

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～

日時 平成29年1月24日(火)

13:30～16:32

場所 ビジョンセンター東京5F

V i s i o n H a l l 1

○司会(海老名) 皆さん、こんにちは。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～」を開催させていただきます。本日、司会を務めます、私は厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課の海老名と申します。どうぞ、よろしくお願いいたします。

はじめに、本意見交換会の開催の趣旨について御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考えております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において食品衛生法第23条の規定に基づき、毎年度、食品などの輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的・効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。この機会に、平成29年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たり、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

続いて、本日お配りしている資料について御説明いたします。封筒に資料が入っているかと思いますが、封筒の中に本日の議事次第がございます。お配りした資料は議事次第の下のほうに記載してあるとおりです。このうち、資料1-3「平成29年度輸入食品監視指導計画(案)」については、この印刷後、若干修正があり、最終版については、厚生労働省のホームページに掲載されておりますので、恐れ入りますが最終版は厚生労働省ホームページのほうを御確認いただければと存じます。

本日の進め方ですが、議事次第のとおり、初めに行政の立場から厚生労働省輸入食品安全対策室の梅田より、「輸入食品の安全性確保の取組み」について約30分、次に厚生労働省基準審査課の小川より、「食品の安全性確保のための取組み～食品中の残留農薬の基準設定を例に～」について約15分御説明をいたします。その後休憩を取りまして、消費者代表としまして、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASSの森田満樹さんより、「輸入食品は安全なの？消費者として知っておきたいこと」と題しまして約30分御講演いただくこととしております。その後再び休憩を挟みまして、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3名の方に加え、ハウス食品グループ本社株式会社の佐合徹也さん、国立医薬品食品衛生研究所の畝山智香子さん、東京検疫所の吉富真理が登壇いたします。また、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。御質問のある方は、この際、御所属とお名前をおっしゃった上で、御発言を頂き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頂きました御意見・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、広く情報提供を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

開する予定です。後半の意見交換の議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合には、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ので、議事の円滑な進行に御協力いただきますように、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の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御了承ください。

それでは、はじめの情報提供です。「輸入食品の安全性確保の取組み～平成29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の梅田浩史より御説明いたします。皆様、資料1-1を御準備ください。

○厚労省(梅田) 皆さん、こんにちは。今、紹介いただきました生活衛生・食品安全部輸入食品安全対策室長の梅田でございます。本日はお忙しい中、このようにたくさんの方にお集まりいただき、誠にありがとうございます。また、日頃皆様方におかれましては、輸入食品をはじめ厚生労働省の食品安全行政に多大なる御理解、御支援を賜っていますことに改めまして御礼申し上げます。

本日は、輸入食品の安全確保の取組についてということで、平成29年度の輸入食品監視指導計画(案)について御説明をさせていただく予定にしております。その前に、食品の安全ということ言えば、輸入食品であろうが国産の食品であろうが同じことでして、取組としては同じルール、考え方に基づいて行っているわけです。そういう点で、まず基本的なルール、考え方についてお話をさせていただきたいと思っております。

食の安全に関する枠組みということで、ここでまず申し上げなければいけないのは、ここに出てくるキーワードですが、「リスク分析」という言葉です。食品の安全への取組ということで、このリスク分析の考え方が基本にあるということで、ここにも書いておりますが、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合に、事後の後始末ではなくて、可能な範囲で事故を未然に防ぐ。そのためにリスクを最小限にしていくためのプロセスであるということです。

どうしてこういう考え方が出てきたかということ振り返ってみると、90年代、国際的にも0-157をはじめ、世界的にも食中毒がどんどん出てきて、それが人々の脅威になったということで、それを何とかしなければいけないということも状況として出てきたわけです。

一方で、今もそうなのですが、当時からも食の流通がどんどんグローバル化してくるというわけでありまして、また、食品自体、加工食品がどんどん増えてくる、その加工度も高度化する、複雑化するというようなことも背景にあるわけです。そういう中で、食の安全というものをどういうふうに考えるべきか、リスクとどのように我々は付き合っていないといけないかということで生み出されてきた考え方であるというわけです。これは、国際機関であるcodex(コーデックス)の中でも、このリスク分析の考えがその頃から議論されて、1つのガイドライン、ルールとして公表されてきたということがあります。

日本でも、振り返ってみると、90年代から2000年にかけて、残留農薬の問題、中国産の野菜で残留農薬の違反が続いたということで、市場から冷凍野菜がなくなったというようなことも社会問題化したわけです。また、BSEの問題もあったということで、日本でも食の安全についての関心、取組がいま一度見直されてきたということです。そういう中で、このリスク分析を取り入れて食の安全を確保していくということになったわけです。それ以降、日本でも食品安全基本法、あるいは食品安全委員会、また、消費者庁が出来て、食の安全に対する取組が強化されてきたということです。

リスク分析の意義というのは、ここにも書いていますように、後始末ではなくて、可能な範囲で事故を未然に防ぐということで、事前対応型、未然防止型というような考え方に則って管理をしようというわけです。あらかじめ、その食品にどういったリスクがあるかということを考えて、そのための対策をどのように取っていくかということでありまして、

その要素にリスク評価とリスク管理があつて、日本では食品安全委員会がリスク評価機関としてリスク評価を行っています。健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質がどれだけの確率で、どの程度の悪影響があるかということの評価をする。これは科学的ベースに評価していくということです。その評価を基に、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省、消費者庁がそれぞれの役割分担の中で管理を行っていくということでありまして、厚生労働省で言えば、食品中の含有量について基準を策定するとか、基準が守られているかどうかを監視するということになるわけです。

もう1つ大きな意義として、リスクコミュニケーションというものがリスク分析の1つの要素として重要なわけです。こういう食品のリスクの評価をしてそれを管理するという一連のプロセスの中でコミュニケーションをしっかりとやっていって、どういう対策を講じるかということを作っていくということです。こういう中で、消費者等の関係者が意見を表明する機会をより積極的に確保するというのが、このリスクコミュニケーションの意義のあるところなのです。ですから、こういう日本での体制が整って久しいわけですが、これは言わば消費者参加型の食品の安全への取組の枠組みだということですので、今日、このような場で御説明申し上げて、また、皆さんから御意見を賜るというのも、このリスクコミュニケーションとしての一環であり、そういう皆さんが参加していただくということが重要だということ、改めて冒頭に申し上げたいと思っております。

実際に輸入食品についてお話をさせていただくわけで、その中で、その背景情報として輸入食品の動向について見てみます。これは既に御存じの方も多いかと思いますが、輸入食品の輸入件数としては、毎年増減はありますが、傾向で見ると増えてきているということで、今後もそういう傾向は続くのではないかと考えられます。また、重量も微増している傾向にあるということをお理解いただければと思います。

実際にどういった物が輸入されてくるか、これを重量ベースで見ると、割合からすれば農産食品や農産加工品といった物が多いということで、穀類です。船でドーンと輸入されてくるということで、重量ベースで言えば多くを占めることになります。あとは御覧いただいたとおりの割合になっているということです。

