんと表示のところに反映できる体制をとっておかないと、時々、例えば保健所さんで収去されたときに表示と違いますよと言われていたりする 때가あって、そうなる回収しなきゃいけないときも出てきてしまいま

す。なので、そういう意味では輸入業者さんがちゃんとやっても、正しい情報が、きちんと日本へ伝達されていなかったら、それはうまくいきませんし、輸入業者さんの情報をしっかりとれなかったら、やはり正しい表示はできないので、そういうことをしてもらえそうな業者さんとおつき合いをなるべくしていくということしかないのかなということとは考えています。それをできるように、こちらから働きかけられるような力があれば、あるいは時間とかお金がかけられれば、トラブルを少なくできるように思います。

○コーディネーター 小島氏 確かにそうですね。それは連絡を密にしてお互いに信頼関係を築くということですね。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート（株）） はい、そういうふうには、ちょっと今は申せません。

○コーディネーター 小島氏 確かにそうですね。はい。

飯田さんのほうから見たら、何か事業者に対してTPP後にこういうことをやってほしいみたいな、何か要望なりお考えなんかはありますか。ちょっと突然振って申しわけないんですけど、もしあれば。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） まだTPPはこれから批准、発効という、まだどうなるかわからない状態なので、あまり確定的に言いたくないんですが、仮に発効するとすれば、誰が考えても輸入食品の量は増えるであろうということはわかるわけですよね。先ほど今川さんがおっしゃったように、いろいろな、これまで輸入されてこなかったもの、形態の輸入もあり得るということだと思いますので、その辺は要望というか、しっかりやってほしいとしか言いようがないです。

○コーディネーター 小島氏 わかりました。

すいません、次の質問に移ります。次は自治体の方からもいただいています、「TPPで自治体が新たに対応すべき問題が起きるかどうか」ということですが、多分、具体的なことがまだそう決まっているわけではないですが、自治体のほうで何か新たにこういうことを対応しておいたほうが良いということがあるのかどうかということです。もう1つは、「消費者から問い合わせが来たときに、厚生労働省のどの部署に問い合わせれば消費者の受け答えに役立つのか」という問いです。例えばこういう質問が来ているんだけどどう答えたらいいかというようなことを、どこの部署に問い合わせればいいのか」という質問も来ていまして、そのあたり、これも今川さんのほうですかね。

○今川（厚生労働省） まず、新たな対応についてですけれども、我々、これまでも検疫

所などが検査をして、その中で違反品があればその違反品の情報を厚生労働省ホームページに掲載しています。[A3]そういった違反の情報、例えば今年度の違反、細かく違反事例ごとに輸入者名も含めてエクセル表で公表しています。それから、検査の強化がかかっているもの、例えば命令検査、あるいはモニタリング検査強化している品目、こういう命令検査や検査強化がかかっている国・食品の一覧表のリストも公表していますので、そういったものを活用していただいて、自治体によって流通する食品っておそらく違うと思いますので、そういった違反状況とか検査状況も参考にしながら、今後TPPになっても我々が強化するものもあるかもしれませんけれども、そういった強化するような品目も参考にしながら自治体毎に行う輸入食品の監視指導をしていただければいいのかなと考えております。

あとは、次のご質問で、紹介する部署というようなお話ですね。基本的には我々のホームページにすごく基本的なことから細かいことまで、できる限り出せるものは出そうと思っていますので、そういったホームページをご紹介していただくのも1つあり得るのかなと思います。その上で、もし必要があれば輸入食品安全対策室でも結構ですし、あとは身近なところではやはり検疫所の窓口というのもひとつ、あるのかなと思っております。検疫所の窓口も全国32カ所ありまして、輸入者さんだけでなく、そういった一般の方からのご質問も当然受けておりますので、そういったことも考えられるのかなと思います。

○コーディネーター 小島氏 わかりました。私も、考えてみたら検疫所に直接電話するということはもう、ほとんどないんですよね。一般の消費者がかけて、どういう窓口と言えればいいんですか。そんな簡単にいろいろ答えてくれるんでしょうか。

