

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 2 月 1 日（月）

東京会場

（ビジョンセンター東京 5 F Vision Hall）

主催

厚生労働省

○司会者（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。

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と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、初めに、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り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ければと思っております。

また、厚生労働省においては、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、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしております資料につきまして御案内申し上げます。

封筒の中をご覧くださいと思いますが、その一番上にあります次第の下方に配付資料につきまして記載してございます。足りない資料等がございましたら近くの係の者にお知らせください。

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三木より「輸入食品の安全性確保の取組」について約40分、そして、横浜検疫所食品監視課安藤より「検疫所における輸入食品の安全性確保への取組」について約15分、説明をいたします。

続きまして、事業者の取り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の芝弘孝さんより、「事業者による輸入食品の安全性確保の取組」を約15分、また消費者の立場から、全国消費者団体連絡会の河野康子さんより「消費者からみた輸入食品」と題しまして、同じく約15分、御講演いただきます。

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、先ほど御紹介した4名の講師に加え、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。御質問がある方は、御所属とお名前をおっしゃった上で、御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御意見・御質問につきましては、御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公表

予定としております。意見交換の議事録に、御所属・お名前を掲載いただくことに不都合がある方は、御発言の前にその旨を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御協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

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。よろしく御了承ください。

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」と題しまして、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三木より御説明申し上げます。皆様、資料1を御準備ください。

○三木（厚生労働省）

（スライド）

御紹介いただきました、厚生労働省の輸入食品安全対策室の三木でございます。

私は、これから40分間ぐらい、輸入食品の安全性確保の取組ということで、来年度の輸入食品監視指導計画（案）についても簡単に触れさせて御紹介をさせていただこうと思います。

資料は、先ほどお話がありましたけれども、資料1－1から資料1－3までありますが、資料1－1のスライドを中心に、写真とか配付資料の中にはありませんけれども、そういうものを交えてお話をさせていただきたいと思います。

（スライド）

まず、輸入食品の現状についてであります。

（スライド）

大体、カロリーベースで見ますと、これは皆さん御承知の方も多いと思いますが、日本は40%ぐらいということで、約6割を輸入食品に依存しているという状況でございます。他の先進国と比べても低い状況にあるということでもあります。

（スライド）

そういう中で、営業用に使用する目的で輸入しようとする場合は厚生労働大臣に届出ということが必要になりますので、その届出の件数とか重量というものを見ますと、おわかりのように、届出の件数は毎年どんどん上がって行って、数が増えている状況にありまして、平成26年度、大体220万件の届出であります。

重量は3,200万トンぐらいですけれども、ほぼ横ばいという状況でありまして、大体、貨物が小口化したり、加工度が高いものが入ってきたりという状況が見受けられるということでもあります。

（スライド）

重量別に見ますと、大体、農産食品、農産加工食品というものがほぼウエートを占めている状況が見てとれると思います。これはやはり穀類、大豆とか小麦とかトウモロコシとか、穀類関係がほぼ輸入ということでもありますので、重量的に見てもそういったものの取

り扱いは多いということでもあります。

昨年度、平成25年度から比べますと140トンぐらいふえているのですけれども、そのうち120トンぐらいはやはり農産加工食品で増えているということなので、この分野が結構多いということでもあります。

あと、水産、畜産とか、飲料とか、その他のお菓子とか加工食品も含めて、幅広いものが輸入されている状況でございます。

(スライド)

そういう中で、やはりこれだけ輸入が多いと輸入食品の安全確保は非常に重要となってきました。皆さん方の関心も非常に高いということでもありますので、厚生労働省としては、この安全性確保を一応、今の段階では3段階の段階を経て、こういった確保対策を行っている状況でございます。

1つは、輸出国の対策ということで、これはいろいろ、後でもちょっとお話ししますが、食品衛生の関係の規制がやはり各国違う部分もありますので、なるべく日本の規制を守って輸出をしていただければ輸入時のチェックとかも問題ないということになりますので、そういうことをお願いしている状況であります。

あと、輸入時。日本は島国ですので、いろいろ陸伝いに入ってくるということもなく、水際での対策というものもほかの国と比べる容易にとりやすいということもありますので、水際対策というものも重要と考え、輸入時対策を行っています。

あとは国内に入ってしまったからの、これは自治体さんのほうでいろいろ食品の監視・チェックというものを行っておりますので、これは国内、輸入品にかかわらず、管轄内を流通する食品の監視の中で輸入食品についても監視をいただいている状況であります。こういった状況を踏まえていろいろな輸入時なりの対策をとっていくという流れになっております。

(スライド)

まずは、輸出国対策からお話しさせていただきたいと思います。

(スライド)

輸出国の対策としましては、先ほどお話ししましたように、やはり日本の食品衛生規制をよく知ってもらい。それに基づいて、その基準とかに合うように、いいものをつくってもらって、それを輸入するというのが大きな基本となりますので、こういう日本の食品衛生規制の周知を一つは行っているということでもあります。

いろいろな規制、規格基準とかを英語にして、それを厚生労働省のホームページに提供したり、規格改正をするときなどは在京の大使館に声をかけて、これはフードセーフティグループというものをやっておりますけれども、平成26年度は9回ぐらい、こういうものを行って、在京の関係者に説明をして、本国にちゃんと伝えてもらうということでもあります。

この後、もちろん、WTOの関係でSPS通報という、日本はこういうふうに変えま

というのを国際的にも周知をして、意見を聞く期間を設けておりますが、こういうもののためにも在日大使館にもちゃんと説明をしている。そういう機会をやはり適切に設けないと、手続上、透明ではないということもありますので、そこはしっかり説明をするということでもあります。

あと、いろいろ検疫所で春に大体、輸入者宛てに説明会をやったり、あとは現地に調査に行ったりした際に、現地でセミナー、政府関係者とか輸出業者を対象にしたセミナーを開いて、日本の食品衛生規制はこうですので、これに合ったような形でお願いしますということの説明を行っております。

さらに、いろいろ問題があったときには当然、二国間協議といたしますか、どういうふうにして問題を解決するかということも含めて協議をしますし、あとは現地、例えば問題があったものについて再度輸入を認める場合には、現地確認において問題解決がされているかということを含めて調査もやっております。

さらに、制度調査といたしまして、やはり輸出をする国の法律なり法制度なりをよく周知しておくことも我々にとっては必要ですので、そういう主要な輸出国で、どういう法規制で、どういう体系で食品衛生に取り組んでいるかということの情報収集もやっております。

こういうものは、また後ほどお話ししますが、厚労省のホームページでその内容等について掲載しております。

さらに、輸出国に対して、例えば途上国等については、輸出をするものについての検査技術の協力とか、そういったことをJICA等を通じて技術協力をしているということで、輸出国でこういった食品衛生の意識なり技術が向上すれば、日本に向けての輸出品についても問題がないようなものをつくっていただけるということで、こういった技術協力についても力を入れているということでもあります。

こういう対策を輸出国に対してはとっているということでもあります。

(スライド)

平成26年度は大体、抜粋でありますけれども、ポーランドとか米国についてはBSEの関係がありまして、輸入を再開された国に対しては対日輸出向けのプログラムが適切に遵守されているかどうかということを含めて現地調査を行っているということで、米国、ポーランドについては掲載をさせていただいています。

あと、スペインとかタイについては、スペインについては生ハムの関係で問題になった事例があったということで、こういう病原微生物ですけれども、リステリアについての衛生管理の確認で行っておりますし、これはリステリアの規格が改正されましたので、この規格に合っているということも含めて現地を確認して、検査命令等の解除を行った事例であります。

タイについては、アスパラガスとか果物の残留農薬の問題がありますので、こういう残留農薬の管理体制についての確認で行っているということでありまして、こういう現地の確認・調査で、輸出をする際にも問題がないかどうかということをやっているということ

であります。

(スライド)

もう一つは、諸外国の制度をやはりしっかり知ろうということで制度調査をやっておりまして、これは一例としてはチリになりますが、チリの農牧庁とか水産庁等に行きまして、向こうの政府関係者と意見交換をしてきたということでもあります。

1つは、このチリについてはサーモンの輸出が非常に多いということもありますし、養豚場に行ったのは、過去にダイオキシンの問題がありまして、チリの豚肉の輸入を一時期、ある施設でとめていたということがありますので、その原因究明・改善がされたということでありましたので、問題はないかどうかを確認に行ったということでもあります。

(スライド)

これは資料に配付はございませんけれども、これは上が養豚施設で、こういうふうに枠の中で豚が飼育をされていて、ここですくすく大きくなる。もちろん、水はこの管を通過して飲水を与えていますし、餌は写っていないのですが、餌場があって、ここに餌を入れているという状況であります。

それで、問題があったのは結局、餌にダイオキシンが含まれていたのではないかと推定がされていまして、その餌の管理をきちんと行うことによって、その後の検査では出てこない。ダイオキシンが検出されないという状況であります。

それで、養豚と畜は結構、衛生的な管理をされたところでもありますので、こういった形での処理がされているということを確認して、輸入時に検査をしても問題はないということもありますし、こういった改善もされているということで解除したということでもあります。

(スライド)

もう一つは、これは問題が特にあったわけではないのですけれども、サーモンの養殖池、養殖場というのですが、これは海面にこういう網を張って、中で泳がせて、餌を投入しているということでありまして、それが水揚げされて、こういう施設に入って、これは最終的にはこういうフィレ状になって日本に輸出をされるということでもあります。

こういう中でも、微生物の管理を含めてしっかり管理されているということでありまして、こういうある程度、輸出の多いような品目については、できるだけ現地での管理状況の確認をやっているということでもあります。

(スライド)

もう一方はパラグアイでありまして、パラグアイはゴマの残留農薬の関係で、今、検査命令になっているところでもありますので、そのゴマの輸出の関係で見に行ったということでもあります。

パラグアイにおいては、ゴマについては換金作物でもありますし、向こうのいわゆる小規模農家対策として、栽培を政府自体が推奨していることでもありますので、そういったものでやはり問題が起きることは大きな問題であるということで、向こうも結構、関心を持

って対応しているということでもあります。

結局、中身的には先ほどのチリと同じように、向こうの関係省庁に行って意見交換をしたり、向こうは特にゴマの輸出業者とかもいますので、そういった方を中心にセミナーを開催して、日本の状況について、特に残留農薬の管理の状況についてのセミナーをやったということでもあります。

(スライド)

これも配付はありませんけれども、これはゴマがもう既に収穫をされて、この山がゴマの刈り取ったもので、こういったピラミッド状にして乾燥させるということでもあります。

それで、これを実際に拡大したのが下の図で、これが、ここにゴマが入ってしまして、乾燥させたものについてはビニールシートとかを引いて、その上でばんばんはたくとゴマが飛び出してくるという状況であります。

農園の中にこういうアリ塚みたいなものがあるって、こういうアリの駆除のために殺虫剤が撒かれたりということもあったようなので、こういうところを確認していくということでもあります。

(スライド)

最終的には、こういう麻袋に入れられて、ただ、ここにもアリが寄って来たりするので、殺虫剤をまいたりというのものもあるわけでもあります。それで、こういう管理をしっかりするようにということで伝えてきております。

それで、こういう試験検査室が、これは政府の機関の検査室ですけれども、こういうラボで輸出品の残留農薬の検査をやっているということですので、こういう検査員、検査技術についての技術協力も現在行っているということでもありますので、こういう形で生産輸出国について、輸出国の衛生管理のレベルを上げるということもやっております。

(スライド)

そういうことで、いろいろ要因はあって、なかなか解析は難しいのですけれども、こういった輸出対策を行った効果がどれぐらいあるのかというのをエチオピア産のコーヒー豆で御紹介したいと思います。

これは当初、エチオピア産のコーヒー豆はモカという種類の豆で、結構、輸入があるということでもありますけれども、やはり残留農薬の問題がいろいろ起きて、クロルデンとかヘプタクロルとか、いろいろ残留農薬が出て、これが違反の件数ですが、この当時、平成20年度は大体55件の違反が出て、輸入の届出についても激減をしたという状況であります。

そういう中で、在京大使館との協議であるとか、現地においてこういうところを直したほうがいいのではないとか、あと、技術的な検査技術についての確認とか、これもコーヒー豆はやはり麻袋に入れますので、麻袋の使い回しをしていたということもありまして、使い回しをすると当然、残留農薬というものは、農薬が残った状況で次のコーヒー豆に移ったりというのがあります。そういうことで減少されたのではないかと。

それを改善していくということになりますけれども、こういう協議を通じて、あとはエ

チオピアの政府がコーヒー豆の輸出を一時的に自粛したということもありまして、非常に落ち込んだ時期もあります。命令検査もかかってやっけていながら、あとはJICAの技術協力ということもやって、検査技術を向上させて、輸出品については残留農薬の検査をしてなどということを行いつつ、問題ないものを日本向けに輸出するという対応していきますと、多少、回復をしてきた。違反についても激減したという状況であります。このように、途上国に対してこういう技術協力とか衛生管理についての助言等をやることによって、当然、向こうの政府にやる気がないとなかなか難しいと思いますが、こういう状況で今は回復傾向にあるということでもあります。

もちろん、政府の協力以外にも、民間の輸入者さん等でもいろいろな、向こうの現地の農園に対するアドバイスとか協力というものもやられていますので、一概にこれだけが要因と効果であるということとは言えないかもしれませんが、こういう産品に対しての地道なことをやりつつ、生産国での衛生管理の向上ということをやっている状況でございます。

(スライド)

次に、輸入時対策についてお話をさせていただきます。

(スライド)

これは先ほどの図と一緒にすけれども、輸入時の対策はこの部分で、後から安藤さんのほうから細かくお話がありますが、厚生労働省の検疫所というところで届出時の審査、必要に応じた検査を行って、問題がないものは輸入を認めるという対応をしているということでもあります。

(スライド)