実際に輸入食品の監視がどのように行われているかということについて、ざっとポイントをお話させていただきます。ここで知っていただきたいのは、輸入食品の監視体制の概要ですが、3段階において対策が講じられているということです。1つは輸出国の対策。また後ほど触れていきます。もう1つは、輸入時に水際対策として検査を行っておりますが、そういった輸入時対策。それから、国内に流通してからも、都道府県が主体となって検査等を行っています国内対策。この3段階において輸入食品の安全確保を図っているということです。

具体的に輸入食品の対策について見ていきたいと思っております。まずは輸出国における衛生対策の推進ということです。日本にとって、違反食品を出さないということが、国民の健康を守るための輸入食品の対策として重要な目的となるわけですが、これは輸出国と輸入国、日本との基準の違いが原因として違反食品につながるということです。そういう点で、日本の基準をしっかりと輸出国に周知をすることが、まずもって重要になるわけです。したがって、ホームページ等で、日本の規制、あるいは今日申し上げる、どのような方法で監視をしているか、検査をやっているかといった監視指導計画、その結果といったものを情報発信していますし、在京の各国の大使館がありますが、そういった担当者に対して情報提供をする。それから、輸入者に対しての情報提供、これは広く協会を通じて本省からやる場合もあれば、検疫所で個々の輸入者に対して指導する場合があります。また、日本だけでなく、現地に行って、政府担当者や事業者を対象とした説明会を開催することもあります。こういう方法をもって日本の規制をまずしっかりと周知を図ることが重要になります。

また、個別の問題がある場合、検査命令、後ほど申し上げますが、過去に違反があつて検査を強化しているような食品について、根本的な対策を輸出国側で行っていただくこと

が違反を減らすのに効果があるわけですので、そういう個別の問題に対して輸出国政府、あるいはその事業者に対して再発防止を要請していくことが重要になるわけです。そういう二国間協議、あるいは、先ほども言いましたが、現地調査を行って、実際の管理の状況がどうなっているのか、あるいは意見交換する中で、「もっとこうすればいい」などという協議を行っております。また、先ほど言ったような、日本側の規制状況についても周知をするということで現地調査を行っております。

あるいは、輸出国への技術協力ということで、残留農薬やカビ毒の試験検査について、輸出国側で同じような技術があるかどうかということについて確認をする。あるいは技術支援ということで要請があった場合には、専門家を派遣したり、輸出国側の専門家を日本に呼んで、日本で研修を受けて帰ってもらうこともやっております。そういった衛生対策が輸出国対策として行われているわけです。

実際に平成 27 年度の主な二国間協議や、現地調査について挙げていますが、オーストラリアで二枚貝について現地調査を行ったというようなこと。これは麻痺性貝毒に関わる調査です。それから、ノルウェーの牛肉、米国の牛肉、BSE 対策に関わる日本向けのプログラムをしっかりと守っていただくために現地調査を行って協議を行うというようなことをやっております。フィリピンのマンゴーでは残留農薬の問題がありましたので、その検証のための現地調査を行っているということです。

また、輸出国の調査ということで、輸出国側でどのような法規制があって、輸出食品に対してどのような管理を行っているかといったものについて、「制度調査」と言っていますが、規制や制度を調査するというので、例としてフランスの場合を挙げていますが、食肉加工施設、それからチーズ製造施設のリステリアの管理状況についても現地調査をするなどしておりますし、政府担当者とは意見交換を行っております。また、インドネシアについても同様に、相手政府担当者から説明を受けて、また、意見交換を行って、日本側からも日本の衛生規制について周知を図りました。また、マグロの加工施設や鶏肉の加工施設の管理状況について現地調査を行っております。これが輸出国の対策ということです。

次は輸入時の対策についてのお話です。これは輸入届出ということで、食品衛生法に基づいて、輸入する度に検疫所に輸入届出をしていただくことが義務付けられているのです。検疫所において全ての届出を対象として、その届出の内容について審査をして、そこで違反が見つかることもあります。また、必要に応じて検査を行い、適合するものは輸入されますが、その際にもモニタリング検査をして、一定の頻度で年間計画に基づいて検査を行って、違反がないかどうかを調査することもやっています。不適合になった場合には、廃棄あるいは積戻し、さらには食用以外のものに転用するということもあります。国内に食用として回ることは防いでいるということになります。これが先ほど申し上げた輸入届出を受け付ける窓口になりますが、全国の 32 の検疫所です。そこで食品衛生監視員 408 名が、書類審査、検査を行っているということになります。

検査の仕組みですが、先ほども申し上げましたが、届出内容に応じて検査を行うということで、これは違反の蓋然性に応じた検査を行っているということであり、その種類が 3 つあります。ここに書いていますが、モニタリング検査、検査命令、指導検査です。モニタリング検査というのは、先ほど言ったように、検疫所において広くサンプルを取って、違反がないかどうかということ調査するということです。検査命令というのは、モニタリング検査等の結果、違反の可能性が高いということで、過去に違反になったなどというもので今後も違反になる可能性が高いと判断されたものについて、輸入者に対して、輸入の都度、登録検査機関で検査をしてもらうということで、その検査結果を持ってきてもらって、その結果、問題ないということが確認されて初めて輸入ができるというものです。指導検査は、初回時の輸入の際に、細菌など、あるいは添加物の使用状況、同種の食品の違反状況を参考として、事業者が輸入食品の安全を確保するというものが輸入者の責務としてあるわけですが、そういった観点から、輸入者が安全であることを、初回輸入時や継続的輸入の際にも、定期的に検査をしていただくように指導を行う検査のことを言ってお

ります。

その概要になりますが、モニタリングをして違反になれば、強化をして、更に違反がないかどうかを集中的に調査をする。それで違反になると、ほかのものに対しても違反の蓋然性、違反の可能性が高いということで、先ほど言った検査命令でその都度検査をしていただくようになります。そういうものがずっと続いて、違反が繰り返し出るといような状況では、ここに書いていますように、違反の蓋然性が非常に高いという判断に至れば、輸入そのものを禁止するという包括輸入禁止制度というものもあります。ですから、違反の可能性に応じて検査を実施しているということをお理解いただければと思います。

先ほど言ったように、モニタリングで違反になれば検査率をアップさせて集中的に調査をして判断する。違反が2回出れば検査命令になるのですが、取り分け、直ちに健康被害が発生する可能性が高いようなもの、病原微生物や発がん性のあるかび毒といったものについては、違反が一回きりで検査命令に直ちに移行するという対策になっています。

これはここ何年かの違反件数の推移です。これを御覧いただくとお分かりのように、違反件数自体は平成21年をピークに減少する傾向にあるということです。先ほど言った違反が減れば、検査命令に移行するものも減ってきますので、それに伴って検査命令の件数も減っているということが御覧いただけるかと思えます。モニタリング検査は行政が行う検査として、そういう意味では違反の可能性の高いものは検査命令などでしっかりと検査をしていただく。それ以外についても広く調査をするということで、言ってみれば、それほど違反の可能性の高いものではないけれども、そういったものについても年間計画に基づき調査を行うというふうに捉えていただければと思いますが、その検査については年々検査数自体は増やしているという状況です。