○今川（厚生労働省） 本日お配りのパンフレットにも、一番後ろに検疫所の窓口が書いてあります。

○コーディネーター 小島氏 窓口、ありましたね。

○今川（厚生労働省） 例えば、お近くのということでも結構ですし、そういった形でお話ししていただける機会というのはあり得るのかなと。

○コーディネーター 小島氏 なるほど。じゃ、これからはどんどん検疫所を活用していくということですね。

それと、時間が迫ってまいりましたが、あと情報に関する話なんですけれども、要するに輸入食品の安全性をどういうふうに説明すれば一番消費者にわかってもらえるかという質問もあります。これは結構難しいんですが、これはお三方にお聞きしたいんですけど、

私も新聞を見ている、例えばTPPで食の安全が脅かされるという論調のメディアと、いや、そんなことはない、自国の基準はそのままですよと強調しているメディアと、いろいろあります。そこら辺をどういうふうに説明すればいいか、難しいところはあるんですけども、何か情報を発信するときに、逆にマスコミへの注文でもいいんですけど、飯田さんのほうがいいかな。飯田さん、今のメディアを見ていらして、もっとこういうふうに報道してほしいとか、逆に私だったらこう説明するとか、何かいい情報発信のやり方があるかということなんですけど。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） 難しい問題ですが、極めて失礼かもしれませんが、私から見てみるとメディアの皆さんは、多分忙しいんだと思うんですけど、勉強していないと思います。個々のいろいろな事件が起こるでしょ。それはもう、個別、具体的なことなんですね。そのことについて記事なり報道しようと思うと、それなりにやっぱり勉強しないと伝わらないんですけど、そういう余裕、時間がないために、すぐ報道せざるを得ないとなると、どうなるかということ、既に発表されたものを使って報道しちゃうという傾向が、僕は近年ものすごくあると感じています。そういう意味で、もっと勉強してほしいと思う。

○コーディネーター 小島氏 なるほど。耳の痛い言葉ですけど、確かに当たっている部分があるのかなと私も思います。本日は会場にはマスコミの方は来ていらっしゃらないみたいですが、私もちょっと反省するいい機会だったのかなと思います。

芝さんからは情報発信で何かありますか。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート（株）） マスコミで報道される論調は、どちらかというと不安を煽る報道のほうが報道価値があるので、総論的に言えばそれが多いんだと思います。TPPに関しても、我々の立場からすると、いわゆる日本の国策で規制の厳しい、関税も高いとか輸入枠がかけられているとか、そういうものが開放される部分に関してはドラスティックにある程度、あるいは時間をかけて変わっていく可能性が高いですけども、特に我々が輸入している、いわゆる一般的な生の農産物ではなくて加工食品に関して言えば、もうほとんど関税ゼロなんですね。なので、TPPになったところで関税はほとんど変わらないので、そこに変化はないと認識しています。そういう意味で、どういう品目が増えるのかということのを正しく理解した上で報道していただければいいかなと思っています。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。そういうのがあれですね。ぜひマ

スコミの皆さんを集めて、きちっとそういうセミナーみたいな形で情報発信するのもいいかなと思いますね、今、聞いていて。

あと、私、Q&Aが結構、やっぱり参考になるなと思っていまして、厚生労働省のほうでは何か、このTPP後にこうなりますというようなQ&Aはこれから何か用意されるんですかね。

○今川（厚生労働省） TPPを踏まえた食品安全の関係のQ&Aは今も出してはいるんですけども、ただ、やっぱり今後どうなるかわからないというのが正直なところなので、そのQ&Aの中でも状況に応じてということを答えざるを得ないんですね。今後の輸入状況に応じて、監視体制を必要に応じて整えていきますみたいな回答になっているんですけど、これは先ほど芝さんからもおっしゃっていただきましたけれども、おそらく生鮮食品的なところが増える可能性はあるのかなと思うんですけども、それが本当に増えるかどうかというのは、やってみなきゃわかりませんし、今交渉している日EUとか、過去にもう終わった日豪とか日メキシコとか、そういうのを見てもみますと、関税とかは確かに撤廃されている品目があるんですけど、じゃ、必ずしも増えたかという、実は見えてもそんなに増えたりしていなかったりするんです。やっぱり関税だけじゃないものってどうしてもあって、日本人のニーズとか趣向とかも当然ありますので、そういうこともあって、輸入状況というのは注目しながら今後やっていきますけれども、今後にならないとわからないという部分は、やっぱりありますね。