窓口も32カ所、検疫所の窓口がありまして、406名の食品衛生監視員が従事している。検査の関係は、検査課もありますけれども、横浜と神戸に検査センターというものがありまして、残留農薬とか遺伝子組換えとか動物用医薬品とか、集約的な検査を行っているという状況でございます。

(スライド)

監視員の数はだんだんふえてきている。国家公務員の定員というものはなかなかふえるのは難しいのですけれども、大体、相対的には減っている中で、検疫所の食品衛生監視員は若干ふえているということで、現在406名という状況であります。

(スライド)

この406名で届け出の審査・検査をやっておるのですけれども、こちらの検査体制の概要としては、1つは、下から行きますと、輸入者に指導をして、自主的に検査をしてもらう指導検査というものが大体9万件。

あと、モニタリング検査といいまして、審査は、書類審査は問題ないのですけれども、もしかすると違反かもしれないということで、ランダム的に検疫所、厚生労働省のほうで抽出をして、検査をして、問題ないことを確認しているというのが、モニタリング検査というものがあります。大体、これが5万件ぐらい。

モニタリング検査は、ほぼほぼ違反の確率は低いかもしれないというのがありますので、国のほうで全部費用は負担をしてやっているということでもあります。あとは違反の率が大幅高くなってくると、検査命令といたしまして、全ての届出された貨物に対して検査をしてもらうということで命令をしているということで、これは輸入者負担でやっているということでもあります。

さらに、違反の可能性が高いと、地域とか国を決めて、これは食品衛生審議会の意見も聞いてということでもありますけれども、包括輸入禁止という制度もございます。

全体的には220万件中の20万件ということで、率とすると8.8%ぐらいなので、そんなに高くはないのですけれども、必要な検査を行っているという状況であります。

(スライド)

輸入時の検査の推移としては、違反の件数はどんどん下がっている。検査命令が少なくなるに従って違反の件数も下がる状況でありまして、全体的には低くなっていますけれども、そういう中でやはり抽出検査は着実にやっていくということで、モニタリング検査については微増という形で現在進めているということでもあります。これで輸入品に問題がないことを確認しているという状況でございます。

(スライド)

検査命令については、大体、健康被害があるような病原微生物とかアフラトキシンとか、こういったものについては1回違反が出るとすぐ検査命令ということで、輸入者の負担で全部検査をしてもらう。

残留農薬とか規格基準があるようなものについては、1回違反が出ると、広がりがあるのかないのかという確認をするために、30%にモニタリング頻度を上げて、これですと10回届け出があれば大体3回は検査に当たるということになりますけれども、2回目をやって、2回とも違反が出ると検査命令という形で弾力的にやっているということでもあります。

もちろん、解除については再発防止策がとれたことを確認するというのと、あと、いろいろ細かい話は輸入食品の監視指導計画の中にルール化をして、透明性を持ってやっているという状況でございます。

(スライド)

平成26年度の結果はこういうふうになっておりまして、大体、違反件数は877件ということで、前年が1,043件ですので、大分減ってきている状況であります。大体、モニタリング検査強化が29カ国から18カ国になっていますので、生産国の管理もだんだんよくなってきているのではないかと思います。

こういう状況でございます。

(スライド)

あと、海外からの問題発生。今はインターネットとかで365日24時間情報がいろいろ飛び回る時代ですので、海外で何か問題があったという情報があれば、まずは輸入をストップするという仕組みで動いているということでもあります。

1つは、デンマークから豚肉で合成ホルモン剤が出たという話があったので、一応、対象食品は積み戻してくださいという指示をすぐしたということでもあります。ヨーロッパの合成ホルモン剤はそもそも禁止をしているので、何でデンマークの豚肉から出たのかというのは原因的にはちょっとわからなかったのですけれども、その後、いろいろ検査もデンマーク側もしていますし、輸入時もいろいろしていますが、その後は出ないので、今となつては問題はないですが、原因はよくわからないという状況でございました。

あとは、フランスのチーズの026、腸管出血性大腸菌とか、あと、変わったところではオーストリアのワニ肉で金属片が入っていた。これはワニ肉の加工をするための施設でねじとかの一部破損があつて、それが混入してしまった。これも今、問題は解決されています。

一応、こういう海外情報に基づいた対応をとっているということでもあります。

(スライド)

主な違反内容は大体、例年と変わりませんが、11条の規格基準違反がほとんど、60%ぐらいを占めていて、あとは、これはアフラトキシンの違反がほぼ多いですが、30%ぐらいという状況でございます。

この辺は、また気候の変動とか品質の問題とかもありまして、若干変わり得ますけれども、パーセンテージ的には余り変わりません。

(スライド)

そういう状況の中で、輸入者の営業の禁停止処分というものをやっております、大体、直近60件で検査の違反が5%以上あつた場合は指導するということになっています。

今、指導実績を下に書いていますけれども、大体20社前後ということで、これで改善がされなくて違反が繰り返される場合にはもちろん、この禁停止処分になるのですが、皆さん改善をしていただいていますので、今のところはこれに至るということまでではないですが、指導はしている状況でございます。

(スライド)

次に、来年度の監視指導計画の概要についてお話しさせていただきます。

(スライド)

前提として、先ほどお話がありましたような海外情報に基づいてやつたということで、事例が幾つか挙がっておりますけれども、ガラス片の混入した飲料とかも入っていますが、こういうもので対応してきているという背景が一つあります。

(スライド)

もう一つはBSEの対策について、BSEは世界的なリスクがだんだん下がってきていますので、今、国内も含めて見直しを進めておりますけれども、輸入については米国、カナダからブラジルまで、一応、解禁をしているという状況でございます。

その後、今、協議をしているのがスウェーデン、ノルウェー、デンマークというふうにつながっているわけですが、各国から要請もありますし、食品安全委員会に諮問して、答申を経て、こういった措置を決めておりますが、引き続き、これらについては対応して

いくという状況でございます。

(スライド)

さらに、牛のBSEの関係については、ゼラチン・コラーゲンについては輸入再開を平成27年3月にしておりますし、緬羊及び山羊についても、これはBSE関係で、発生国からの輸入はストップしていますけれども、それも食品安全委員会からの答申が1月12日付でいただいていますので、今後、輸入再開の手続に入るということであります。

国内は国内で、沖縄とか北海道とかは羊とか山羊とかがおりますけれども、それらの検査の廃止とか、こういう方向で順次見直しを進めている状況でございます。

(スライド)

さらに、経済連携協定とかTPPということで対応していくということでありまして、大きくはTPPと、RCEPという四角で囲った枠組みの中でありまして、このところと、あとは日EUというものです。あと、日中韓という、この3つの国。これが大体、大きなところでありまして。

先行しているのはTPPですので、またそれについては後ほどお話をさせていただきます。

(スライド)

あと、これはちょっと変わったところといいますか、平成27年度の計画の中で、東南アジアとかそういったところからの水産冷凍加工食品については、やはり違反が少しあったので、もう少し突っ込んでモニタリングをして、もしいろいろな違反が出れば生産国に情報をフィードバックして、生産国対策をやらせようという趣旨でモニタリングを始めています。

若干、やはり平成26年度に比べると、平成27年度の前半でも、平成26年度は違反が5件だったのですが、平成27年度の前半で10件ほど違反がありますので、やはり違反が多い国に対しては情報を取りまとめて提供させていただいて、生産国での衛生管理の対策をお願いしますということで連絡をしている状況であります。

(スライド)

あとは、未承認の遺伝子組換えについては、1つは中国産の米加工品という、ビーフンから未審査の組換え米が出たということで、これについては輸入の都度、検査ということになっておりますし、あと、ベトナムのパパイヤについても、やはり日本で認められていないものが出たということで、これも輸入の都度、検査ということで対応しております。

こういう日本で認められていないような遺伝子組換えのものが出れば、その都度、輸入の段階での検査を強化するというように対応している状況であります。

(スライド)

そういうものを踏まえて、平成28年度のモニタリングの検査については、前年から比べると1,000件増の9万6,000件ということで、いずれもちょっとずつ増えていますけれども、そういうことで対応しようということで考えていくところであります。

(スライド)

全体的なポイントとしては、これは従来、平成27年度と基本は変わりませんが、病原微生物のモニタリングはしっかりやっていく。これはサルモネラとか、そういうものについてはしっかりやっていくということと、ポジティブリスト制度の着実な施行のための残留農薬検査も引き続きやっていくということと、先ほどお話ししました冷凍の水産品のチェックとか、あと、BSEのチェックについても引き続きやっていくということにしております。

(スライド)

さらに、TPPの発効。そういったTPPの関係もありますので、どういうふうに輸入が増えていくかどうかも含めて、まだわかりませんが、そういう形での情報収集はしっかりやっていくということと、あと、やはり生産国に対しての日本の食品衛生規制の周知をしていこうということで考えております。こういった状況に応じた監視体制を、もし輸入が増えれば当然、検査も増やしてやっていくことになろうと思いますけれども、動向に応じた対応をしていくということでもあります。

もう一つは、輸出国の安全対策の推進の一つとして、今、輸入食品等事前確認制度という多分、余り皆さんお知りにならないかもしれない、こういう制度をやっております、それに国際的な標準になりつつあるHACCPという、衛生管理を要件にした制度に変えていこう。これで輸入食品の安全確保をより図っていくとともに、輸出国の衛生推進、安全推進も図れるのではないかと考えておりますので、こういうことも来年度やっていこうということで考えております。

(スライド)

TPPについては、皆さん御懸念のところも多少あるかと思っておりますけれども、7章に衛生植物検疫（SPS）措置というものが立てられていて、その中には大きな、ヒトの健康保護というものと貿易に対する不当な障害をもたらすことのないようにということが書いてあります。これはWTO、世界貿易機関のSPSのところと変わりませんので、それを逸脱はしていないということでもあります。

実際には、中身的にはいろいろな調整とか、輸入の検査とか、技術的な協議とか、いろいろ書いていますけれども、具体的には後ほど説明します。

(スライド)

これは配付がありませんけれども、TPPについては、今お話しした7章、SPS措置というところで、これについては各国のいわゆるSPS措置、日本で言うと、輸入食品の場合は輸入時のチェックとか、そういう管理措置でありますけれども、これの透明性を図るということと、あと、そもそもの締約国の権利義務は守っていきましょうということになっていきます。こういうことから、日本が科学的な根拠に基づいてとっている政策管理については変わりがないということでもあります。

対応としては、基本的立場と、これまでの科学的根拠に基づいた対応を行っていくことと整合しているということでもあります。なので、日本の規制の制度が変わることはない

いうことで、御安心してくださいということでもあります。

もう一つは、物品市場アクセスのところ、このバイオテクノロジーの製品の貿易という項がありまして、一応、こういう合意の概要はここに書かれてあるとおりであります。基本的には承認は今、各国でやっていますので、その透明性を図っていきましようということと、問題があるようなものに対しては情報共有していきましようということになっております。

なかなか遺伝子組換え関係は、検査とか難しいところもありますので、その辺は情報共有を引き続きやっていくということになっております。

(スライド)

さらに、こういった対応に対して、輸入食品の監視指導については計画に基づいて着実にやっていきますということと、あとは二国間協議を通じて、輸入時チェックだけではなかなか難しい面が多々ありますので、輸出国の安全対策をしっかりやっていくということと、あと、技術的な協議の場というものはできることになっておりますので、そういった技術的協議の場でも適切に対応するというので、日本の科学的根拠に基づく対応をしっかり説明していくということにしております。

(スライド)

あと、輸出登録施設制度については、先ほどお話ししましたように、HACCPというものを必須要件にして進めていこうと考えておりまして、今、いろいろ国内でもお話があるようなところであります。

(スライド)

それに引き続いて、輸入食品もできるだけHACCPという衛生管理が行われているものについては、そういうものを求めていこうということでもあります。ただ、任意の制度でありますので、輸出国にしっかり説明をして推奨していこうということでもあります。

(スライド)

これは参考です。

(スライド)

大体、海外は、これも配付はありませんけれども、EUとかアメリカとか、一部、食品にも既に導入されていますし、東南アジア等でも導入が進められているということでもありますので、日本も今、導入を検討中ということなんです。

(スライド)

『読売新聞』に先日、こういう記事が出ていましたけれども、今後、有識者の検討会を踏まえてロードマップをつくっていこうという流れになりますので、国内がこういう流れですから、当然、輸入についても適宜対応していくことになると思います。そういうために、先ほどお話ししたような制度を新たにつくっていこうということ考えているということでもあります。

(スライド)

それで、輸入加工食品については、日付の自主管理については輸入者さんをお願いしているということで、これについても検疫所でやっていく、指導していくということにしております。

(スライド)

あと、リスクコミュニケーションについてです。

(スライド)

いろいろ厚生労働省のホームページに、先ほどお話しした制度調査とか、いろいろ掲載しておりますので、引き続きわかりやすく見やすいような形に変えていこうと考えておりますが、こういうことでやっているということでもあります。

こういうパンフレットも新しくつくって、今日お配りしておりますので、引き続きよろしくお願ひしたいと思ひます。

(スライド)

これで私のスライドを終わりますけれども、実は1月26日から、この平成28年度の計画案についてのパブリックコメントというものを実施しておりますので、2月24日までやっておりますので、もし御意見等がございましたら、ホームページ等からでもできますので、お寄せいただければと思ひます。 どうもありがとうございました。

○司会者（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、横浜検疫所食品監視課課長安藤徹より説明いたします。皆様、資料2を御準備ください。

○安藤（横浜検疫所） 御紹介にあずかりました、横浜検疫所の安藤でございます。

三木室長から輸入食品全体の施策にかかわる部分の説明がございましたので、私はその中で輸入時の対策、水際での仕事を行っております検疫所の業務の御説明をさせていただきます。

既に検疫所の業務は色々なところで説明していますので、御承知の方も多いかと思ひます。今日はお手元の資料とは別に現場の写真を用意してきてございますので、主にそちらのほうを使って御説明していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

(スライド)