これが平成27年度の結果ですが、届出が225万件余りあって、モニタリングや検査命令、全ての検査を含めて19万5,000件あるということで、検査率が8.7%、そのうち違反が858件、届出の件数の0.04%になっています。モニタリングについても、先ほど申し上げたように、こういった10万件弱の検査を計画に基づいて行ったということです。これは御覧いただいたとおりです。

これ以外でも、「アラート情報」と言っても、危険情報に基づいて緊急に措置を講じる場合があります。こういった情報をしっかりと探知をして、それに伴った対策措置を講じるということが重要になってきます。例としてフランスのチーズや、米国の清涼飲料、イタリアのオリーブといったものがあります。最近も米国の冷凍野菜やオゴノリで微生物汚染があったということで対応しています。

これが違反内容で858件、延べ数で言うと897件になりますが、これが違反の条文別、こういった内容かということになります。これは先ほど申し上げたように、その原因究明や再発防止を個々の事例に対して輸入者を通じて行なうべく要請するわけですが、やはり原因究明すると、基準の違いから認識が足りなかったとか、日本向けのものがないものが混ざってしまったなどということも中にはあります。そういったことを今後繰り返さないように、個々に対応を取っているということです。

それから、輸入時に届出を行っていただくということを申し上げましたが、その前に輸入相談ということで事前の相談業務を検疫所で行っています。これが意外と違反を減らすという意味においては重要になっています。1万2,000~1万5,000件ぐらいの相談件数があって、違反に該当するようなものが未然に輸入されないように防いだのが300~400件程度あるということです。

そういうことをまず申し上げまして、来年度どういう計画を今策定しているかということをお知らせしたいと思います。背景としては、TPPや経済連携の動きがある中でどんどんグローバル化が進んでいく。よく、経済連携が進めば輸入が増えるのではないかという声もお聞きしますが、これはTPPの議論の中でも指摘をされましたが、先ほども見ていただいたように、TPPどころか以前から、増えていくという傾向があるということで、我々としても、今後も増えるという前提で、その可能性が多分にあるということでその準

備として体制を整備しなければいけないというのが基本的な考えですし、また、各国の食品安全の取組として HACCP(ハサップ)による衛生管理というものが国際的にも取り入れられているということも踏まえて来年度の計画を立てております。

1 つは、これは従前からやっているものも含めますが、きちんと届出によって違反がないかどうかということをしっかり確認する、それから、モニタリング検査を強化していく。これも従前からやっているものに加えて、下線を引いていますのが、「病原微生物に係る検査」。これは先ほどの米国冷凍野菜、果実の事例があって、検査を強化するということで検査体制を構築して増やしている分です。あるいは、「肥育ホルモン等に係る検査体制の整備を図って、重点的に実施する」となっています。肥育ホルモンはこれまでも検査はしていますが、この検査自体は数が少ないというのも国会でも御指摘を頂いたということです。

これは先ほど申し上げたように、リスクに応じた検査の配分をしているということである。これまで検査して検出しなかったということ。それから、肥育ホルモン自体は使用されたときに速やかに体内から排泄されるということもあって、リスクになるかというリスクとしては低いだろうということもあって、検査件数は少なかったわけです。これについては少し消費者の方の不安も踏まえまして、検査を増やす。検査自体は難しく、煩雑な検査で、なかなか1件当たりの検査が大変なのですが、それも少し検査法の改良をして、検査ができるような形で増やしていこうということを考えております。

それから、迅速検査法という速やかに結果が判明するような方法を導入して管理をしていく。万が一違反になったとき、速やかに回収等ができるように販売計画をあらかじめ出させていただいて対応できるようにするというようなことも、対応として行うこととしています。

それから、モニタリング以外の行政検査である命令検査、従来からやっていることをしっかりと引き続きやっていくということです。これが販売計画を出していただく中身ですが、これは御覧いただければと思います。

モニタリングの計画ですが、トータルで1,500件増ということで、9万7,000件を計上しています。この考え方というのは、少し資料が見つらいのですが、統計学的手法に基づいて検体数を設定しておりまして、特定の食品群に1%違反食品が含まれているというような場合に、一定の割合、一定の信頼度、95%の信頼度で1件以上を発見することができる検査数、299というのが国際的にもこういう検体数を基本に考えるということが採用されておりまして、これをベースとして輸入件数や輸入重量、過去の違反といったものを加味して検体数を割り振って設定しているということになります。

また、輸出国対策は先ほど御紹介したようなこれまでの対策をやっていきますが、その中で輸出国における HACCP 導入状況の調査をしっかりと調査を今後していく。これは国内でも今、HACCP による衛生管理を義務化する検討が進められているということで、将来、国内でのそういう法整備が出来た後には、輸入食品についても求めていくということですので、それを今のうちから調査をして普及を図っていくということを考えているところです。HACCP による衛生管理の推進と相まって対策を推進していこうということです。

計画(案)について、更にリスクコミュニケーションが重要だと申し上げました。情報発信をしっかり積極的にやっていくということで行っております。御参考にしていただければと思います。先ほども見ていただいた動画もありますし、パンフレット等もあります。また、今年1月から Twitter を開始しております。厚生労働省全体の正式な Twitter はあるのですが、食品安全情報に特化した Twitter を立ち上げておりますので、そちらも御覧いただければと思います。

以上になりますが、このような取組の中で、来年度計画を立てております。今日からパブリックコメントで意見募集を行っております。最新版はホームページを御覧いただいて御意見を賜ればと思っております。引き続き皆様方の御理解、御支援を賜ればということでお願い申し上げて終わりにしたいと思います。御清聴ありがとうございました。

○司会(海老名) 梅田室長、ありがとうございました。

続きまして、「食品の安全確保のための取組み～食品中の残留農薬の基準値設定を例に～」、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課残留農薬等基準審査室基準策定専門官の小川雄大より説明をいたします。皆様、資料2を御用意ください。

○厚労省(小川) ただいま紹介にあずかりました、厚生労働省基準審査課残留農薬等基準審査室の小川と申します。よろしくお願いたします。本日は、国内における食品の安全確保のための取組の基本について、簡単に御紹介させていただいた後に、食品中の残留農薬の基準値の設定方法について御説明させていただきます。

私たちが普段食べている食品の安全が、どのように守られているのでしょうかということで、先ほど輸入食品を中心に御説明させていただきました。食品安全行政における基本的な考え方として、我々が考えていることですが、まず、国民の健康保護が最も重要であるということ、当然ながら、後始末より未然防止が必要、大事。当然何かが起こってからでは遅いので、事前に防ぐ必要があると。

また、科学的データに基づく政策、リスクアナリシスの実施、先ほど御説明にありましたリスク分析ですが、当然ながら、何か規制をするに当たっては科学的根拠が必要になりますので、そういった科学的根拠に基づいてどういうふうに規制をすればいいのかを考えて、それを踏まえた施策を行っています。

また、フードチェーン・アプローチといいまして、一次生産から消費まで、必要な段階で、食品の安全性を向上させる対策を実施しております。具体的に、フードチェーン・アプローチとしては、当然食品は生産者があり、生産者が生産した食品を食品加工業者が加工し、小売業者であったり、外食業者が消費者の方に提供する形で流れていくものです。この各段階において、当然リスクが生じますし、それに対してリスク管理を実施することはできるわけです。