○コーディネーター 小島氏 なるほどね。はい、わかりました。

すいません、もう1つ、「アメリカの食品安全強化法というのが既に成立しているんですけど、それがTPPの妥結で日本にどういう影響を与えるか」みたいな質問があったんですけど、食品の検査が強化されるのかどうかです。この食品安全強化法をFSMAというんですけど、これはどうなるんですかみたいな質問なんですけど。

○今川（厚生労働省） 多分、アメリカの国内の法律でそういった強化がされたということになるんだと思いますけれども、当然、日本も含めてアメリカにものを持っていく場合には、それは当然守らなければいけないので、輸出は当然、相手国に従わなきゃいけないというものがありますので、そこはその法律なり、それはアメリカに限らないと思いますけれども、相手国の規制に従って輸出していただく必要があるということですね。それによって日本国内に入るものが何か変わるかという、基本的にこれは変わらないのかなと思います。私が目にしたご質問の中でも、中国が最近、食品安全法を改正して強化しているんですね。それによって「中国国内は強化されても輸入は、日本に入ってくるものは

検査緩和、中国側として緩くなるんじゃないか」みたいなご質問があったんですけども、もともと中国は輸出品というのはすごく厳しく、日本もいっぱい違反にかけているからというものもありますけれども、厳しくして日本に出している。それに加えて中国国内も今後しっかりやっていきますという改正になりますので、基本的にこれは、日本に入ってくるものについては今までどおり変わらないのかなと思っています。

○コーディネーター 小島氏 そうですね、そういう質問もありましたが、確かに中国から入ってくるものが緩くなるんじゃないかという、それはないということですね。ありがとうございます。

そうしたら、あと残り15分ばかりとなりましたので、会場からの質問を受け付けたいと思いますけれども、先ほどからも司会の方からもご説明がありましたように、ご所属とお名前をおっしゃっていただいて、意見ではなくて、どちらかと言えば質問にしていきたいと思います。1人大体1分から2分以内で質問していただけるとありがたいです。

では、会場の方から挙手願います。マイクを持っています。じゃ、一番前の方。

○質問者A ダスキンの田中と申します。本日はどうもありがとうございます。ちょっと質問なんですけど、検査で書類で審査して、尚且つモニタリングをかけると違反事例ということになっていると思うんですけど、当然メーカーさんとしては、書類がそろった時点で安全性を担保できているというつもりでやられていても、実際には違反が出るというのは、私も食品の規格書で安全の確認をしているんですけども、0.04%ですかね、そういう事例が起こり得るという可能性は控えていると思いますので、具体的にはなぜそういうことが起こるのかというのを教えていただけたらと思います。

○コーディネーター 小島氏 じゃあ、今川さん。

○今川（厚生労働省） 多分、違反になる項目によっても違うのかなと思います。例えば、残留農薬みたいなものと、数限りなくあるわけですね。日本で使っている農薬だけじゃなくて、海外では国によってもいろいろ使っている農薬、そのときの旬の農薬とかが多分違うと思いますので、おそらくそれを全部管理するというのは非常に難しいのかなと、よっぽど生産から加工、流通まで含めて管理しているところ以外は難しいのかなと。なので、残留農薬みたいな部分は比較的項目が何百項目と多いので、事業者さん、おそらく管理が非常に難しい部分なのかなと思いますね。

あと、例えば微生物みたいなときには、幾ら書類上の管理をしても、それはもう製造工程で、その日どうだったかということがありますので、今まで大丈夫だったけれども

急に違反になったというのは当然あり得るのかなと思います。

あと、例えば添加物、これは場合によっても場合分けがあるんですけども、使ってもいいけれども量が制限されているような添加物とかですと、結構そのぎりぎり使っている分が出ちゃうときも当然ありますので、ちょっと管理していただくか余裕を持って使っていただくか、あとは今まで使っていなかったけれども、日本で使えないような添加物の違反とかは、よくあるのがEU向けのを日本に間違えて持ってきてしまいました、それは書類の管理だけだと何とも言えなくて、向こうで貨物を入れかえちゃったみたいな話ですので、なかなか来るまで、来て検査するまでわからないというものがあると思いますね。だから、なかなか書類上でチェックをして全て管理というのは非常に難しい面はあると思いますけれども、そういったそれぞれの検査の対象、微生物なのか添加物なのかによって違うと思いますけれども、そういうことにもご留意していただければと思います。