これは先ほどの資料にもございましたけれども、検疫所は、届出審査などを行っておりますのは全国で32カ所ございます。

それから、成田、東京、名古屋、関西空港、大阪、福岡。この6カ所の検疫所にあつては、添加物や微生物などの検査を行う検査課というものが配置されております。

それ以外に横浜、神戸。この2カ所は、残留農薬や動物性医薬品。こういった高度な分析をするための検査センターというものが設けられております。私のおります横浜検疫所は、この検査施設を有しておる検疫所でございます。

(スライド)

これも先ほどの資料にございましたけれども、まず検疫所で行っております審査につい

て御説明させていただきます。

輸入される食品添加物、器具・容器包装、それから、乳幼児用のおもちゃ。これらに関しては、繰り返し輸入されるものであっても輸入の都度、検疫所のほうに食品等輸入届出書というものを提出しなければいけないとされております。その全ての届出について、検疫所では規格基準に適合しているかどうか。それから、添加物の使用が適正であるかどうかということ審査し、さらにはハイリスクの食品として検査命令や指導検査の対象であるかどうかということをチェックしていきます。

それらのもの、ここに「合格」とございますけれども、審査が終了したもののの中から、幅広く輸入食品の安全性を確認していくために、モニタリング検査を行うものをピックアップいたします。

(スライド)

届出の内容に関しましては、ここにごございますように、記載された事項である原材料、添加物、製造方法などからそれぞれ、ここに【不適事例】というものがございまして、こういったことがあれば積戻し・廃棄等の措置を指導しております。

(スライド)

こちらが最初の写真になりますけれども、近年はコンテナでの輸送が主流になってきております。こちらだと、大井、青海。私のいる横浜だと、大黒、本牧。こういった埠頭のところに、このような白と赤できれいなクレーンがあります。これはコンテナを積みおろすための専用の、いわゆるガントリークレーンと言われるものであります。

そして、コンテナを置いてあるヤード。こういったものが各港湾で整備されております。このコンテナから、こちらの倉庫。冷凍・冷蔵庫とか、その保管に合わせた倉庫に移されて、そちらのほうで検査するのが一般的ではございますけれども、最近はこのコンテナ自体、この中を検査することも増えてきております。

(スライド)

次に現場検査・検体採取、モニタリング検査のための検体採取でございますけれども、確認事項といたしましては、有毒・有害魚。こういったものの混入がないかどうか。それから、牛肉ですと特定危険部位。こういったものの混入がないかどうかということ現場で貨物を確認いたします。

(スライド)

これが貨物の確認風景でございますけれども、最初に繰り返し輸入されるものも多くございますので、貨物の外装表示などから今回輸入されたかどうかを確認することが重要な作業になってきております。

ただ、貨物自体の写真をこうやって出すと最近いろいろ差し障りがあるので、そのところはお見せできないのが残念なのですが、それが終わりましたら、今度は貨物を開梱いたします。個別のアイテムの表示をチェックしてまいります。

(スライド)

それをしてから、今度は検体採取、サンプリングになりますが、こういう袋詰めのものであれば穀刺しを用いて、それから、サイロなどに搬入されるものに関しましては、こういうひしゃくみたいなものを用いまして、ある一定の時間・間隔を置いてとっていくということをやっております。

また、冷凍食品などに関しましては、大きな塊のものは、のみなどで細かくしてから、こういったトンクを用いて採取していく。

(スライド)

これが実際に採取した試験品ですけれども、試験品は衛生的な袋に入れて、ラベルといったものを張って、検査課、検査センター、それぞれの検査項目を行っている場所に試験品として送付するということになります。

(スライド)

では、どういったものを検査しているのかということでございますけれども、残留農薬や動物用医薬品、食品添加物、それから、微生物といたしましては腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオなど、お手元の資料に書かれているとおりでございます。

(スライド)

その中でも、本日は検査センターでやっております残留農薬について、少し写真を用いて御紹介したいと思います。

これはイチゴの例でございますけれども、こういう農作物については試験をする部位が決められております。その部位を適切に監視員が取っていく。この場合、イチゴですとへたを取って、ある一定の重さをはかり取って検査する。

それで、その検査をするわけですが、まず全量を粉砕いたします。そして、一部試験に実際に用いるものを秤量いたします。さらには、後日再検査などにも必要になることがございますので、保存用検体として保管しておきます。

(スライド)

次に、有機溶媒などを用いて抽出するわけですが、密封性のあるカップ。こういったものを用いて均質化して、ろ過していく。それで抽出されたものが下にございます。

[スライド]

農薬は非常に濃度が低い。ppm、またはそれ以下でございますので、この抽出液を濃縮していく作業が必要になります。数が非常に多いものですから、この濃縮に使う装置、こちらの窓際にずらっと並んでおります。それで濃縮をかけていって、先ほど、この瓶の半分ぐらいあった溶液、およそ1～2ミリぐらいに濃縮する。

(スライド)

さらに、ここにある固相カラムというものを用いて精製していきます。精製の前はこんな色をしていますけれども、このカラムで精製すると、このように色も変わる。不純物を取るためのカラムです。

さらには、この後、機械にかけるわけですが、検体が非常に多いということ。そ

れから、1つの検査時間も長いということで、このようなバイアル瓶に詰めて、オートサンプラーというものに乗せていきます。

(スライド)

こちらは検出器でございますけれども、農薬によっても、ここにあるGC、ガスクロマトグラフィーというのですが、これで測定できるもの。さらにはガスクロマトグラフィー／マススペクトロメトリーという、GC/MSと言っていますけれども、それで測定するもの。さらにはGC/MS/MS、それから「LC」とありますが、これはリキッドクロマトグラフィーの略ですが、こういった幾つもの検出器に分けて試料をかけていきます。

この測定時間も、長いものは1時間とか、それぐらい1検体に時間がかかりますので、24時間かけられるように、こういったオートサンプラーをつけて、翌日、解析ということをしております。その結果を監視員が見て、この農薬が検出されているかどうかを判断していくわけです。

(スライド)

その結果、違反となったものの取り扱いですけれども、国内に流通しないように積み戻し、廃棄、食用以外の用途に転用するといった指導をしております。

さらには、その違反の原因が何であったか。それから、その改善方法はということの指導、報告もしております。

(スライド)

実際の食品衛生法の違反物件でございますけれども、こちらはカビの発生。トウモロコシや大豆といった一次産品に多いのですが、輸送途中の結露の発生、それから、しけなどによる影響で水をかぶって、その結果、カビが生えてというものが間々見られます。

輸出時の対策として、輸出国だけではなくて、その輸送のコンテナ、どういうものを使うとか、水濡れに注意するとか、こういったところにも輸入者の皆さんは注意が必要のかなと。

2つ目はアフラトキシンという、発がん性の強いカビ毒でございます。こういうものが見つかれば、すぐに検査命令と強化されていくわけです。

3つ目として、ガーナ産のカカオ。それから、ベトナム産のトウガラシ。いずれも残留農薬が検出された事例でございます。国によって検出される農薬、ガーナですとフェンバレート、ベトナム産ですとジフェノコナゾールとか、似たようなものが検出されることがございますので、農薬に関しては休薬期間を適切に守るとか、または日本向けの農作物であればそれなりの管理を徹底するとか、そういう風上での管理が重要になります。

5つ目です。インドネシア産の冷凍の切り身、マグロでございます。先ほど三木室長から冷凍水産物の検査強化について話ございましたけれども、やはり東南アジアのほうから冷凍食品、かなりの量が輸入されております。中にはこちらの例のように、大腸菌群が検出されて違反となるものが中にはございます。こういったものの検出は強化していくということだろうと。

最後に、こちらはトルコ産のアンズの違反ですけれども、この亜硫酸ナトリウム自体は日本でも使用して構わないものなのですが、国によってその使用量の違いというものがございまして、日本でも使っていていい添加物で安心してしまいますと、いざ輸入して検査をしたら、量を超えていたということで違反になった。

(スライド)

今の審査、それから、検査以外の検疫所の業務といたしまして、事前相談というものがございまして、日本の法規制、それから、違反情報を輸入者に提供することによって、輸入する前に違反というものを未然に防いでいただくということでございまして。

(スライド)

その一環としまして、いわゆる検疫所の本所と言われている13カ所においては輸入食品相談指導室を設けております。そちらのほうで輸入者の皆様方等々からの相談を受けております。

また、国際見本市。大きなものと3月、幕張でございましてFOODEX。こういったところにブースを設けていただいて、出張相談ということもやっております。

それから、こちらは輸入業者等々を対象とした説明会で、近々では4月に監視指導計画の説明会がどこの検疫所でも開催されるのではないのでしょうか。

そして、こちらはJICAの研修というものがございまして。検査センターで技術者の研修も多くやっておりますけれども、最近はこのJICA関係、輸出国政府の方たちを対象とした研修というものの受け入れもやっております。

(スライド)

簡単ではございますけれども、検疫所の業務・仕事について御説明させていただきます。御清聴ありがとうございました。

○司会者（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、最近の動向、あるいは現場での取り組みの御紹介でした。

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御紹介いただきます。

皆様、資料3を御準備ください。

芝さん、よろしくお願いたします。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社）

(スライド)

皆様、こんにちは。

本日は、サントリーを代表いたしまして「企業における品質保証の取組」を紹介させていただきます。多種多様な業態の取り組みがありますが、その中の一例を御説明させていただきます。

(スライド)

全体の輸入食品の安全の話をしていただく前に、会社の概要並びに当社の品質保証の

考え方について、まずは説明させていただきたいと思います。

(スライド)

サントリーにおきましては、このようにお酒、清涼飲料水、加工食品を取り扱い、グループ会社を含めると、アイスクリームであったり健康食品、それから、外食事業なども行っております。さらにフラワービジネス、あるいは文化事業、福祉事業などもあって、その多岐にわたる品質保証を私どものところで行っているものでございます。

(スライド)

売り上げそのものはグループ全体で、昨年であれば2兆6,000億円ぐらいのところになっておりますが、事業別の売り上げで見ていただきますと、食品。ここで挙げているものは清涼飲料水です。これが半分ぐらいで、3分の1がウイスキーとかビール、ワインなどのお酒で、その他が健康食品等々になります。

(スライド)

今日、この資料は皆さんに配付しておりませんが、サントリーという会社がここ数十年でどういうふうに変化してきたかを示しています。

そもそも30年ぐらい前ですと、ほとんどがウイスキーに代表されるようなお酒のビジネスがメインでございました。その後、ウイスキーの売り上げは30年近くにわたってずっと減少してまいりましたので、サントリーという会社のビジネスの中心は、今は清涼飲料水がメインを占めております。ただし、最近はウイスキーがちょっと売れ始めましたので、多少、またお酒のほうも上がってきております。

ここまでは国内のビジネスなのですが、最後の上のほうのピンク色のところは海外のビジネスでして、ここが今、3分の1ぐらいを占めております。この中にはお酒もあれば食品もあります。そういう意味でドメスティックな、国内だけでやっていた洋酒メーカーからグローバルな総合食品メーカーへ変わらなければいけないというところに当社グループのビジネスのいろいろな課題がございます。

(スライド)

企業といたしましては、社是並びにこのようなビジョンを持ち合っておりまして、創業者の鳥井信治郎。この方はNHKドラマ、一昨年にありました『マッサン』で鴨居欣次郎のモデルになった人物ですが「やってみなはれ」とか「利益三分主義」とか、こういうものをベースとして、さらに「水と生きる」とか「人と自然と響きあう」のようなコーポレートメッセージを皆さんに発信しながら活動しております。

(スライド)

引き続きまして、品質保証についての当社の考え方を説明いたします。

もともとは安全なものを、さらにおいしいものをお客様の求めに応じてしっかり提供できるということが安全・安心をお客様に担保するものであるというふうに昔は考えておりましたが、現在は単に安全でおいしい、あるいは環境に配慮したというだけではなくて、それらをしっかり信頼というメッセージを加えてお届けしていかないと、お客様の満足、

安心感、あるいは信用を得ることができないと考えております。このあたり少し活動の深さ・幅が変わってきております。

(スライド)

サントリーでは、物をつくって、販売し、お客様に飲食していただく。この大きな一貫した流れの活動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)

サントリーの品質保証部門は、まずホールディング会社に品質戦略部という中期的な視野から取り組む部署があります。一方で、私は「SBE」と書いてありますが、サントリービジネスエキスパートという、全グループの横串でサポートする会社に位置しています。この品質保証本部から来ております。

品質保証本部の中に品質保証推進部という部署があり、全グループの品質保証を横串でいらんで、しっかりと支援をしていくということで、品質保証本部にはもう一つ安全性科学センターという分析部門がございまして、こちらでは科学的な知見からしっかりと支えていく。こういう活動をしております。

同じビジネスエキスパートの会社の中にはお客様相談室の部門もございまして、こちらと密接に連携して活動しております。

(スライド)

今、示しておりますものも皆さんに御提供しておりませんが、簡単に言いますと今のことを説明しておりまして、分社化した会社案内で、ホールディングの下に事業をする、食品の事業、お酒の事業、ビールの事業、ワインの事業、健康食品。こういう会社が並んでおります。さらにいろいろなグループ会社がありますが、それらをサントリービジネスエキスパート社が横串でサポートしている。こういう形でございます。

(スライド)

次のスライドですけれども「All for the Quality」という名前で品質方針を持っておりまして、これは2004年に設定したものです。2000年の前半、2003年ぐらいにかけまして、かなりの頻度で新聞社告回収をしなければいけないような事案が続きました。それを受けて、品質保証体制をしっかりと整え、このような品質方針をつくって今に至っております。

(スライド)

それでは、具体的に取り扱う輸入品について説明いたします。

サントリーで直接輸入しているものという意味では特に製品類がありますが、原料、景品類などにつきましては主に商社などを通じて輸入しているものが多いものでございます。

本日は、この中で特に原料の品質保証について説明させていただきたいと思います。

(スライド)