具体的には、厚生労働省ではこちらの下に示しておりますが、食品衛生法に基づく規格基準の設定であったり、国内流通食品の監視、こちらは自治体も協力していただいておりますが、また、輸入検疫を行っていますし、これから導入するという HACCP による衛生管理の推進など、こういった取組を行っている、行うようにしているところです。

先ほども説明がありましたが、食品安全に関するリスクアナリシスにつきましては、国際的にも共通したものであり、食品によってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合にその発生を防止し、そのリスクを低減するための枠組みであり、大きく3つに分けることができます。

1つがリスク管理です。厚生労働省や農林水産省がリスク管理機関に該当するものですが、実際のリスクをどういうふうに管理していくかということと細かくここに書いてあります。例えば食品衛生法による食品の規制が該当しますが、そういった取組を行っています。

右のリスク評価機関は、日本においては食品安全委員会になります。実際にはリスク管理機関が、まずはあるハザードについて評価をリスク評価機関に依頼するのですが、そのリスク評価を行う機関です。そのリスク評価機関によって行われたリスク評価の結果に基づいて、リスク管理機関がリスク管理措置を求めることになります。

もう一つのリスクアナリシスの枠組みとして重要なのが、先ほど申しましたが、リスクコミュニケーションということとして、リスク管理機関、リスク評価機関、また消費者、こちらの3者がお互いにコミュニケーションをとり、実際にそのリスクアナリシスの枠組みが機能的に働くようにするというものです。

食品安全上のリスクというのは、食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、ヒトの健康に悪影響が生じる確率とその悪影響の程度の間数になっておりまして、実際、ヒトの健康に悪影響が生じる確率というものとその悪影響の程度、両方を考慮したものになります。したがって、生命の維持に必要な物質でも、大量に摂取すると健康に悪影響があるような場合、また大量に摂取するようなものであれば、そのリスク、そのヒトの

健康に悪影響が生じる確率が小さくてもリスクは相対的に大きくなりますし、逆に非常に危険な物質でも、ヒトが摂取することがほとんどないだろうというような物質については、その食品安全上のリスクとしては非常に小さいということになります。

以上が食品安全に関するリスク、食品安全の確保のための取組に関する基本的な考え方等について御説明いたしましたが、この後は、食品中の残留農薬の基準値の設定方法について説明させていただきます。

まず、残留農薬のリスク管理の必要性ですが、農薬は当然、農作物を病害虫や雑草から守って、消費者に食料を安定的に供給するために使用されるものです。当然使用しないと、収率が下がったり、食料供給に問題が出ることになりますので、必要なものになります。しかしながら、農作物に直接散布したり、田畑にまかれた農薬が農作物に吸収されることによって、その農作物自身に残留するということが起こります。これは避けられないものです。ただ、農作物の成長によって、希釈されたり、または分解されたりしますし、また食品を摂取する前に雨によって洗い流されることもありますので、最終的に収穫される農作物には微量の農薬が残留することになります。

また、農薬を使用した結果、当然土壌に残留したり、田んぼであったり、川に移行したりして環境中にも微量の農薬が存在することになります。このように直接食品に残留したり、環境中に残留したりしますので、農薬についてはきちっと管理していく必要があるものです。

食品中の残留農薬のリスク管理の必要性ということですが、当然ながら、ヒトは毎日何らかの食品を食べることが必要ですし、それによって食品中に含まれる微量の農薬を摂取してしまうことになります。当然農薬は生物に作用するようなものが中心ですので、生体に対する薬理作用を持っております。適切に使用されなければ、当然ヒトの健康や環境に悪影響を及ぼしてしまうことが考えられます。したがって、ヒトの健康に悪影響が出ないように食品中の残留農薬についてリスク管理を行う必要があります。環境影響についてはまた環境省のほうで評価したり、実際その使用方法については農林水産省によってその農薬の使用方法を決定したりとか、そういった管理を行っております。

食品中の残留農薬の基準値はどのように決められているのかについて説明させていただきます。農薬の残留基準ですが、法律的には皆さん御存じかもしれませんが、厚生労働省が食品衛生法に基づいて設定するものです。食品中に含まれることが許される残留農薬の限量、ここまでは食品中に残留していいですよという量になります。農薬ごと、食品ごとに設定することになります。残留基準を超える濃度の農薬を含む食品の流通については、食品衛生法に基づいて禁止しています。農薬の※のところに書いてありますが、農薬の残留基準は農薬ごと、食品ごとに値が異なります。したがって、この農薬についてはこの基準というわけではなく、この農薬がこの食品についてどれだけ残留していいかという基準を個々に定めています。同じ農薬でも農作物によって使用する農薬の量が異なったり、使用方法が異なったりとか、また、同じ農作物、大根であれば葉っぱと根っこの部分で残留濃度が異なったりしますので、それぞれによって残留性が異なるために、異なる残留濃度、残留基準を設定しております。

農薬の残留基準設定の基本的な考え方ですが、農薬として農作物に使用され、残留する可能性がある食品に残留基準を設定しています。したがって、農薬として使用されないであろう作物に対しては、その農薬の残留基準は基本的には設定されないということになります。その設定、農薬を使用しない、残留基準を設定しない農作物については、その農薬については一律基準により管理するものになります。一律基準は後でまた御説明させていただきます。

農薬の残留基準は、承認された使用方法を順守して、適性に農薬を使用したときの残留濃度データに基づいて設定します。この残留濃度データに基づいて設定した値、残留基準は、当然、消費者の健康に悪影響が生じることのない水準であるかどうかということを確認することになります。先ほども言いましたが、農薬として使用され残留する可能性があ

る食品について設定するものですので、例えば、国内で農薬が使用されているものであれば、当然その作物については残留基準が設定されます。また、国内では使われてないが、海外でその農薬がその作物に使われている場合には残留基準が設定されます。こちらの下に示している例であれば、小麦については国内では使われてないけれども海外で使われているので、インポートトレランス申請とあって、海外で使われている農薬に対して残留基準を設定してほしいという申請があれば、厚生労働省において残留基準を設定することになります。国内外で使われていれば当然残留基準を設定しますし、国内だけで使われていても設定します。

一方で、世界中どこでも使われていないようなものについては残留基準を設定せず、一律基準による規制になります。一律基準というのは 0.01ppm になります。平成 18 年度に残留農薬のポジティブリスト制度を導入しておりまして、それまでは残留基準がなければどれだけ残留していてもいいというような状態になっていたのですが、平成 18 年度から残留基準が設定されていないものについても、一律基準 0.01ppm を超えて農薬が残留している食品の流通というものを禁止しています。

また、残留基準の値については、承認された使用方法を順守して農薬を適性に使用した場合の残留試験の結果に基づいて設定しています。具体的には、決められた使用方法というのは国内外それぞれあるのですが、それに基づいて最大の残留が予測される使用方法に基づいてどれくらい残留するのだろうかという試験を行います。その試験結果に基づいて基準値を設定することになります。