○コーディネーター 小島氏 今のご説明で大体。

○質問者A はい。ありがとうございます。

○コーディネーター 小島氏 わかりました。

では、次、どなたかいらっしゃいませんか。じゃ、そこの方。

○質問者B おおさかパルコープの佐保といいます。2つだけですが、1つは厚生労働省の検疫体制の強化について飯田さんから発言があったんですけども、やっぱり輸入量が増えて検査率が下がるといえば、単純に考えて検査体制がやっぱり弱いんじゃないかと、人的な点も含めてそう思うんですけど、そういうことって内部であまり議論にならないんでしょうか。少なくとも心配するのは、膨大な量が入ってきて書類審査からして大変だろうとは思いますが、働く時間が交代制にしてもやっぱり大変ではないか、そういうことって本当にないのかなというのが1つです。

もう1つは、食品添加物、添加物はいろいろな加工食品にたくさん化学合成物質がどんどんできてやられているんですけど、僕、畜産物とか水産物の場合、やっぱり養殖であったり餌であったりということから見ると、そういう飼料だとか、水産物も飼料だと思うんですけども、そういうものの安全性の関係というのはどういうふうになっているのかというのも詳しくはわからないんですけども、基準の設定だとか検査の方法、検査についても少しわかれば教えていただきたいなと思います。以上です。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。2つあったと思いますけれども、検査体制が本当にもっと強化しないとだめなんじゃないかということと、食品添加物を

じめとする肥料、飼料の安全性の確保は大丈夫かということなので、今川さんになっちゃいますかね。

○今川（厚生労働省）　まず1点目の検査体制ですけれども、もちろん毎日のように議論しております。おそらくやっぱり今後輸入食品というのはどんどん増えていくということが想定されると思いますし、我々もそうかもしれないと思っています。そうした中で、ちょっとスライドでも若干ご紹介しましたけれども、やっぱり水際だけでやるという考え方から、今は相手国へ若干シフトしなきゃいけないんじゃないかと。要は水際に入ってくる前までの段階で相手国とも相談しながら、あるいは輸入者さんにも協力いただきながら、入ってくるまでの段階で安全管理に重点を置く必要があると。そのため、2国間協議とか現地調査とかいうものも充実していかなければいけないと思っています。あとは直接的には例えばHACCP、日本も今進めていますので、そういったHACCPの管理を相手国にも推進していくということをやりながら、HACCPは加工食品だけになりますけれども、そういったことも推進していきたいなと思っています。水際だけじゃない管理という方向ですね。

それから、もう1つの餌の添加物ですけれども、餌は直接日本に食品として入ってくるわけじゃありませんので、餌そのものの検査ということではないんですけど、当然、餌に使う添加物なり動物用の医薬品というのは念頭にありますので、そういう項目も動物用医薬品の検査項目、今160か170項目ぐらいありますけれども、その中には重要なものは含めています。ですから、それが餌を通じて魚とかエビとかに入っているか、残留しているかどうかというのは検査をしますし、残留基準値に基づいて処置もしていくというふうになっております。

○コーディネーター　小島氏　ありがとうございました。今の質問に関連して、よくアメリカのほう基準が緩く、日本のほうが厳しいと。添加物もアメリカのほうがたくさん認めていて日本のほうが少ないので、添加物だらけの輸入食品がわーっと入ってくるんじゃないかみたいな質問が新聞社にもよく来るんですよ。そこら辺もついでにちょっとお答えいただけるとありがたいですね。

○今川（厚生労働省）　基準の緩い、厳しいというのは、それぞれの国がそれぞれ抱えている問題ではあると思います。だから日本も、例えば日本の立場でいえば諸外国よりも厳しい基準も当然ありますし、緩い基準も当然あります。何でこういうことになるかという、例えばその1つの例で残留農薬を考えてみても、日本人が何を食べるか、農薬の話だと野菜とか穀物の話になりますけれども、お米をたくさん食べる。あと食べる野菜とかも、