具体的な説明をする前に、まずその概念を説明させていただきます。

サントリーの原料品質保証というものは、それぞれの商品開発であったり、調達部門であったり、工場での生産を支える部門、それから、品質保証部門、その他、専門知識を持つ者がそれぞれ原料の栽培から加工、実際に輸送して使うところまでのリスクを洗い出して、何をチェックしたらいいかをきちんと考えて評価し、それをサプライヤー様にお願いして、リスクの管理がきちんとできていることを確認する。こういうことをやっております。

(スライド)

ですので、このページに示しましたように、原料サプライヤー様にお願いしているのは、簡単には安心して使えるもの。そして、安定した品質のもの。それで、間違いなく供給していただくということです。もう少し詳しく言いますと、黒字で書いているような内容をしっかりと一緒になって担保していくということでございます。

(スライド)

このページは、原料の品質保証において、どういう考え方をしているかということを示しております。

あくまでも検査だけで保証というものは考えられないと考えておりません。しっかりと、その品質が工程でつくり込みができている状態になっていて、尚且つ、つくり続ける仕組みができています。こういうものを求めております。

品質をつくるためには人と設備など「4M1E」と下のほうに書いてありますが、これらのもの全てがしっかりとバランスよく整った状態でないと、いい結果が出ることはありません。

(スライド)

それを、品質保証レベルを評価する2つの大きな切り口で考えております。

簡単に言えば、左側の仕組みというものは、例えばISO9000であったり、あるいは5Sの仕組みであったり、こういうものであると思ってもらった方がいいですが、右側が非常に大事でして、どんなリスクがそこにあるのかというものをしっかりと洗い出します。

これは原料として持っているリスクもあれば、それを使って製造したりする過程、あるいは製品になってお客様に届いたときにどんなリスクが考えられるか。こういうものを出して、リスクを出した後に、このリスクをしっかりと、この左側の仕組みでそれを免れるための担保ができていないかを確認してまいります。

(スライド)

もっと詳しく言いますと、次のページにあるような形です。

黒で書いてあるような内容がその具体的なところですけれども、昨今の産業廃棄物の処理で転用品が店頭に並ぶなどというのは一つのリスクですが、こういうものは左側の管理

の仕組みのところ、しっかりやっているのだけれども、抜け・漏れがやはりあったということになります。

それから、一番左下で、具体的にサンプリングということをおざわざ書いてありますが、検査で保証するためにも、その検査するサンプルがしっかりと我々の求めているものを代表しているかどうかを確認してやらないと、全く代表できていないサンプルで検査結果がよくても、結局、間違った結果になる可能性が結構あります。ですから、こういうものをいろいろ考えて品質保証活動をしております。

(スライド)

今のをもう少し簡単に図示しますと、上のほうにシステムの保証が、下のほうに分析保証の部分がありますが、これらに加えて、中段の工程保証。ここをしっかりとやっていかなければいけないということで、それがサントリーの考え方の特徴でございます。

(スライド)

これから具体的な事例の説明をさせていただきます。

当社の清涼飲料のビジネスで、ウーロン茶のボトルを皆さんに楽しんでいただいております。これは福建省のウーロン茶畑の写真で、私が行ったときに撮ってきた写真ですが、このような風光明媚なところでつくられていまして、これが日本に来るわけです。

(スライド)

この茶葉でおいしいウーロン茶ができるのですが、2012年の暮れから2013年にかけて、ウーロン茶で残留農薬違反が多数発生いたしました。今まであまりマークされていなかったフィプロニルとかインドキサカルブという2つの農薬が食品衛生法の残留農薬基準違反ということで発生しております。

実際には、2012年11月末から翌年にかけて、約数十社の自主回収。これは国内で自主的に検査で違反を見つけたので自主回収しますということが発生していました。

さらに、これは年度で示しますけれども、多数の検疫違反も発生していました。モニタリング検査も始まりましたので、特に2012年度、2013年度は二十数件も起こっています。

このような状況だったのですが、サントリーは実は日本最大のウーロン茶葉の使用メーカーでございますが、サントリー向けの商社さんの輸入の段階で検疫違反あるいは自主回収するような違反は一切発生いたしませんでした。この理由を今から説明させていただきます。

(スライド)

これがウーロン茶の茶葉をつくるところから、お客さんに届けるところまでの流れを簡単に図示したものです。

左側の船で日本に茶葉を持ってくるまでのところが中国で行われます。ここで、やはり中国国内でしっかりと水際で問題を把握して対処することが大事であるということであり

(スライド)

これが中国国内の流通経路をもう少し詳しく説明したものです。

一番下に「茶園」というものがありますが、これが小さいもの、大きいものを含めて何万とございます。さらに数百から1,000以上の荒茶工場があります。この荒茶工場で加工されたものが仕上げ工場に移動し、ブレンドされたり再火入れされたりして、これが輸入専用の業者さんのもとでさらに仕上げがされて、日本へ船で持ってくるというのが当社が購入しているルートでございます。

実は、中国国内では国内市場というものが別があり、その中に荒茶の自由市場というものがあります。こういうところを通したものが国内で売られています。残留農薬の基準については、日本向けと中国国内向けは違いますので、日本ですと違反になるようなものでも中国ではオーケーというものは結構あります。ですから、そういう意味で、このときに日本へ、どちらかといいますと、国内向けでつくられた茶葉をそのまま持ってこられた業者さんで違反が起こっていたと考えられます。

(スライド)

どうやって中国で品質を保証するかということをやってきたかといいますと、2006年に残留農薬ポジティブリスト制度が始まったわけですけれども、これを、もちろん事前にわかっておりますので、2003年から準備して、2004年に社内に品質保証センターという、日本と全く変わらないような分析センターを立ち上げまして、ここで中国国内でのウーロン茶の分析を行いました。

(スライド)

このような形で分析をしておりますし、活動例をここに出していますけれども、これもホームページに載せております。

(スライド)

最終的に、この絵で示したいと思いますが、中国で日本と全く同じ高度な技術を持った中国人の分析する人たちが輸出前の茶葉を全数検査しています。これだけではなく、原料段階での荒茶というものも検査を行いまして、ここでもし違反になりそうな気配を見つけたら、茶園を中国語でしっかり指導したり、商社さんとも一緒になって調査をしたりしています。

さらに、市販茶葉の検査も行ってやっております。ですから、フィプロニルに関しては2008年ぐらいから市場で、こういうものが含まれる茶葉が流通していることがわかり始めましたので、かなり要注意農薬としてチェックして、茶園の指導等をやってきて、違反を防いできたということでございます。

(スライド)

このような形で、一例ではありますけれども、残留農薬の保証の仕方について説明させていただきました。

以上でございます。

○司会者(厚生労働省・佐藤) 芝さん、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』」と題しまして、一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長河野康子さんより、御紹介いただきます。

皆様、資料4を御準備ください。

河野さん、よろしく願いいたします

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会）

（スライド）

皆様、こんにちは。全国消費者団体連絡会の事務局長、河野でございます。

本日は「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」に消費者の立場で参加させていただきまこと、本当に感謝申し上げます。

まず「消費者から見た」と私もタイトルに書きましたけれども、この消費者というものは、全ての国民が消費者でありますから、その代弁は実はできません。消費者団体に長く身を置く私から見た輸入食品についてお話しするということで御理解いただければと思っております。

（スライド）

輸入食品についてお話しする前に、まず簡単に私の団体と消費者の置かれている状況について御説明します。

今、私がいるところは全国消費者団体連絡会という名称です。1956年に当時の消費者運動をリードしていたメンバーが中心になって結成され、ことしの12月で創立60周年ということになります。3年前に組織運営を整理しまして、任意団体から一般社団法人に移行しまして、現在は全国組織、都道府県単位の消費者連絡組織、それから、専門家集団のNPO組織等、合わせて48団体が会員になっております。

多様な活動主体が緩やかにつながって、さまざまな分野に広く存在する消費者問題について情報収集したり、情報提供したり、さらには情報交換等を行うことで、全国消団連としては政策の提言力を磨いたり、具体的な課題解決に向けた活動をしているということでございます。

（スライド）

次に「日本の消費者政策」について、このスライドには皆様も御存じのことを書かせていただきました。

日本の消費者行政というものは長らく産業政策のおまけのような形で対策がとられていまして、製品安全に関しましても食品の安全性確保に関しましても、分野ごとに所掌官庁で別々に対応されていまして。

2000年を過ぎまして、消費者契約法ができ、食品安全基本法が制定され、さらには2009年に消費者庁ができました。このあたりから大分、消費者行政も一本化されてきて、私たち消費者も、まとまって声を出せるようになったというのが現状でございます。

（スライド）

それで、本日のテーマである輸入食品についてお伝えしないといけないのですけれども、

冒頭お話ししましたように、消費者というものは本当に多種多様で、食品に対する考え方や受けとめも同様でございます。

これは平成26年度の食品安全委員会の食の安全モニターによる食の安全意識調査で公表されています、食品の安全性に関して消費者が不安に思っていることの一覧でございます。主なものを書きだしましたが、上から順番に不安の度合いが高く、下に行くほど関心が低くなっているということで、ここに挙げられている項目はどこで調査しても消費者の不安としては挙がってきているところであろうと思っています。

例えば、管理措置がかなり徹底してきていてということで、BSEに対する不安は低くなっていますが、時節を反映して、食中毒関連の細菌やウイルスとか、最近、非常に社会的に注目されている、いわゆる健康食品。このあたりに対しては、消費者の不安は高くあるということと、放射性物質や残留農薬等にも高い関心が相変わらず示されております。

(スライド)

今日は輸入食品の話なのですがすけれども、そもそも流通している食品に対する安全性については、絶対安全ということはないにしても、常に不安はつきまっています。

それで、この食の安全性に関する不安というものは、私の実感としますと、生産の現場と消費の現場が離れてしまったことに起因していると思っています。日本の食料事情を考えますと、自給率はカロリーベースで約40%を下回る状況で、日常、私たちが食べている食品の6割は世界中から輸入されたものであるのが現状です。

生産の現場と食卓の距離が遠くなったとはいえ、やはり国内で生産されたものならば、まだ生産方法やその後の加工・製造・流通に対しては多分、こんな状況なのだろうというふうに推測することはそれほど困難ではない状況であると思っていますが、国外、しかも世界中のさまざまな国で生産・加工・製造されたものに対しては、その安全性に対して本当に大丈夫なのかという不安は消費者の中にはしっかりとあるわけでございます。

それで、海外生産でしか手に入らないもの、バナナなどの果物の一部や乳製品とか一部ブランド品というものは輸入品であるとすぐわかりますけれども、先ほど御紹介いただきましたように、加工食品の原料としての輸入食品となりますと、一体どんな形で、どんなものが輸入されているのか。私たちはスーパーや飲食店等で最終製品しか見ることがないという状況でございますので、ほとんど実態はわかりません。讃岐うどんの原料の小麦粉や信州そばの原料などは日本のソウルフードと言えと思いますが、そういった食品も海外原料に頼っているのが現状であると理解しております。

それで、先ほどの御報告にもありましたように、ここにも少し書きましたけれども、平成26年度の届出数は年間200万件以上、重さにして3,200万トンで、そのうち検査をされたものが約1割弱の20万件で、その違反が877件。割合にすると0.04%で、これを消費者は本当に対策がしっかりできていて、これは非常に少ないというふうに捉えたらいいのか。わずか1割弱しか検査していないのだから、その中でこんなに見つかったというのは大変なことなのか。どう判断したらいいのかというのは実はわからないところでございます。

(スライド)

輸入食品というものは、これまでもさまざま問題がございました。BSEの問題があり、中国産の問題があり、大きな事件・事故が起こるたびに、輸入食品に対してセンセーショナルな報道も相まって、消費者は何か嫌な気分といたしまししょうか、ネガティブなイメージをやはり持たざるを得ない状況になっています。

このあたり、BSE問題で私も不思議だなと思ったのは、国産牛の問題が実は先に発生したのですけれども、後日発生した、米国を初め他の諸外国からの輸入に関して、消費者側はすごく大きな問題であるというふうに捉えましたし、それから、中国産の問題に関しても多々問題はあったのですけれども、この四角の中に私の受けとめを書かせていただきました。

生産国そのものへの不信感が先に立った感情的な情報提供というものが先行していましたが、本当は発生原因を特定できた時点で、生産者の過失に対する対策が必要なのか、組織ぐるみの犯罪への対策が必要なのか、食品テロへの対策が必要なのか。その適切な対策をとる必要があるのではないかと考えていますし、この件で感じましたのは、輸入する側が日本の消費者に提供しようとする食品の品質管理がきちんとできているかどうか、監視指導する仕組みをつくり、それを消費者にも知らせることが重要ではないかと感じています。

先ほどサントリーさんの取り組みを御報告いただきましたけれども、消費者とすると納得できる取り組みかなと思っております。さらに不安材料として、昨年合意したTPPで生じるかもしれない問題に関しては、行政の皆さんからは大丈夫であるというお話をいただいておりますが、情報が消費者側には非常に少ないということで、何となく、この辺の問題に対しても不安であるというところは否めないところでございます。

(スライド)

先ほど担当者の方から、我が国における輸入食品の安全確保はこんなふうに行っていますという御説明をいただきました。

実は、全国消団連でも毎年毎年、厚労省の担当者の方をお招きして、その年度の前後に関する輸入食品の監視指導計画の結果と次年度計画案の御説明と意見交換の場を設けさせていただいています。一体、何をやっているのだろう。消費者側もやはり、そのことをしっかり学ばなくてはいけないのではないかという問題意識を持っています。

輸出国に対して、輸入時の検疫所において、さらに一旦、国内に入り流通している際に、安全に関するたくさんの関所を設けられている。それで、全力で対応しているのだから大丈夫である。ここ数年、大きな問題も発生しないということを考えれば、水際での対策はそれなりに功を奏しているのではないかなとは感じています。