当然、基準値を設定する際には、残留試験のデータに基づくのですが、当然ながら消費者の健康に悪影響が生じることがないことを確認しています。

実際にその食品を介してヒトが摂取する農薬の量を推定して、それが ADI、ARfD といった値を超えないかどうかを確認しています。超えなければそれを基準値として設定しますし、超えてしまう場合は基準値案を見直す、もしくはその農薬の使用方法そのものを見直すことになります。ADI、ARfD というのは何かといいますと、まず ADI というのは農薬を長期間に渡り毎日摂取し続けた場合にヒトの健康への悪影響がない量ということで、1 日当たりどれだけ摂取してもいいかという量になります。1 日摂取許容量と呼んでいます。

もう一つは ARfD とあって、こちらは長期間ではなくて 1 日に多量に摂取した場合にヒトの健康への悪影響がないかというものを示す指標になります。これら両方について超えないかどうかということの評価して、残留基準を設定するものになります。

長期にばく露量の推定、ADI については、長期間での平均的農薬の摂取量というものを試算いたしまして、それが ADI を超えてないことを確認しています。各食品ごとの摂取量を合計して、食品全体を通じた農薬の摂取量を推定しています。

一方で短期ばく露量、1 日当たりの量ということで、ARfD との比較については、ある食品を 1 日当たり最大に摂取した場合にどれだけ農薬を摂取するかというものを、食品ごとに算出して出しまして、その食品ごとの算出された農薬の量が ARfD を超えていないかどうかを算出しています。

長期ばく露評価の場合はその全体的なものを足しあげていくのですが、短期ばく露評価の場合は個別の食品ごとに農薬の摂取量を推定し、それが超えていないかどうかというものを推定しています。

これは、例えば長期ばく露評価の場合は平均残留濃度に平均 1 日摂取量を掛けた値をそれぞれ食品ごとに足しあげていますが、当然長期間に渡れば、食べる量は平均的な量になることによりそういった計算になります。短期ばく露量の場合、1 日で同じ食品をたくさん食べる場合もあることから、その食品に残留することが考えられる最高残留濃度に最大 1 日摂取量を掛けて評価を行う。これは、ある食品に最大に残留する、農薬が残留している場合に、それをたくさん食べた場合にどれだけ摂取してしまうのかというものを推定して評価するものです。

こちらについては、なぜ食品ごとに足し上げないかといいますと、仮に、最大摂取量の

ものをその全ての食品に対して摂取した場合、農薬による悪影響より先に、食べ過ぎによる健康影響が出てしまうので、当然ながらそれを全て食べるということは到底考えられないということで、実際の短期ばく露量の推定に対しては、食品ごとに評価を行っているものです。

最後になりますが、農薬に関する関係府省の役割ですが、厚生労働省では、これまで説明したように、残留基準の設定を行って、その残留基準については告示しておりますが、それぞれの省において、農薬のリスク管理ということで様々なことを行っています。農林水産省においては農薬の登録、使用の規制を行っております。環境省では使用される農薬についての環境評価を行っております。食品安全委員会はその農水省、厚労省が行う農薬に関する規制に対して、それを規制するためのリスク評価を行っております。農林水産省、厚生労働省は、このリスク評価の結果に基づいて残留基準の設定であったり、使用方法の設定を行っています。

最後になりましたが、厚生労働省では、引き続き食品の安全性向上のための取組を推進していきます。そのためには当然生産者であったり、食品事業者であったり、消費者等の関係者の皆様との関係が必要だと考えておりますので、引き続きよろしくお願ひいたします。説明が少し駆け足で申し訳ありませんでした。ありがとうございました。

○司会(海老名) 小川専門官、ありがとうございました。それではここで休憩時間を取りたいと思います。14時30分から再開させていただきます。5分程度の休憩時間となりますが、それまでに適宜、席にお戻りください。

○司会(海老名) 再開いたしますので、御着席ください。続いて、「輸入食品は安全なの?—消費者として知っておきたいこと—」について、一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表、森田満樹さんよりお話を頂きます。資料3をお手元に御用意ください。

○フーコム(森田氏) 本日は、このような機会を頂きましてありがとうございます。「輸入食品は安全なの?消費者として知っておきたいこと」ということで、お話をさせていただきます。今のお話で、例えば輸入食品の安全確保対策、それから食品の農薬の基準がどのように決まるのかというお話がありました。それをお聞きになって、消費者の方は、ああ、これでもう輸入食品は安全だわと思われるのでしょうか。もっと食品の安全性全体で捉えなければわからないのではないかと思っています。安全確保対策は1つのパーツなのですが、では食品の安全のリスクはどのように考えたらいいのだろうか。それから、今日はお話がありましたが、例えば東京都やいろいろ保健所の収去などもやられていますので、国内対策の全体感ということで、消費者として知っておきたいことをお話ししたいと思います。

まずは自己紹介をいたします。FOOCOM という消費者団体は2011年から活動をしており、「FOOCOM.NET」というウェブサイトを運営しています。ここに、科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体と書いております。科学的な情報をきちんと消費者が理解できないと、なかなか冷静に食の問題に対処できないという現実があります。例えば、今は週刊誌やいろいろなウェブサイトが輸入食品はこんなに怖いというような情報がたくさん出しています。そのような情報を見ると、なかなか冷静な判断ができなくなってしまうのですが、FOOCOM では研究者や専門家の方々にも書いていただきながら、科学的な食情報を広く読んでいただくということです。これは会員制ではなくて、一般消費者の方に読んでいただけるようなサイトを運営しています。

次のスライドは「なぜ消費者は輸入食品に不安を感じるのか?」ということですが、私自身は、消費生活コンサルタントで食品表示や食の安全などで、消費生活センターなどで講演をさせていただいたり、執筆活動をしております。消費者の方々は何で不安なのかを聞いていくと、これまで農薬や添加物などでたくさん違反事例が報告されていて、いろいろな事件も起きていると言います。週刊誌には、検査は1割しか行われていない。国会の中継を見ると、もっと人数を増やさないと、これでは水際では対策ができないというようなことが声高に叫ばれていて、安全対策が十分とはいえないのではないだろうかと思われて

いる方が多いと思います。あとは、やはりいろいろな事件のイメージが強いので、とにかく避けたいという方も多いと思います。

もう1つは、ここ数年ですが、一昨年前に TPP の大筋合意があったときに、国際化が進む中で、アメリカの圧力で日本の食品安全基準が脅かされるとか、緩和されるという話があり、去年の国会もそのような話が多く聞かれました。そういうことを聞いていくと、やはり輸入食品は危いのねと思ってしまうのかもしれませんが、その前に消費者として知っておきたいことということで、今日お話があった輸入食品の安全性確保の実態、安全基準がどう決められているのか、それから食品のリスクを食の安全全体から考えるということになります。

1 番は、今日梅田さんがお話されたこと。2 番は、先ほど農薬の基準についてお話されました。食品のリスクから食の安全を考えるというのは、私はリスクの研究者ではないので、今日は畝山先生がいらっしゃいますので、またそういった話も後でお聞きできればと思います。