日本人はキャベツ食べてタマネギ食べてピーマン食べてとかキュウリ食べて、そういうものをトータルで考えて、食品安全委員会が評価したADIを超えないように基準値を設定していくんですね。そうすると、ADIというのは人に対して数がびしっと決まりますので、諸外国であんまり、人種差というのはありますのでそういうのは多少、もちろん国によって考慮されますけれども、定められるADIというのはあんまり、諸外国同士でそんなに変わらないことが多いですね。そうすると、あとはそのADIに従って自分たちの国の食べるものをどうやって基準値で分配していくかということになります。だから、アメリカは同じADIでも、食べるものが米よりもジャガイモだよということであれば、ちょっと今わかりませんが、そういう基準値の設定になりますし、なのでADIという科学的根拠をもとに各国で基準を定めていくと。だから日本で使っていない、日本で全くない穀物とか野菜とか果物に基準値が設定されていなかったりしますので、そういうもので入ってきたりすると、日本は基準が設定されていないと、一律基準といって0.01でやっちゃいますので厳しいんですよ。だから諸外国から、いや、輸入をもっとしたいのでこれが認められるように基準値を上げてくれというデータが出てくれば、日本のADIの範囲の中でそれを割り振っていくという形になります。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。食文化も関係してくるということですね。

あと時間がもう5分ぐらいしかなくなってきましたので、最後のお一人にしたいと思います、申し訳ありませんが。どなたかお一人、ご質問がある方、いらっしゃいますでしょうか。ないようですので、そうしたら最後にもう一度、飯田さん、芝さん、何か言い足りなかった点とか、全体を聞いて今後こういう方向に行ったらいいのになとか、何かご意見があれば最後にお一言お願いします。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） やはり関心が高かったTPPの問題なんですが、現在、内閣官房から公表されている協定文の暫定訳を読んでもよくわかりません。日本語で書いてあるんですけど、読んでもよくわからない代物になっております。なので、消費者として不安は消えないというのが今の状況だと思います。これは、やはり政府の責任で繰り返し説明はしなきゃいけないだろうと思いますので、そこは要望しておきたいと思います。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート（株）） 食品の安全とか安心のところに関しましては、輸入品も国産品も変わらないので、これについては企業は一企業で、あるいは

業界団体だけでもできるものでもないので、行政さんと企業側、そして流通さんも含め、あるいは消費者の方々も一緒になって、みんなで勉強して日本の安全を守っていくというのをやっていくしかないのかなと考えています。

○コーディネーター 小島氏 じゃ、今川さんと伊藤さんも一言。

○今川（厚生労働省） 全体的に一言で申しますと、やはりわかりやすく説明して、ご意見をいただければそれをできる限り反映していくということをできる限りしていきたいなと今日も強く感じました。マスコミとのお付き合いとかも、わかりやすく我々から説明しないと、やはり当然それをわかりやすく伝えられないということもありますので、そういう観点でしっかりやっていきたいと思います。

○伊藤（関西空港検疫所） 水際の監視を行う立場としては、不適正輸入を防ぐに当たって、やっぱり日々のトレーニングしかないと思っておりますので、私も今後も研鑽を積んでやっていきたいと思っております。

○コーディネーター 小島氏 ありがとうございます。

1時間ばかりの議論で、まだ完全に議論を尽くせたわけではありませんが、時間が来ましたのでそろそろ終わりたいと思います。

それで最後に、私も今聞いていて思ったのは、やっぱりメディアが伝える情報が重要かなと思います。消費者にうまく説明するためには記者がわかっていないといけない。先ほど飯田さんから本当に厳しいご指摘を受けたので、私もたまたま、食生活ジャーナリストの会という120～130人の記者たちが入っている会があるんですけど、その代表をしまして、そこで勉強会をよくやっているんですね。だから、TPPをテーマにした勉強会も、厚労省さんに来ていただいたりして、あと飯田さんとか消費者団体や事業者の方にも来ていただいて、勉強していかなきゃいけないなと思いました。

本日は短かったんですけど、いろいろ全体像はよくわかったのかなという気はします。ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 佐藤） 皆様、熱心なご議論をありがとうございました。

本日いただいたご意見などを今後の業務の参考にさせていただいて、さらなる輸入食品の安全確保対策に取り組んでまいりたいと考えております。

なお、冒頭申し上げました平成28年度の輸入食品監視指導計画、こちらに関するパブリックコメント、本日開始されておまして、2月24日まで受け付けておりますので、厚生労働省のホームページからリンクがございます。ご意見等ございましたらあわせてお待ち

しております。

これもちまして、本日の意見交換会を終了いたしたいと思います。なお、今後の参考にさせていただきたいと思いますので、ぜひアンケートにご協力をお願いいたします。袋に入っております1枚紙でございます。ご記入の上、お帰りの際に出口の回収箱にお入れください。

本日は長時間にわたり、ありがとうございました。