ただ、水際での対応には限界があることも感じておりまして、行政の方も日本の食品衛生規制の周知とか2カ国間の協議とか、現地の生産・製造現場に関係者の方、職員の方を派遣して、調査や技術協力など、非常に多種類で大量の輸入食品を安全に国内に流通させ

るための対策は現状もやられていると思いますし、これからに向けてももっとしっかりと力を入れていただきたいと思っております。

(スライド)

それで、食品の安全性の担保というものはフードチェーン、つまり食品の原料生産から加工・流通・販売などを経て私たち消費者のもとに届くまでの流れが明確であること。

そして、その各段階で、あらゆる要素が食品の安全性、さらには品質などに影響を及ぼすことを前提にした、しっかりとした管理がされることで、それは食品の安全性の担保というバトンをしっかり渡すこと。その最終の受け取り手である私たち消費者にとっても言えることであると思っております。行政がしっかりやり、事業者の方もしっかりやり、さらに私たち消費者もしっかりと責任を果たす。少なくとも食品の表示をしっかり読んで、適切に保存したり調理等を行うことは消費者もしっかりと自覚しなければいけないと思っております。

このことは輸入品でも国産品でも同じことで、海外でも国内でも基本的に共通のルールのもとに管理されるべきであると私自身は感じています。食の安全に関して、国産品は輸入品に比べて優れているというイメージがあります。ただ、これはあくまでもイメージでしかなく、TPP等を見越して、食の安全に関するグローバルスタンダードへの積極的な取り組みを進めていただきたいと思っております。誰が見ても、どこで見ても、同じ基準で食品の安全が担保されていることは非常に重要であると思っております。

国内の食品衛生の基準や管理体制が高まることが、ひいては輸入食品へのレベルアップを促すことにつながるというふうに私自身は感じているところです。

(スライド)

このスライドは「リテラシーを高めよう！！」と書きました。消費者としての自戒の念として、消費者も自ら情報を読み解く力をつけ、例えば今回のように、輸入食品の監視指導計画が公表されたときには、行政は何を行い、何を保証してくれているのか。適切な知識のもとで判断できるようになりたいと感じているところでございます。

今日、この場に消費者の方はどのくらいいらっしゃいますでしょうか。本当は半数以上が消費者であるというふうに手を挙げてほしいところでございます。事業者の方がどんな取り組みをされているか。行政は何をやっているか。消費者はそれに対してどういう意見を持ち、どこを頑張ってもらいたいというふうに要望するのか。こういうところでこそ共有化されるというふうに感じています。

私のいる全国消団連でも、そうした学習の機会をたくさん用意して、リテラシーを高める努力をしていきたいと考えているところです。

(スライド)

それで、私の伝えたいことのまとめです。

口に入るものですから、食品の供給です。フードチェーンの全ての関係者が責任を自覚し、的確な対策をとり、その情報を共有することが大事であると思っております。

輸出国政府、それから、現地の生産者、企業の皆さんには安全対策をその場で、まずしっかりやっていただく。それから、輸入業者の皆さん、販売者の皆さんも責任ある対策。現地の指導管理も含めて、しっかりと対策をとり、その説明が常にできるようにしていただきたいなと思っています。

日本国内では、検疫所をはじめ審査・検査。このあたりを、人も、それから、設備等も充実して、しっかりと余裕を持ってやっていただきたいと思っています。そうしたことで私たち消費者は、今の食卓に乗る食品の6割を輸入で賄っている、この国の消費者として安心して利用できる環境に身を置けるのではないかと感じています。

どうも、御清聴ありがとうございました。

○司会者（厚生労働省・佐藤） 河野さん、ありがとうございました。

ここで、15時15分まで、約10分の休憩をとりたいと思います。

なお、1点、お手洗いについて御案内させていただきます。

本会は5階ですけれども、トイレが大変狭く、また小さくなっておりますので、上下の階、4階と6階のトイレも御利用いただけますので、あわせて御活用いただけますように御案内申し上げます。

そうしましたら、また15時10分にお集まりください。

○司会者（厚生労働省・佐藤） それでは、時間になりましたので、意見交換会を再開いたします。

ここからはパネルディスカッションという形で進めさせていただきたいと思います。

ご覧いただいておりますとおり、前方にはサントリービジネスエキスパート株式会社の芝さん、一般社団法人全国消費者団体連絡会の河野さん、厚生労働省の三木さん、そして、横浜検疫所の安藤さんの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を務めていただきたいと思います。

簡単ではございますが、小島さんの御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・健康問題を御担当されていらっしゃいます。また、東京理科大学で非常勤講師、農林水産省や東京都の審議会委員も務めていらっしゃいます。

なお、冒頭にも申し上げましたが、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がある方は、御発言の際、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、発言いただけますようお願いいたします。

それでは、小島さんよろしく願いいたします。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございました。

皆さん、こんにちは。きょうは随分たくさんの方に来ていただきまして、本当にありがとうございます。

私は現役の記者なのですが、コーディネーターを今日は務めさせていただきますけれど

も、そんなになれているわけではありませんので、スムーズな進行に御協力お願いいたします。

それで最初、今日は160人ぐらい来ていただきましたが、今、聞きましたら、6割の方が大体、事業関係の方で、行政関係の方が2割弱で、消費者の方は1割弱という構成になっています。でも、いろいろな立場の方がいらっしゃいますので、活発な意見交換と、あと、輸入食品に対する理解が少しでも進むようにということで始めたいと思います。

最初、講演をお聞きになって、まずフロアのほうで議論しまして、最後に会場の方から御意見を求めたいと思います。最初に河野さんと芝さん、厚生労働省の先ほどのお話をお聞きになって、何か疑問点とか、ここがわからないからもう少し教えてほしいとか、そういうものがあったらおっしゃっていただけますか。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） では、御質問させてください。3点あります。

1点目は、輸入経路についてで、先ほど横浜検疫所には船便で原料が入ってくるのだと思ったのですが、航空便で入ってくるものも、確かにお金はかかりますが、入ってくるのであろうと思っています。そのあたりは同様な対策といたしますか、体制をとっていらっしゃるのかというのが1点目です。

2点目は、私もこの話を聞いて心が痛むといいましょうか、こんなことが日本で普通にまかり通っているのだなと怒りに似た気持ちも持っているのが例の廃棄食品の再流通ですね。先ほど対策のところ、問題があったものは差し戻し、積戻しないしは廃棄というふうに書いてくださっていますが、これがしっかりとやられているかどうかの確認をとっていらっしゃるかどうかというのが2点目の質問です。

3点目は、輸入量が増加しているということで、ますます、この量は今後それほど大きく変動しないと思いますが、行政における監視指導のための人員、設備、それから、予算等、十分なのかどうか。人員は大分増えていらっしゃるというふうには聞きましたけれども、余裕を持って丁寧にさまざまなものに対して対応できるだけの体制が整っているかどうか、この3点を改めて伺いたいと思います。

○小島氏（コーディネーター） どうもありがとうございました。

事前に参加者の中からここを聞きたいというものを質問としては聞いておりますので、それは後で順番に聞いていくのですけれども、それと若干ダブっている部分もありますが、まず河野さんから、輸入経路と、積戻し・廃棄をちゃんと確認しているかどうかということと、あと、輸入増加に対して人員・設備・予算が本当に整い、拡充するのか、どうするのかということですね。その3つで、では、三木さんのほうでいいですか。

○三木（厚生労働省） それでは、私のほうからかいつまんで御説明させていただきます。

1点目の輸入経路が航空便というのは、もちろん、そういうものもありますし、検疫所でも関東であれば成田空港の検疫所とか、そこで航空便、飛行機で来た貨物については取り扱っているということです。

特に単価が高いものとか、成田は成田漁港と言われているように、生鮮品の輸入は結構多いので、素早く取り扱わなければいけないということはありますけれども、モニタリングとか必要な検査についてはしっかりやっておりますし、船と同様な対応をとっているところでもあります。

2点目の廃棄食品の関係で、検疫所でも食品衛生法違反となったものについては廃棄もしくは積戻し、あとは食用外に転用。これは餌とか肥料とかに転用ができるということになっていますので、輸入者の意向も聞いて対応しているところでもありますけれども、基本的に通関する前の貨物については税関が指定する保税倉庫というところに入っていますので、それが食品衛生法違反ということになれば、税関に対しての廃棄の確認とか、そういったことをしなければいけなくて、そこは検疫所もしっかりと、ちゃんと廃棄されましたという確認書。これはもちろん、税関も確認していますけれども、そういうものをもって、廃棄が確実にされているということを確認しています。

あとはモニタリング検査で通関されてしまったものの貨物で違反となった場合については、基本的には都道府県にお願いして対応してもらっているということでもありますので、そこは既に消費されてしまっている分とかも若干あたりはしますけれども、都道府県の監視の中で廃棄を確認しているということでありまして、検疫所も最終的にはそういった貨物がちゃんと措置をされたかどうかということは輸入者さんを通じて確認している状況であります。

最後の、輸入量が増えているので人の関係とか予算の関係でありますけれども、基本的には先ほどスライドでお示ししたとおり、人員要求というものは毎年押していまして、平成26年度に比べて平成27年度は7名増えて406名と、400人越えになりましたけれども、これからも必要な人員については要求していくということではありますが、なかなか財政的に厳しいところもありまして、つくか、つかないかというのはありますけれども、人員要求とか予算の要求についてはこれからもしっかりして、対応がしっかりできるような体制をとっていきたいと考えております。

もし、補足があれば。いかがでしょうか。

○安藤（横浜検疫所） 私からは廃棄の件ですけれども、今の説明にありましたように、輸入手続が済んでいませんと、税関に対して検疫所のほうから、「このものは食品衛生法違反物件ですと、通関させないでください」という文書を出しております。また、措置が終わりましたら、これまた税関の立ち会い、確認印のある文書を添えて報告していただいております。

○小島氏（コーディネーター） 河野さん、このお答えで大体よろしいですか。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） はい。

○小島氏（コーディネーター） それで1つ、今のお話の中でちょっと教えていただきたいのですが、積戻し、廃棄ということなのですが、例えば海外のものでしたら自国の、例えばアメリカから入ってきた、アメリカの基準は合格しているのですが、日

本の基準は違反でした。そういう場合は、廃棄しなくても、アメリカへ持って行って売ることにはできるのですね。それはどうですか。

○三木（厚生労働省） もちろんできますし、アメリカ以外の、例えば輸入先以外の第三国に出すことも可能です。

一応、日本で食品衛生法違反となって、外国に、第三国に積戻しますという場合は、輸入者さんのほうには第三国でちゃんと受け入れが可能なのかということを知ってもらうとともに、その第三国の在京大使館を通じてですけれども、こういう日本の食品衛生法違反の貨物が行きますという連絡はしています。

○小島氏（コーディネーター） そこまでやっていたらいいですね。わかりました。

もう一つ、今の400人の体制なのですけれども、これは日本と同じぐらいの先進国の中で、これぐらいの検査をやっている規模でいったら、この400人がほかの国と比べて多いのか少ないのかということも、ちょっと教えていただけるとありがたいのです。

○三木（厚生労働省） それはなかなか難しいですが、体制も違いますし、行政のやり方も違ったりするので、なかなか数だけで多い少ないというのは、言うのはちょっと難しいのです。

○小島氏（コーディネーター） あと、検疫所で、安藤さんの検疫所で監視員の方たちが日々チェックしていますね。その忙しさといいますか、検査のプロの技量といいますか、それは日本のほうが進んでいるとか、もっと進んでいる国があるのかとか、ほかの国と比べて、それはどんな感じですか。割とスライドを見ていると、本当に一生懸命やっていたらいいということにはわかるのですけれども、それがどの程度のレベルかを知りたいですね。

○安藤（横浜検疫所） それは実際に、他の先進国に行って話をしたりという機会がないので、何とも言えないです。

○小島氏（コーディネーター） どこかと比較するのは難しいということですね。わかりました。

それで、私は大阪でも同じようなことをやったのですが、河野さんの話を聞くのは、今日、初めてですので、大阪では別の方がお話をなさったのですが、河野さんの問題提起が結構おもしろいなど、今、聞いていて思ったものですから、先にそれをちょっと聞いてみたいと思います。

とりあえず、先ほど河野さんがおっしゃった、1割しか検査していないのか、それとも、1割もやっているのか。これは一般の消費者もかなり関心があると思うのですけれども、違反率も低いと見ていいのか、一生懸命やっているから結構高いと見ていいのか。そこら辺は三木さん、どうですか。

○三木（厚生労働省） なかなか検査率だけで取り上げてどうなのだとおっしゃると、話は厳しいですね。

それで、スライドの中でもお話ししましたが、例えば検査命令とか輸入品の違反

の数が減れば当然、検査の数も減っていくので、検査率というものはどんどん減ってしまう。モニタリング強化になるものがなければ当然、検査の頻度も減るので、検査率も減るという形になっています。では、検査率が減ると検査をしていないのかと言われますと、そうではなくて、そこは輸入者さんがちゃんと自主的に検査をしている分とか、指導して、年1回ぐらいは添加物とか、いろいろ検査をして、輸入者さん自身で安全性確認してくださいと言っていますので、そういうものは数としてはそんなに落ちていないのです。

しかし、検査命令の数というものはやはり変動していくので、率が下がっているから手を抜いているのではないかと言われますと、そこは厳しいのですけれども、大体、検査率というよりは、先ほど安藤さんのほうの話にもありましたが、審査は100%、書類チェックは十分していますので、そこで問題がある、必要がある分については検査をする仕組みになっています。

あと、モニタリング検査の数も毎年、微増ですけれども、そこは落とさずにやっていますので、そういう意味で言いますと、必要な検査はちゃんとしているという認識ではありません。

○小島氏（コーディネーター） わかりました。

この1割検査というものは、いわゆる統計学的に見たら十分な数かと思われませんが、よく消費者からはもっとやれという声がありますね。それは科学的に言ったら1割で十分なのかどうかはどうでしょうか。