次のスライドです。この十数年を振り返ると、いろいろな食の安全に関する事件が起こり、情報が発信されています。定期的に、特定の国を猛毒食品と言ってみたり、危ない輸入食品何品目というのが週刊誌に出ます。週刊誌は吊り広告などで出るので、やはり怖いというように思われるかもしれません。こういう週刊誌を見ますと、正に厚労省の違反事例が載っているわけで、これらは水際対策をされているわけですが、そのような管理がやはり伝わっていないのかなと思います。ただこの間、いろいろな事件があり、その都度、社会問題になりますし、冷凍餃子の問題やいろいろな問題が起こったことがあるので、輸入食品は危いのかなと思ってしまう方が多いのかなと思います。

次のスライドです。東京都が調査をしているのですが、輸入生鮮食品の安全性について不安があるかと聞きますと、8 割が「不安があると」答えます。食の安全のアンケート調査が自治体やいろいろな所でされているのですが、やはり添加物、農薬、輸入食品が、よく消費者の不安の要因になっているというデータがあります。次のスライドでは、輸入食品に不安があると言った人ほど、国産品を優先して購入すると答えています。先ほどの動画でもありましたが、女性が「輸入食品は何となく怖くて敬遠するのよね」というような話がありましたが、限られた予算の中でバランスよく食生活を送りたい中で、やはり国産品は高くそれだけだとかかなり食費が高くなってしまいます。ここの産地のものはと避けていくと、むしろバランスが取れなくなったりすることもあるのではないかと思います。

少し話は逸れますが、今年の夏から食品表示基準が改正される予定で、全ての加工食品で原料原産地表示の義務化が進められています。表示の方法にもいろいろと問題があるので問題提起はしていますが、それもさることながら、分かりにくい原産国の表示や国内製造や可能性表示などが出てくると、消費者が原産国の表示を隠しているのではないかとというようなことで、また食品安全の信頼性が損なわれたり、食品表示の信頼性が損なわれたりするの、よくないなと思っています。やはり輸入食品の安全性がまずは消費者に広く知られていかないと、混乱するのではないかと心配しているところです。

次のスライドでは、消費者として、まず知っておきたいことをまとめました。私は、食品安全や食品表示の話をするときに必ずお伝えするのですが、「食品の安全性は、食品衛生法によって輸入食品も国産品も全く同じ基準が適用される」ということです。これは、梅田さんが一番最初にお話をされました。「輸入も国産も同じですよ」と。これは、意外と知られておらず「えっ、そうなの」と言われることがあるのです。例えば週刊誌で中国で作られている食品は、例えばダンボールでどうこう作っているとか、まことしやかな不安を煽るような情報があります。中国で、中国の基準で作っている食品はどうかは分からないけれども、日本に輸出される食品は全部日本の基準に合わせて土づくりやほ場まで全部工程ごとで管理されていて、中国で流通しているものとは別のものですよということをお話します。そこから、食品表示の話をするときも、実は原産地表示は安全性の表示項目ではなく選択のための表示で、安全性のものではないということも必ずお伝えす

るようにしています。多くの消費者は原産地表示も安全性の表示で輸入食品は危いというようなことを、一般的に感じている方が多いように思います。

その上で実態です。今日の講演 1 の中でお話がありました輸出国、輸入時、国内対策のが一貫した施策として行われています。今日、印象的だと思ったのは、この 10 年間の違反数のグラフです。ポジティブリスト制度が導入された後にガンと違反が上がって、命令検査が増えているのですが、その後ずっと折れ線グラフが減っています。10 年前のポジティブリスト制度に移行した歴史を、また思い出したわけです。ポジティブリストの導入は、正に消費者団体が 2002 年に食品の安全でいろいろな問題が起きたときに、食品のリスクアナリシスを導入してほしい。そして、農薬もポジティブリスト制度にしてほしいということで要請してきたことです。2003 年に食品安全元年と呼ばれることに、正に消費者がコミットしてそのようなことを要望して、制度が大きく変わりました。その当時は、ポジティブリスト制度を入れたらどれだけ違反が増えるかと言われていたのですが、きちんと管理されて減ってきているのだなということを思い返したりしました。

次は輸入時対策です。検疫所では、食品のリスクに応じて、それぞれの検査が効果的に行われていること。来年度の年間計画も、今日ちょうどお話がありましたイタリアのオリーブみたいに、色を偽装して、ヨーロッパでも問題になった添加物がありましたが、ということも全部含めて、年間計画が定められているのだなと思いました。

検査の結果、法違反の可能性が高いものは命令検査ですが、農薬もさることながら、食中毒の事案や、新しい事案が多いこともわかりました。病原微生物に関しては、やはり検査が強化されてきており、メリハリのある検査が行われていることが分かってきました。今後も増え続ける輸入食品をリスクに応じて、効率的に水際対策を行ってみたいと思います。

もう 1 つは、検査は検証するための対策の 1 つですが、例えば検疫所での輸入時の相談や、そもそも港に持って来る前の相手国でのいろいろな相談などもやられているのだなと分かりいきました。検査だけではなくて、検査前の事前調査や相談が全部功を奏して、命令検査や違反の率が下がってきているのかなと思いました。

次のスライドです。話は変わりますが、私は 2011 年に中国の輸入冷凍野菜の工場と、ブロッコリーの畑を見せていただく機会がありました。このときに、やはり中国の日本向けの商品は、全然違う扱われ方をしていることを知りました。この写真はフェンスで他の畑と仕切られており、このブロッコリー畑は、できるだけ農薬を使わないように、モニタリングトラップがたくさん置かれていました。農薬の管理の倉庫なども見せていただきましたが、管理されており、工場などもすごくフードディフェンスの対策が行なわれていました。その後、日本でもフードディフェンス対策が行われておりますので今では珍しくはないかもしれませんが、当時はこのように管理されているのだと感心しました。それから、検査のレベルアップをするために、日本の技術者が行って指導したり、中国の検査機関が実際に幾つかブランクのサンプルをもらって検査の技能を競うことも行われており、日本の輸出に向けてかなり指導がきちんと行われていることも知りました。こういうケースもありますが、例えば管理されていないものが入ってくるような機会もあるのかもしれませんが、管理されていないようなものはきちんと水際で検査が行われているような体制になっているのではないかと思います。

国内対策については、今日の講演では少ししか話がありませんでしたが、東京都では収去検査、抜き打ち検査をやっています。これは多くの地方自治体でやっていて、例えば横浜市でしたら、横浜市が市販で売っているようなものを収去してきて、残留農薬検査をしています。私は例えば福岡で話すときは福岡県の収去検査の結果を保健所のホームページから探し出してきて、皆さんの県でもこのようにやられていますというようによく紹介します。これは、東京都の最新のデータですが、国産品と輸入品、それぞれ 4 万 5,000 件、1 万 9,000 件とやられていますが、違反率は同じような割合があります。一時期、消費者がポスト・ハーベスト農薬が不安だということで、横浜や東京などはかなり強化して検査

していましたが、そのような結果が公表されています。このような国内対策も含めてが、なかなか全体的に知られていないと。もちろん、港できちんと違反の物が入ってこないように管理されているので、このような国産品と輸入品との違反が同率なのかなとは思いません。