○三木（厚生労働省） 大体、コーデックスとかでも、100件やって1件違反が見つかる。1%の違反を見つける確率で検査の数というものを決めていまして、大体、その統計学的手法といいますか、そういったものを参考にしてモニタリングの数とか検査の数を決めているのですけれども、その結果、1割ぐらいになっているという状況ですので、何割検査をするということでその数を決めているわけではないのです。

○小島氏（コーディネーター） よくわかりました。

もう一つ、これは河野さん自身にお聞きしたいのですけれども、先ほど消費者もしっかりと責任を果たさなければいけないとか、リテラシーが必要であるというお話を聞きましたが、もう少し具体的に、どういうリテラシーが必要なのかという、消費者もマスコミも含めてかもしれませんが、そこら辺、もう少し説明をいただけますか。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） リテラシーという言葉にしてしまったのがちょっと難しかったかもしれません。輸入食品でも、何事もなければ私たちはそれほど日々、神経を研ぎ澄ませて、この食品はどこから輸入されて、どんな経路で、どんなふうになっているのだろうというふうに、食品を常に口に入れる際に疑ってかかって食べているということはほとんどないです。本当に安心して、おいしいなど。それから、おなかいっぱいになったなという、すごく単純な形で食品というものは口にしていると思います。

ただ、何かあったときに、やはり大きく報道されたときには、全てを疑いの目で見てし

まうといひましようか、先ほどのサントリーさんの御報告にあつたウーロン茶の茶葉の例で言う、ウーロン茶から基準を超える残留農薬検出というものがぱつと報道で取り上げられたときに、ウーロン茶全てに対してそうであると思つてしまいます。それで、ウーロン茶から端を發して、ウーロン茶は基本的には中国産ですし、中国以外でつくられたウーロン茶というものはどんなものだろうと思ふぐらいですから、そうすると、そこから中国で生産された他の食品に関しても全てにリンクして想像力が働いてしまう。それは、消費者にとっては余りよくないことだろうと思ひます。

ですから、日常的に何も考えずにおいしく安全に食品を食べられるというのは重要ですし、そのために行政の方も事業者の方も一生懸命やつてくださつてゐるのを大前提として置いておいて、消費者もやはり日ごろ、日本の食品というものはかなりの部分、輸入されているのだと自覚する。その輸入は、ただ輸入が怖いのではなくて、しっかりと管理されていれば、それは日本の国産品と何ら遜色はないし、そのことが消費者の生活にとつてもとてもいいことなのだ。それで、メディアで何か報道があつたとしても、即、それを全部受け取つてしまうのではなくて、そこで言われている、本当に私たちが理解しなければいけない情報は何なのかというあたりを見極める力をつけること。やはり日ごろから、情報に踊らされず、それから何か問題があつたときにも丁寧に正確な情報に行き着けるように、そういった心構えが必要ではないかということで、このリテラシーという言葉を使ひました。

ですから、先ほどウーロン茶の例があつて、報道がされたときに、では、私がふだん飲んでいるサントリーのウーロン茶はどういう状況なのだろうかと、例えばサントリーさんのホームページに行つてみる。そうしますと、そこに多分、状況の説明であるとか、こんなふうによつてゐますとか、自分のところのものは対象外とか、そんなふうな情報もあるかもしれませんし、それから、一般的に残留農薬というものはどういふ基準でやられているか。そういうところに対しても、一方的に受け身でゐるだけではだめなのではないかなという意味でリテラシーという言葉を使ひました。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。

情報発信については後でまた議論したいと思ひますので、とりあえずはありがとうございます。

それと、私から三木さんの話の中で2つ。

1つは、デンマークからジェチルスチルベストロールが検出されて積戻しになつたとありましたね。このホルモン剤は、アメリカ産の牛肉のホルモン剤も含め、多分サンプリングで調べていないと思つていたのですけれども、デンマークはたまたま見つかつたということなのか。ホルモン剤について、どのような検査をしていらつしやるのか。もしわかれば、そんなような質問も事前に来てゐますので、ついでにお答えいただけたら。

○三木（厚生労働省） ホルモン剤は、日本では合成ホルモン剤というものが3つ、ゼラノールとか酢酸トレンボロンとか、3つについては規格基準が定められてゐますので、そ

の規格基準に合ったものかどうかを輸入時のモニタリングということでチェックをしています。

それで、これは牛肉とか、豚肉は余り出ないですけれども、そういったものについての検査をやっているということですが、牛肉についてもほとんどといますか、平成18年ぐらいからやっていますが、基準値を超えて検出されている事例はありません。

デンマークの事例は、輸入時のというよりはデンマーク国内の検査で何かそういうものが検証されたということで、日本側に報告、通報があったというもので、デンマークから豚肉は結構輸入をされていますので、日本も対応したという事例になります。

○小島氏（コーディネーター） わかりました。

もう一つは、平成28年度の計画の中で、たくさんあったと思うのですが、そのポイントは何なのかということなのですが、いわゆるモニタリング検査ではなくて、輸出国の衛生対策をしっかりするみたいなこともお話しになったのですけれども、そういう方向に持っていくのが、やはりこれからのあり方なのか、特色の一つかなと思って聞いていたのですけれども、ポイントをもう一度お話ししていただけるとありがたいです。

○三木（厚生労働省） すみません。わかりにくくて申し訳ないですが、ポイントは先ほども、やはり河野さんからお話がありましたように、輸入時だけでチェックするというのは限界がありますし、100%、全部検査をするということはもちろんできませんので、それはもっと効率的に輸入時のチェックというものは、いろいろな海外での状況とか使われ方とか違反の状況とかもありますし、そういった情報を踏まえて、ピックアップして効率的にやっていくしかないなと思っています。

ただ、もっと精度を上げようとするすると、やはり生産国側で日本の食品衛生法に合った食品を輸出してもらうのが重要と考えていますので、どちらかといいますと、生産国に働きかける。あと、途上国であれば向こうの技術力をアップして安全性のベースを上げてもらうとか、そういうことに重点を置いてやる必要があるのではないかと考えています。

○小島氏（コーディネーター） わかりました。

それと、これで最後です。芝さんにも1つ教えていただきたいのです。

先ほど河野さんが、加工品の原料がどういうふうにして入ってきているのか、よくわからないという指摘がありました。確かに生産と消費の現場が離れていますので、わからないという問題があると思うのですが、事業者の立場から何か消費者に、もっと身近に生産の現場を感じてもらえるような努力とか、そういうものはなさっていらっしゃるのでしょうか。

先ほどのウーロン茶にしてもこういうところで、聞けば非常によくわかりますが、日ごろはどういう活動をなさっていらっしゃるか。もしあれば教えていただけますか。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社） わかりました。

さすがに製造現場にダイレクトに行ってもらえるのは非常に難しいものもあります。我々でも行けないようなところも結構ありますので、1つは我々が持っているドリンクとかお

酒の製造現場であれば、工場に来ていただいたら、その観光コースなりで現場を体感してもらうことはできるような施設は幾つかあります。

あと、やはり先ほど私の話にもありましたとおり、信頼というものをお客様にさせていただくためにということで、広報的な活動は重要であると思っています。その一つのやり方として、ホームページを活用しての情報発信があります。サントリーのホームページにおきましても、安全・安心への取り組みというところで私どもの部署でつくっているものがありまして、そこにも幾つか、工場での取り組みとか原料の取り組み、いろいろなものを載せております。先ほど言いましたウーロン茶もその一つとして載せております。

最近はそれだけではなくて、やはり若い人に見てもらうために、いわゆるパソコンの画面で見ただけではなくて、スマートフォンとかタブレットで見られるようなものをわざわざ別途つくり込んで出すこともやって、とにかく広報的なところを強化するというところに取り組んでいるところでございます。

○小島氏（コーディネーター）　すごいですね。わかりました。

それで、改めて参加者の方からいただいた質問を中心にやっていきたいと思っています。質問をざっと見てみましたら、結局、2つか3つぐらいに分けられます。

1つは、圧倒的に多かったのが、「TPPの後に検査体制がどうなるのですか」ということと、「自国の食品添加物や遺伝子組換え食品の表示、あと、農薬の基準値が緩くなるのではないかどうか」という質問が圧倒的に多かったということです。

もう一つ、事業者の方からは、「では、どういう対応をすればいいのですか。例えば厚生労働省が何か強化するのだったら、それに合わせて自分たちも何か強化しなければいけないような準備をしておくべきかどうか」ということですね。

それで一つ一つ聞いていきますと、ほとんどが厚生労働省の方が答えるような形になってしまうのですけれども、とりあえず、ちょっとダブるかもしれませんが、お答えいただければと思います。

それと質問の中に、例えばそもそも、どういう考え方で検査の頻度を決めているのかとか、水際の検査は結局強化されるのか、そのまま現状維持なのか。そこら辺はちょっとダブるかもしれませんが、改めてお答えいただけると。

三木さん、お願いします。

○三木（厚生労働省）　TPPが発効すればという前提でよろしいですか。

○小島氏（コーディネーター）　はい。

○三木（厚生労働省）　ちょっと説明もさせていただきましたけれども、TPPについては暫定の仮訳というものが内閣官房のTPP対策室のところでも、先日、掲載されたので、一応、そこで参考に見ていただけるような形にはなっていますが、7章の衛生植物検疫協定、いわゆるSPS協定の中でも、基本的にWTOの締約国の権利とか義務は維持しますと書いてあるのです。それはどういうことかといいますと、日本がこれまでやってきた食品衛生と申しますか、輸入食品の場合ですと輸入時の対応とか、そういうことについては、基本的には

その権利はちゃんと守りますということなので、制度を変えろとか、そういうことを言われることはありません。

ただし、国際基準とかそういった、食品の場合はコーデックスの国際の規格というものがありますけれども、そういうことは積極的に参加国の間では推奨していきましようともなっていますので、基本的には科学的な根拠に基づいていないようなことをこれまでやってきたのであれば、それは是正しなければいけないということになります。日本の場合には食品安全委員会でのリスク評価を踏まえて基準値とかもちゃんとつくっていますので、そういうリスク評価をして、ちゃんと科学的な根拠もあってつくったものについては、維持はされるということで考えています。

輸入食品、輸入時の検疫とかも、結局はそういった基準が守られているかどうかのチェックをするということですので、基本的には、そのところは引き続きちゃんとチェックをしていくことになると思いますし、あとは輸入量がふえるかどうかですけれども、多分、いろいろ新聞とか、ふえると言われていますが、食べる量がこれまでの1.5倍食べるようになるとは思えないので、個人的にはTPPの参加国からの輸入に置きかわるのもあるのかなということも思っています。そういう場合でもやはり量的なものとか、新たな食品が入ってくるような場合には必要な指導とか検査をすることとなりますので、そういう対応で、輸入動向に応じて輸入時のチェックとかについては対応していこうと考えています。

○小島氏（コーディネーター） わかりました。科学的な国際基準を守りながら、自国の制度を守るということですね。

それと今の中で、そうすると、よく遺伝子組換え食品の表示がアメリカのようになくなってしまうのではないかという声も時々聞くのですが、今の話を聞いていますと、それは現時点ではないということでしょうか。

○三木（厚生労働省） そうですね。表示は今、厚生労働省の所管ではないですけれども、基本的には制度は維持できるということですので、直ちに取らうということはないということです。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。

あと幾つかありまして、「検疫の48時間ルールは適用になるのでしょうか」。これもTPP後ですけれども、これは検疫48時間というものは多分、初めて聞く消費者の方もいらっしゃると思いますので、検疫48時間ルールというものがそもそもどういうルールで、それが適用になるかどうかについて、ちょっと教えていただけますか。

○三木（厚生労働省） これも第5章というものが、税関当局及び貿易円滑化という章がありまして、その中の第10条に物品の引き取りというものが書いてあるのです。日本の場合、これは関税の関係なので、財務省関税局のほうでやっていたのですけれども、その中に自国の関税法令の遵守を確保するために必要な期間内ということで、可能な限り物品の到着後48時間以内に物品の引き取りを許可することについて定めることというのが、そういった条文がありまして、これで48時間以内に頑張らうということになっ

ています。

ただ、モニタリングでも、日本の検査命令とかでも残留農薬の検査は1週間ぐらいかかりますし、48時間以内に通関しなければいけないとなりますと、残留農薬の検査とかもせずに通関させるのではないかという不安の声といいますか、そういう御懸念もいただいています。基本的には日本の関税法でも他法令の確認はちゃんとしてから通関しなければいけないことになっていまして、食品衛生法の遵守状況とか、あとは動物で言うと家畜伝染病予防法の確認とか、いろいろ日本では他法令も係っていますので、その辺の確認については、この48時間以内とは書いていても、これまでどおりちゃんと維持ができるとは考えています。

ただ、何も検査せずに輸入を認める場合もありますので、そういう場合、不当に検疫所で留め置くとか、そういうことはやはりできませんので、必要な審査の体制というものももしかすると検討する必要は出てくるかもしれませんが、基本的にはこれまでどおりの体制維持でやっていくということになるかと考えています。

○小島氏（コーディネーター） これまでどおりということですね。わかりました。

もう一つが、「中国の食品安全法が改正されて、日本から中国へ輸出する食品の基準が緩くなるのか、強くなるのか」。

これについては、中国から輸出される食品から中国に輸入される食品に軸足を移すというふうには中国の食品安全法が改正されると聞きましたけれども、これをどう考えたらいいのですかということなので、これは逆に日本にとって厳しくなるという意味にもとれるのですけれども、そこら辺はどうでしょうか。

○三木（厚生労働省） 中国で食品安全法というものが改正されたのが、昨年10月に施行されて、結構1.5倍ぐらいのボリュームになったと聞いていますけれども、基本的に中国から輸出される食品については、向こうの質検総局というところが輸出入の関係をやっていますので、そこの体制はほぼ変わらないこととなっています。

ただ、中国の国内の食品衛生対策といいますか、そういったところは非常にいろいろ管理の要綱が設けられて、厳しくなるということで、どちらかといいますと、中国の国内対策の強化ということになるかと思えますし、あと、罰則とかもそれに伴って非常に厳しくなるのですけれども、単位抽出される食品の安全確保というところは余り変わらないといいますか、ほぼ従来どおり、ちゃんと向こうで輸出業者は登録制になっていますし、問題があれば登録が取り消されたりという仕組みも変わりませんので、日本への輸入に関しては問題ないと思います。

ただ、輸出の関係も若干、最近はあるので、その辺は多少向こうで厳しくなるかもしれません。

○小島氏（コーディネーター） どちらにしても、では、こちらから中国へ行くのも、中国からこちらへ来るのも、緩くはないということですね。今の話から行くと、厳しくなるという感じですね。

○三木（厚生労働省）　そうですね。緩くはならないです。

○小島氏（コーディネーター）　そういうことですね。

もう一つ質問が、食品のトレーサビリティーの取り組みについての質問が来ていまして、これは芝さんに聞いたほうがいいのですか。

国内で食品流通に限定されていた食品トレーサビリティーが、これから安全性の確保の観点から輸入食品にも適用されるのではないかということで、これは法律で決まっているわけではないのですが、やはり事業者として輸入食品のトレーサビリティーもどんどんやっていく必要が高まるのではないかという質問ですけれども、そこら辺はもう既にやっていらっしゃるのですね。何かあっても、すぐトレースできるようにはなっているのですね。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社）　はい。これは取り扱う食品の内容によってもどこまでできるかというものは違いますので、できるところ、あるいは重要なところに関してはトレーサビリティーをしっかりとやっていきます。基本はトレーサビリティーがあるのが前提ですけれども、そのトレーサビリティーのわかっている範囲のレベルというものは、同じようにはできないので、みんな違います。

あと、単に物を買って持ってくるだけの商社さんであったら。そこまで要求してもなかなかわからない場合もあります。できるだけ安心してもらいたいものにし、しかるべきコストがかけられる場合はかなりのことができるかもしれません。

○小島氏（コーディネーター）　わかりました。

それと今度は、事業者からの質問が大体、最大公約数的には今のような感じでしたけれども、消費者からの質問で、先ほども途上国の話が三木さんのスライドで出てきましたが、「輸出国へ現地調査に行く頻度」です。それはもっとやったほうがいいのではないかという意味もあると思うのですけれども、それはどのくらいの人がどういう頻度で行っているのかという質問です。

○三木（厚生労働省）　それは予算とかもありますので、その範囲の中ですけれども、一応、今、日本が輸入をしている国、輸出国は上位30カ国ぐらいで九十何%かをカバーできていますので、大体、その30カ国を目安に、これまで行っていない国とか、あと、問題が起こって、それを解除する場合とか、そういった必要な場合には行っています。

特に制度調査といいますか、向こうの外国、輸出国の食品衛生の制度を調査するような、そのために現地に行きますけれども、そういうものが大体、毎年、いろいろ事件が起こると行けない場合もありますが、計画立てて4カ国とか5カ国とかを決めて、先ほどプライオリティーで行っていないようなところで、行けるところについて行くとか、そういう形で対応しています。

ただ、相手国との日程が合わなかったり、なかなか最近ではテロとかもありましたので、行こうとしていた国が情勢不安定で行けなかったりというものもちょっとありますので、なかなか計画どおりにはいきませんが、一応、そういう形でやっております。

○小島氏（コーディネーター）　わかりました。

それともう一つ、消費者からで、これは食品の照射のこと。「香辛料に放射線を当てて殺菌する技術があるのですけれども、そういうTPP後に食品の規格基準が国際化してきますと、放射線の照射も許可すべきではないか」。逆に、これは反対ではなくて、許可すべきではないかということなのですが、そういうことが可能かどうかなののですけれども、そこら辺は何か変わり得る要素はあるのでしょうか。それとも、このまま、今のままに行くような見通しなのか。

そこら辺は、やはり三木さんですか。

○三木（厚生労働省） 放射線照射の、今、ジャガイモといいますか、馬鈴薯の発芽防止の目的のみ許可といいますか、できることになってはいますけれども、これを広げるかどうかということは当然のことながら、食品安全委員会にリスク評価をしてもらって、その上で管理をどうするかということを決めなければいけない。

ただ、やはり反対される方もいろいろいらっしゃると思いますし、いろいろな方の意見とかを聞いて判断していく必要があるのかなと思います。こういった事業者さんから、本当に放射線照射に対する要請があるのかどうかということもありますので、いろいろな関係者との意見交換とかの判断も必要なのかなと思います。

ただ、先ほどお話ししましたように、やはり国際的には結構認められている国もありますので、今、そういう輸入のときに照射していないかどうか、確認をとったりという対応はして、日本の中には入らないようにしている現状ではあります。

あとは、国内では牛のレバーが生食の禁止ということで、レバーの殺菌方法の一つとして食品の放射線照射ということで研究はしている状況ですので、そういった研究の成果とかも将来的にうまく出れば、それで皆さんが照射ということにいけるということであれば、こういった制度も進めるのかもしれない。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。

その場合、厚生労働省が許可するのではなくて、事業者のほうから許可申請が来た後に許可するかどうかを決めるわけですね。厚生労働省が許可しますから使ってもいいですということはないですね。

○三木（厚生労働省） 全体に食品衛生法の中で、規格基準の中で放射線の照射については馬鈴薯の発芽防止しか認めていないので、そこをそれ以外にまず認めるかというところがありまして、その認めた場合に、あとは放射線処理業というものが食品衛生法の営業許可の中にありますので、その業許可を今度は自治体さんに申請して、とって、照射業ということでやっていかないといけないという流れにはなります。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。

それと、今度は河野さんに対しても消費者から質問が来ていまして、「大量の輸入食品が日本に入ってくるときに、輸入食品の安全性確保のために消団連としてはどのようなことを考えているのか」。これはもちろん、事業者が第一義的には確保策をとるのですけれども、情報発信も含めて消団連としてどういうふうに、対応してゆくのか教えてください。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） 全国消団連では現在、このTPPの妥結による情報収集をしているところです。ですから、特に私の会員団体も含めて周囲の方は、やはり食品の安全性が担保されるのかどうかということと、農業が守られるのかどうかというところあたりが非常に関心の高い項目なのですけれども、まだ、先ほど仮訳が出たばかりであるという話もありましたし、それを私たち消費者の力で読み解くというところまでは行っておりません。

実は、この2月の半ばに消団連は毎回、先ほども学習の機会を設けるということでいろいろ勉強をしているのですが、理事会と近接しているところに2時間半の時間をとりまして、このTPPに関して、テーマを2つに絞りまして、食品の安全性に関する学習、それから、国内農業との関連性に関する学習ということで、関係省庁の方に来ていただいて、それぞれ40～50分程度の時間をとって、自分たちの疑問とか今の状況というものを確認しようと思っています。

ですから、消団連内の個々の会員団体の中でさまざまな意見がございますけれども、消団連としては、まずTPPの妥結による影響について、しっかりと学習をしましょう。それで、必要な意見発出は、この後、考えていきましょうというところにあります。

○小島氏（コーディネーター） わかりました。

次に、芝さんにもついでに、今の事業者の立場として、このTPPの妥結に向けて、先ほども少しは出てきたのですけれども、消費者団体はこうやって勉強会をやったりしているのですが、事業者としては何か具体的に対話はなさっていらっしゃるのですか。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社） 今、おっしゃられましたとおり、まだ、あまり決まっていないところが多いので、これから様子を見ているところが実態です。

それと我々、会社によって、あるいは食品業者によって、影響はみんな違うのです。生鮮食品とか、畜産物とか乳製品とか、規制のかかっているものが安く入ってくるという、あるいは量が増える。ここがやはり何か変化が起こるだろうと思われるところなのです。

我々が多く買っている加工食品、原材料も含めてですけれども、これは今、ほとんど関税がかかっていないものが多いので、実は余り変わらないのではないかと考えています。ですから、何の変化があるか、あるいは何も変化がないかというのをよく見極めた上で判断せざるを得ないかなと思います。

○小島氏（コーディネーター） 確かに、まだよくわからない面がありますね。わかりました。

時間があと25分ということなので、こちらサイドであと5分だけ。

情報発信なのですけれども、非常に難しいと思うのですが、厚生労働省として何かマスコミをうまく活用して、輸入食品のリスクを的確に伝えるような動きとか、何か、このシンポジウムも[A1]Twitterで呼びかけたという話も聞いたのですけれども、そういう何か新しい情報発信のようなことも考えていらっしゃるのでしょうか。

○三木（厚生労働省） とりあえず、厚生労働省はホームページがありますけれども、非常に見にくいという評判も聞いていますので、あと、階層がいっぱいあって、どんどん行かないと見られないということもありますし、あと、外国の方に英語のものが不十分ではないかという話もちよっと言われていますので、その辺はなるべく今年度中に改善できるところはしていこうと考えています。

あと、発信ということで、輸入食品は余り、まだそこまでできていないですが、食中毒予防とかではツイッターとかでいろいろと情報を流して、食中毒シーズンでは危ないですよみたいな写真とかも入れて流したりすると非常に好評ですので、ただ、輸入食品で流すとなりますと、何か問題が起きて、これは食べないでくださいというときはそういうツールも使わなければいけないなと思いますが、なかなか常日ごろの情報をどういうツールでどこまでやるかというところは今後いろいろと考えさせていただければというところです。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。

では、芝さんにも河野さんにも、今のマスコミの、日ごろ、輸入食品に関するニュースを見ていて、私もマスコミの中において、いい記事も悪い記事も玉石混交だなという思いではいるのですが、何か、もっとこういう情報がふえてほしいとか、マスコミに対する注文とか、何かありますか。

芝さんから、日頃ご覧になっていて。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社） いろいろな情報が世の中に流れていますので、その中で正しい情報とちょっとそうでない、ある目的を持った情報というもののはうまく仕分けていかなければいけないと思います。これは見ているだけではなかなかわからないので、その辺をしっかりと何か、第三者的にちゃんと説明してくれるような方が別にいらっしゃって、その方がちゃんと信頼できればいいなと思います。その辺のところは難しいのですけれどもね。

あとは情報を、やはり自分で、もとの情報まで遡ってみますと、この情報は、本当はこういうものであるとわかる場合もありますので、その辺のところやはり自らもいろいろなところから情報を集められるような力があれば大分違うのかなと思うのですけれども、なかなか一般の消費者は難しいのではないかなと思います。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。河野さんはどうですか。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） 私も、先ほどリテラシーを高めるというふうに申し上げたのですけれども、日々、普通に暮らしていて、情報に接する、それがどこで接するかなのですが、私がよく目にするのは電車の中の中張り広告とかで、こんなことが起きているのだとか、これはどうなのだろうかと驚くことが多いです。

ただ、私はこういう消費者団体におりますから、そういったぱっと目に入ってくる、飛び込んでくる情報に関しては8割引きぐらいで見て、残りの2割、どこかに真実があるかもしれないというふうに受け取るのですけれども、多くの消費者はなかなかそこまでは行かないと思います。

ですから、例えばマスコミの方にお問い合わせするのは、不安を煽るだけで終わらないでほしいのと、マスコミの方もやはり科学的な知見というものが食品の安全を報道するには一番重要なところなのだとすることを肝に銘じて報道していただきたいなというのは思います。

あと、消費者側の自衛の視点から言いますと、やはり日本で食品の安全に関して、いわゆるヒトの健康影響評価をするのは食品安全委員会であり、その食品安全委員会の評価に準じる形で管理措置を決めるのが厚生省や農水省であるという、行政の仕組みですね。それから、不安になったときにはリスクアナリシスという方法論が食品安全基本法ができたときに採用されて、うまくいっているかどうかは私もよくわかりませんが、そういったところをやはり自分の情報のよりどころにするという心構えが必要かなとは思っています。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。河野さんを新聞社のデスクに抜てきしたいですね。

では、ここでこちらのサイドは終わりますので、これから会場からの質問を受け付けたいと思います。

それで、20分ぐらいしかありませんので、できるだけ1人1つか2つに抑えていただきまして、所属とお名前をおっしゃっていただいて、手を挙げていただければマイクの人が多分行きますね。

それで、余り意見ではなくて、できるだけ質問に絞っていただけるとありがたいです。

では、どなたか、御質問はありますかでしょうか。

どうぞ。

○質問者A すみません。1点伺いたいのですが、多分、もう御説明になったと思うのですが、ちょっと聞き漏らしたかもしれないです。輸出国登録施設制度の周知・普及を行うということが出ていましたけれども、この輸出国登録施設制度素案というものについてももう少し詳しく御説明いただけるとありがたいのです。

○小島氏（コーディネーター） 質問の意味はわかりましたね。確かにそうですね。どこがどういうふうに変わるのかというのをもうちょっとわかりやすく理解しておく必要があるなど私も思いましたので、いい質問だったと思います。

どうぞ。

○三木（厚生労働省） すみません。説明が雑で、申し訳なかったです。

輸出国登録施設制度というものは、現状で今、輸入食品等事前確認制度というものをやっております。これはスライドの35ページを見ていただきますと書いていますけれども、平成6年から導入しています。これは規制緩和の一環で導入したもので、輸入時の通関とかの手続を簡略化しようということで入れたものです。

実際には製造者、施設が、自分のところで作っている食品については、こういう施設基準で問題がないということの書類を政府を通じて出してきて、それで問題がなければ自主検査を3年間省略できるという規定で、今、運用しています。

ただ、実際に今、この制度で登録されているのが韓国とインドの一部の食品、一部の施

設ですので、そこも少し、いわゆるHACCPというものを勘案して制度を変えていこうというのが輸出登録施設制度で、今、内容については検討中であります。

これは昨年、実際の管理運営基準という、厚生労働省が国内の管理運営基準というものを改めて、従来の一般的な管理と、あとはHACCPの管理を可能にしたという、どちらの管理方法でもいいですという選択制を導入して、それを各自治体さんにお示しして、各自治体さんではそれを踏まえて、条例とかを変えた自治体もありますけれども、HACCPというものも基準といいますか、衛生要件に取り入れたという流れになっています。