日本人は、今まで輸入食品というと、水際の検査が大事で検査は1割しかしていなくてよくないから、もっと検疫所の人員をどんどん増やして、今は400人まで増えました。この間の消費者団体との勉強会では、1,000人まで増やしてほしいという声も聞かれました。それから、もっと検査率を上げてほしいという話もありました。ただ、どれだけ検査をしても、1割が何割かになっても、全部は検査ができません。日本の場合は、検査、特に全量検査が好きですが、検査の仕組みや管理について全体を理解して、検査が大事だということももちろんそうなのですが、その意味についても考えなければいけないと思います。

今、欧米では、輸出国の施設の登録制、それから HACCP ということで輸入の条件にしておき、施設を中心の検査ということで、検査から管理へとなっています。今日も、リスクアナリシスでは事後のチェックよりも管理というお話がありましたが、そのようにきちんと管理されたものが日本に届くような仕組みが確立されているのです。きちんと管理されたものを日本に届けてくださいと言うためには、日本もやはり HACCP できちんとやっていたかなければいけない、義務化をしていかなければいけないということなのだなど、私は理解しています。ですから、今後は輸出国の登録施設制度など、日本の制度がきちんと整理されていくのかもしれませんが、これからは検査よりもどのように管理しているのかということで、輸入食品の安全性も理解していかななくてはいけないのかなと思います。

次のスライドです。食の安全に関する世界の動向については、これはもう私が話すまでもないことです。先ほども、残留農薬を決めるときにリスクアナリシスの話がありました。最初にお話ししましたとおり食品安全基本法も食品衛生法の改正のときも消費者団体は1,700万筆集めて要求をして、この仕組みに関して導入を求めてきました。その中で、やはり後始末より未然防止ということでリスク分析手法があるわけですが、ここでも最終製品を検査するよりも、工程ごとの管理が大事だということが言われています。安

私は、消費者団体と一緒に各地で HACCP 工場見学に行くことがあります。工程管理というものがどのようにされているのかを見たり、ときどき抜き取りで検査されている様子や品質管理なども一緒に見たりしながら、消費者ももう少し管理ということに対する理解を深めていきたいということで活動もしていますが、目に見えるものではなく、なかなか定着していないのかなと思います。

次のスライドは残留農薬基準設定の流れですが、先ほどお話があったので説明は省きます。食品安全委員会ができて10数年になりますが、食品安全委員会への信頼はやはり消費者団体にとってはとても高いです。食品安全委員会が、科学の立場から中立的に決めています。もともと、そのようなリスク分析手法にしてくださいというのは消費者団体なわけですが、そうやって食品安全委員会がリスク評価をしたもので、残留農薬の基準がつけられます。そのように、基準がつけられているということで、そこは国産食品でも輸入食品でも同じように適用される。基準値超過は違反だが、基準値は管理のための物差しであるということです。

次のスライドです。食品安全の基準がどのように決められているのか、そのことを忘れていたり、知らないと、外圧で基準が緩められるのではないかとといった懸念が出てくるのだと思います。食品安全の基準がどのように決められているかということで、消費者はいろいろな不安があり、アメリカからの圧力などによって、添加物や農薬の基準が緩和されるのではないかとということが、一昨年前の TPP 大筋合意をされる前から言われてきました。そしてこれからどのようになるのかですが、いずれにしてもアメリカからの圧力で基準が緩められるのではないかとというのが、消費者団体の一部の不安ではないかと思えます。

ただ食の安全というのは、やたらに外圧で緩められるものではありません。去年の全国消団連主催の全国消費者大会で、やはり TPP に関わった農水省の担当の方、厚労の担当

の方、それから消費者庁も含めて、これからどのように食の安全を担っていくのかということで、説明をしてもらいました。次のスライドのとおり、SPS 協定ということがあり、科学的根拠などでは国際基準も決められていて、日本では食品安全委員会で決められていて、そこがベースになっていますので、外圧などでむやみにみ緩められるというようなことはなかなか考えにくいということでした。、SPS 協定に関しても、全国消費者大会で農水省の担当の方から御説明がありましたが、ここでも科学的な根拠の知見に基づく、国際基準の遵守が基本となるというお話でした。

次のスライドは、日本の残留農薬基準は各国に比べてきびしいかということですが、よく、日本の食品の安全、安心は世界で一番みたいなことを議員の方で言われる方もいらっしゃいますが、食品安全基準に関して日本が厳しいものもあり、同じものもあり、日本のほうがより緩いものもある。それぞれ摂取量の違い、食文化や農薬量の違いなど、どちらが厳しいということではなく、そこに基づくところは科学的な根拠であるということ。国際基準の調和が求められることが原則になるのだと思います。

次のスライドでは、アメリカから 3,000 の食品添加物がやってくるというような話も聞きますが、まず数え方が違う、法制度が違うということもあります。ただ、日本では食品添加物申請に長い時間を要して、なかなか指定添加物などが進みません。これから、アメリカの圧力などが強まる可能性もあるのかなと思うこともありますので、例えばこれからは TPP ではなくて、二国間の経済連携協定などになったときにどのようになるのかは、これは消費者団体としては関心を持っていきたいと思っています。そこでは、十分な説明はしてもらいたいと思います。

今までは、厚生労働省のウェブサイトは、あまり細かい説明はしていなかったのですが、最近の Q&A はピンポイントの質問でも細かく説明しています。これは後から読んでいただければと思いますが、いくつつか御紹介します。よく、TPP 反対の方々が、これから遺伝子組換え食品の制度はなくなるのではないかとか、アメリカとカナダで承認された遺伝子組換えサケがやってくるのではないかとということが言われます。そういうことに対して、きちんと国会で答弁をされていますし、現時点でどのような状況か、安全性審査がないものは輸入や販売が禁止されているというような原則が、簡潔にきちんと説明されるようになってきました。多分、3、4 年前は、厚労省はこんなに Q&A を詳しく書いていなかったなと思いますし、これからは Twitter も始めるそうですので、ここも期待したいと思います。やはり、ピンポイントで出てくるいろいろな疑問に対して丁寧に答えていただくというのが大事です。これから二国間の経済連携協定やいろいろなことが起こる中で、消費者の不安に答えるということで、丁寧に答えてもらいたいと思います。

次のスライドです。ポスト・ハーベスト農薬は安全かといった質問や、アメリカとの交渉で審査方法は変わるのかについても答えていますここで「あっ」と思ったのは、収穫後に使用される防カビ剤などのポスト・ハーベストは、食品添加物取扱いの前提で承認手続が効率化されということです。今までは、農薬、その後食品添加物ということで、長く時間がかかりました。承認の手続が異なるものを、これからは迅速化すると書いてあります。審査の省略や基準の緩和は行うものではないと言っていますが、これから審査の方法が変わるのだなということも、こういう情報を見ると分かります。また、ポスト・ハーベスト農薬でレモンなどいろいろと書いていますが、表示制度は変わらないのだなということが分かります。

それから、よく消費者から受ける質問で肥育ホルモンの話です。アメリカやカナダでは使用が認められて基準があります。こういうものが、食品安全委員会は人の健康影響はないとされて、基準があるのですが、こういうことに対しても情報提供が行われています。この Q&A の中には、実際の数値も出ていますし、検査の結果も出ています。それから、EU では何で禁止しているのかという踏み込んだところまでも書いています。やはり EU の措置は化学的根拠に裏打ちされたものではないということは明確に書いています。このように、かなり説明されると安心につながります。