それと同様なことを輸入食品でもやっていけないのではないかとということで、これは輸出国の施設が、ちゃんと自分のところはHACCPを、管理をやっていますということで申請をいただければ、HACCPの内容について、こちらのほうで確認をして、問題がなければ輸出登録施設ということで登録をしていこうというものです。

それで、登録をすれば、メリットのところは今、もう少し考えていますけれども、自主検査を5年間省略できるとか、あとは定期的に自主検査とかも輸入者でやっていただきますが、そういったものも全部省略ができるような、いわゆるHACCPによる衛生管理がちゃんとしっかりしていれば、最終製品のチェックはそんなに必要がないのだという、このHACCPの考え方で、将来的には輸入時のチェックをできるだけ簡略化できるのではないかとということも考えています。

実際には、こういうことの制度をつくっても、手を挙げるところがないとなかなかうまく運用ができませんので、こういった、もう少し具体的に中身を詰めて、諸外国に対しての周知とか、もう少し普及をしていけば、輸入食品でもHACCPが取り入れられることによって安全確保もできると思いますし、あとは生産国での衛生管理の程度も上がるのではないかと考えているところであります。

よろしいでしょうか。

○小島氏（コーディネーター） 今のお答えで大体、納得していただきましたか。まだここがわからないのだったら、また質問してください。

○質問者A ありがとうございます。

今、3年間省略できるというお話だったのですが、何となしに、私は消費者団体なのですけれども、それで本当に1年の登録で3年間省略して大丈夫なのかどうかというのがとても不安なのですけれども、それはどこかでチェックとか何か。

○三木（厚生労働省） そこは輸出国の政府なり、どこか第三者的なところがちゃんとHACCPの管理ができていますという検証をすとか、あとはモニタリング検査や定期的にこちらのほうから現地確認に行つて、ちゃんとできていることを確認するということは必要であると思っています。

○質問者A わかりました。ありがとうございます。

○小島氏（コーディネーター） よろしいですか。

それでは、ほかに御質問はありますでしょうか。では、どうぞ。

○質問者B パルシステム東京の原と申します。

三木さんに伺いたいのですが、TPPでISDS条項とラチェット規定が入ったと聞いているのですが、この場合、やはり今、規制していないものに新しい規制を設けることができなくなるとともに、今まで規制していたものなどが外国の企業から訴えられることが予想されると思うのですが、そのことについて、どのように考えていらっしゃるのでしょうか。

○小島氏（コーディネーター） 今のは、外国の企業から訴えられる条項が確かにあるのですけれども、それを盾に、よくTPPに反対している声も確かにあります。そこら辺はどう考えたらいいか。

例えば、遺伝子組換え作物の表示もそうでしたね。アメリカが訴えてきたらどうするかという話もあったのですが、そこら辺はどう考えればいいのかという質問ですね。

○三木（厚生労働省） なかなか難しいと思いますが、TPP協定でのISDS条項というものは、いわゆる投資とかに関連する分野で紛争解決の手段を規定したものであると思います。そこは当然、そういうISDSの規定であると思いますが、いわゆる締約国、日本が正当な規制目的で、例えば国際的に認められたルール、WTOのSPSのルールとかがありますが、こういったルールに従って、必要かつ合理的な規制を行うのを妨げるものではないと考えていますので、通常、これまで日本の場合はWTOのSPS協定に従って、科学的根拠に基づいたSPS措置というものをとっていますので、こういった投資関連の違反が認められるということは現時点では想定がされにくいかなとは考えています。

○小島氏（コーディネーター） 今のお答えでよろしいでしょうか。もし、まだわからない点があったら追加で質問していただいてもよろしいですか。

○質問者B 訴えられるかどうかというのは、そういう認識であるということはわかりましたので結構なのですが、ラチェット条項によって新しい規制は日本独自で検討することができなくなるかと思うのですが、その辺の認識はどうでしょうか。

○三木（厚生労働省） ごめんなさい。ちょっと意味がわからないのですけれども。

○小島氏（コーディネーター） では、もう一回お願いします。

○質問者B ラチェット条項というものがあって、規制が条約の締結時点よりも厳しい規制は認めないという規定があると思うのですが、そうすると、日本で何がしかの規制の必要が生じたときに、日本で規制を設けることは条約締結国全ての承認を得ない限り規制ができないという形になると思うのですが、いかがでしょうか。

○小島氏（コーディネーター） それは、今の御質問というのは、例えば添加物にしても農薬のそういう基準も含むわけですか。

○質問者B どこまで含むのかわかりませんが、規制の枠組みとかは必要になると思いますので、その辺はどうなのでしょう。

○小島氏（コーディネーター） 日本で決めている制度なども変わってしまうのではないかという意味ですか。

○質問者B 変わってしまうといますか、変えられなくなってしまう。

○小島氏（コーディネーター） そういうおそれがあるか。私もよくわかりませんが、そこら辺はどうですか。

○三木（厚生労働省） その詳しいところまではわかりませんが、WTOのSPSのルールは各締約国に権利義務として与えられているという理解でありますので、当然のことながら、そのルールに則って、規制をしたり、管理措置をしたりということについては妨げられないとは考えています。

○小島氏（コーディネーター） それでは、あと10分足らずですが、ほかに御質問はおありでしょうか。どうぞ。今、マイクが行きます。

○質問者C NECの園と申します。2点質問がございます。

1点目は安藤さんのほうなのですが、輸入食品の場合、海外の公的機関の試験成績書というものが認められているというふうになっています。それで、これを検疫のときとかに御確認されたりするのだと思うのですが、今回、御報告と申しますか、教えていただきました違反があるという件数。検査数が1割ぐらいで、その中で0.08%の違反があるものについては、この公的機関の試験成績書がありながら、それでも違反をされているようなものが存在するかどうか。もしそうなった場合、公的機関へのフィードバックとか指導というものは厚労省からされているのでしょうかということが1つ伺いたいことです。

もう一点目は、これは三木さんになると思うのですが、トレーサビリティの件で、先ほどHACCPのほうで、今回、輸出国登録施設制度というもので、HACCPの必須要件というふうになった場合、その施設自体が守られないとだめだという話になりますと、どこで収穫したとか、そういうものではなくて、どこで通ってきたかという、HACCPの認証された必須のところからちゃんと輸入されたのかどうかというところまでのトレーサビリティは必要になるのではないかと考えていまして、この点についての考え方について教えていただきたいと思います。

○小島氏（コーディネーター） 安藤さん、今の御質問は大体わかりましたね。今、海外の機関にフィードバックしているかどうかということですね。

○安藤（横浜検疫所） 輸入時に外国公的検査機関の成績書がついている。それは試験成績書に何も問題がない。それで、一つの例として、検疫所のモニタリングで検査をやったところ、違反になったというケースですね。

○質問者C ケースがあるかどうかです。

○安藤（横浜検疫所） その場合、私どものほうは厚生労働省に違反連絡という形をとります。そのとき、モニタリング検査でこの項目を検査して、これで違反であったとともに、自主検査などを行っている場合には、それも事実報告として上げます。この場合ですと、輸出国と公的検査機関、どこどこでこういう検査をやって、その結果はこうであったということを申し添えて報告をします。そこから先、輸出国政府等々について情報提供するのはこちらのほうなので、そこはやっているかどうかということになります。

ただし、その事実というものは輸入者が一番よく知っていることですから、輸入者から登録検査機関なり製造者を介して、その検査機関に情報提供が行っているものかなというふうには考えます。

○三木（厚生労働省） 続きになりますけれども、外国公的検査機関に限らず、輸出国政府がやっている検査の結果とかでも、そこで問題がなくて、輸入時のモニタリング検査でひっかかる例は時々あります。それは貨物が工業製品みたいに生産されているもので、例えば添加物がちゃんと十分に均一にまじっているようなものであれば当然、結果が変わることは余りないのかもしれませんが。

しかし、残留農薬のように時々、不均一なものがあるということになりますと、サンプリングとかでどれをサンプリングしたかによって結果は多少変わり得る可能性もありますので、そういう事例が出てくることになると思います。そういう場合には当然、在京大使館とか輸出国政府に対して、こういう結果について、どうしてこうなったのかということも含めて、向こうで原因究明をしてもらおうということをやっていたいております。

もう一つ、トレーサビリティの関係で、先ほどお話ししました輸出国登録施設制度になりますけれども、これは向こうの食品の加工場といいますか、製造加工場がちゃんとHACCPをやっているかどうかを確認するというのを今、考えておりますので、当然、その施設において原材料の受け入れとか、そういうものをどういう管理をやるのかということも含めて確認をすることになると思いますし、最初のトレーサビリティの関係については、なかなか国内でもトレーサビリティは今、米と牛については法的に義務づけていますけれども、それ以外はなかなか難しいということで義務づけられていません。

逆に、安藤さんのほうからもありましたが、輸入品で問題があったものについてはちゃんと、問題があれば、どちらかといいますと、トレースバックみたいな形になりますけれども、トレースバックをして、どこに流通したのかどうかという、回収に役立つような情報はしっかり輸入者で把握しておいてくださいというのは、輸入食品の、加工食品の自主ガイドラインというものも出していますが、そこの中にもちゃんと書いておりますので、そういう取り組みは求めていますけれども、トレーサビリティまではなかなか、まだ難しいかなと思っています。

○小島氏（コーディネーター） よろしいでしょうか。

○質問者C はい。

○小島氏（コーディネーター） それでは、時間が迫ってまいりましたので、あと、どうしてもという方、お一人になりますので、いらっしゃいますでしょうか。

いらっしゃいませんね。

それでは、最後にパネリストの方々に短く、まとめた一言を、言い足りなかったことも含めまして、こちらから順番に、河野さんから何かこれを、次回、こういうシンポジウムに向けての提言でもかまいません。こうやったらもっとうまくいくのではないかとか、何かあれば一言ずつ。

○河野氏（一般社団法人全国消費者団体連絡会） 本日はありがとうございました。

本日は国の輸入食品の安全確保について概要を勉強したわけですが、実はさらに私たちの安全を担保する仕組みとして、都道府県でも輸入食品の監視指導計画というものがあります。今、47都道府県全てにあるのかどうかというのは私も未確認なのですが、ぜひ消費者の皆さんは自分の身近なところ、最後のモニターチェックを自分の住む自治体が行ってくれるのだということをしっかり確認して、それに対して関心を持って意見を言うていくという、そのことが二重、三重に、自分が手にする食品の安全性を高めるのだと思います。

ぜひ、次はこの会場の半分ぐらい、消費者が参加してくれるといいなと思いました。

本日はどうもありがとうございました。

○小島氏（コーディネーター） では、芝さん。

○芝氏（サントリービジネスエキスパート株式会社） 輸入食品を取り扱う企業として、やはり日本の消費者の方々の輸入食品へのイメージは、国産のものの方が安全だと思っている人が多いのではないかと考えておりますが、実際にいろいろな国の輸入原料とか輸入製品を扱っている中で、しっかり管理されて、しっかりやってもらっているものに関しては、決して日本の国産品に負けるものではない。かえって日本以上にしっかりやっているものもあるということをそれぞれ理解していただいて、企業のほうもしっかり、やるところはやっていますので、それも理解していただいた上で、一緒に日本の食文化を高めていければと思います。

○小島氏（コーディネーター） ありがとうございます。では、三木さんも。

○三木（厚生労働省） 今日はどうもありがとうございました。

引き続き、きょういただいた御意見も踏まえまして、しっかりと輸入食品の監視というものをやってまいりたいと思います。

あと、最後に説明をさせていただきましたが、2月24日まで来年度の監視指導計画のパブリックコメントということで意見募集をしておりますので、御意見がごありでいらっしゃる方については御提出をいただければと思います。

あと、河野さんからお話がありましたが、都道府県と政令指定都市でも監視指導計画をつくるということが決められていまして、これは各自治体さんでもパブリックコメントを、もう終わっているかもしれませんが、しておりますので、その辺も御参考にしていただければと思います。

今日はどうもありがとうございました。

○小島氏（コーディネーター） では、安藤さんも一言。

○安藤（横浜検疫所） 私がおります横浜検疫所は、検査センターは横浜市金沢区にございます。年に1度、こちらのほうは施設開放をしております。昨年は8月に実施しております。来年度はまだ決まっておりますけれども、ホームページのほうに開催日時を載せますので、ぜひそちらのほうにも御参加いただければと思います。

今日はどうもありがとうございました。

○小島氏（コーディネーター） どうもありがとうございました。

最後にまとめということではないのですが、メディアとしても確かに、今日聞いたいろいろな勉強することがたくさんありまして、もっと輸入の実態を知る必要があることを痛感しました。全体を聞いていて、少しは輸入食品に対する疑問が解消されたのではないかなという気がしています。

どうも、長時間ありがとうございました。

○司会者（厚生労働省・佐藤） 会場の皆様、また、パネリストの皆様、熱心な御議論をありがとうございました。

時間の都合上、会場の皆様で御発言いただけなかった方には、大変申し訳ございませんでした。

これもちまして、本日の意見交換会を終了いたします。

なお、今後の参考にさせていただきたいと思っておりますので、ぜひアンケートに御協力をお願いしたいと思います。封筒に入っておりますアンケート用紙に御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱にお入れください。

あわせて、出口付近に食品安全関係の資料や資材等がございますので、御自由にお持ちください。

また、お帰りの際ですが、エレベーターの台数が限られておりますため、順番に御案内をさせていただきます。皆様には大変御不便をおかけいたしますが、階段の御利用の可能性もお含みおきいただきつつ、あらかじめ御了承ください。

本日は、長時間にわたりありがとうございました。お気をつけてお帰りください。