次のスライドです。最後に食のリスクから食の安全を考えようということ。輸入食品を考えると、ピンポイントで残留農薬や食品添加物というように考えるわけですが、その前に、せつかくリスク分析手法を消費者団体が要望して入れてもらったわけですから、まずはハザードが何かを考えてもらい、ハザードとリスクの関係を知ることが重要です。今日ご参加の皆さんよく御存じの方ばかりだと思いますが、私は、いつもこの畝山先生のスライドを、消費生活センターなどで紹介させていただきます。添加物や農薬などの消費者のリスクの感覚は、真っ白な所に黒くパッと汚染されているようなイメージだけれども、そもそも食品のリスク研究者はそういうイメージではないというようなことが書かれています。今日は畝山先生がいらっしゃるのです、もうこの説明はしませんが、このところから理解していただきたいと思います。農薬や添加物の安全性は食品安全委員会が評価しており、まずは発がん性のものは認められていません。よく添加物ががんになるということを使うようなタレントのような方もいらっしゃる、ウェブサイトなどにも書いてあったりするのですが、そうではないのだということは繰り返し国にも伝えてもらいたいと思います。

そして、基準値が決められている中で、基準値が2倍、3倍と超過しても健康に影響がないこと。今日は、ARFDの話もありました。むしろ注意すべきは、食中毒です。次のスライドは厚生労働科学研究報告書から抜粋していますが、食中毒統計の数字は氷山の一角で、私たちの身近なところで毎日のように食中毒のいろいろな被害があります。輸入食品も、畝山先生が提供されている海外食品安全情報でヨーロッパのRASFFなどのリコールのサイトを見ると、食中毒は輸入食品の中でも大きな脅威なのだと思います。そのような海外の情報から傾向を捕らまえて、きちんと管理、検査をしてもらいたいと思うところです。

次のスライドです。輸入食品はいろいろありますが、やはり安全性については、対策がどう行われているかを知ること。もう1つは、開発途上国などでつくられるときに、労働環境にも知っておきたいと思います。これは、また食の安全とは違うのですが、フードデフュンス対策など様々な対応は取られているところですが、日本の消費者の過度な要求がいろいろな所に与える影響についても考えたい。全体として食の安全も含めていろいろなことも考えながら、これから消費者団体と一緒に考えていきたいと思います。

消費者基本法では2003年のことですが、ここに消費者の役割ということで、明確にされています。ここに「自ら進んで消費生活に関して必要な知識を修得して合理的な行動に努めること、環境の保全等に配慮すること」とされています。今日も例年に比べて、消費者団体の参加が多いという御紹介がありました。やはり自ら学び、問題点に関して関心をもつこと。例えばこれから二国間の経済連携協定などが進むと、これからどのようになるのかということにも関心を持ちながら、きちんと国の施策を見ていくと。その中で、自分たちができることも考える。食品のリスクに学んで、GMPではなくGCP（適正消費者規範）、グットコンシューマープラクティスを提案している団体もあり、このような消費者像が変わっていています。いろいろなリテラシーを高めるといってもありますが、食物情報に食いにされないでほしいです。

最後に、消費者の学びの場でお伝えするのはいろいろな情報に惑わされずに、まずは調べてみましょうということ。先ほども動画の紹介がありましたが、こうした啓発物も充実してきましたし、具体的なQ&Aもたくさん出ています。東京都もウェブサイトを作っていて、国産食品と輸入食品を考えるウェブサイトもあります。FOOCOM.NETでも情報発信をしています。いろいろな情報にアクセスしながら、これからは輸入食品の安全性について学びたいと思います。どうもありがとうございました。

○司会(海老名) 森田さん、ありがとうございました。それでは、ここでレイアウトの変更のために、約10分間の休憩を取ります。15時10分には再開いたしますので、それまでには席にお戻りください。それでは、約10分間の休憩といたします。

○司会(海老名) それでは時間となりましたので再開させていただきます。ここからはパネルディスカッションを行います。壇上には先ほどの講演者に加えまして、ハウス食品グループ本社株式会社品質保証統括部次長佐合徹也さん、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長畝山智香子さん、東京検疫所輸入食品監督官吉富真理、以上の3名の方に御参加いただき、合計6名の方にパネリストとして着席をいただいております。

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進行していただきたいと考えております。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と思います。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なども務め、著書も多数ございます。

これからのお時間でございますが、会場の皆様との質疑応答になりましたら、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その旨をおっしゃっていただければと思います。可能な方は、御所属、お名前をおっしゃった上で御発言いただきますようお願いいたします。それでは、これからの進行につきまして小島さん、よろしく願いいたします。

○コーディネーター(小島氏) コーディネーターを務めさせていただきます、毎日新聞の小島といいます。進行の御協力、よろしく願いします。

それで、今日は輸入食品をテーマにやりますが、私も日頃取材をしていて、やはり輸入食品への誤解というのはあるのだという思いを強くしています。今日は本当にそうそうたる専門家がここにいらっしゃっておりますので、帰るときに、「もう今日は輸入食品のことはよく分かった」「誤解もちゃんと解けた」という、すっきりした気持ちで帰っていただきたいと思いますので、あとで自由に御意見、ご質問をしていただきたいと思います。

まず、順序として事前に質問をいただいておりますので、一応進行としては、最初に事前にいただいた質問に答えていただいて、その後、会場の方から御質問を受けるという形でやっていきます。今日の会場には160人いらっしゃっているのですが、消費者が大体2割ぐらい、行政の関係の方が1割ぐらい、あと民間企業の方が6割ぐらい、そういう構成になっています。もう少し消費者の方が多いいいなという気はするのですが、後で消費者の方からも活発な質問をしていただきたいと思います。

まずは、今日のパネリストの方に自己紹介も兼ねて、どんな仕事をしていらっしゃるのかを話していただきたいと思います。最初に、ハウス食品の佐合さんから、どんなお仕事をなさっているのか、自己紹介も兼ねてお話をいただければと思います。よろしくどうぞ。

○ハウス食品(佐合氏) こんにちは。ハウス食品グループ本社で品質保証の仕事をしております、佐合と申します。今日はよろしくお願いいたします。ハウス食品グループのまず御紹介なのですが、カレーとかスパイスとか、こういうものを製造販売するハウス食品、またはGABAN。それと、最近事業領域が広がります、健康食品を扱うハウスウェルネスフーズ。それからカレーの専門店を展開します壺番屋さんとか、あとアメリカで豆腐の事業もやっておりますが、こういうような事業領域を持つ食品企業グループでございます。

グループとして品質へのこだわりということで、それが私どもの品質理念というもの、これは大体の食品業はそういうものを定めているのですが、御紹介いたします。「私たちはお客様の生活に役立ち、お客様に認めていただける価値ある商品サービスを提供することで、お客様の食生活と健康に貢献していきます。」というもので、「お客様」という言葉が3回出て来るように、何か迷ったら、判断基準をお客様の視点というところでこだわっております。

今日は、輸入食品の安全性確保というテーマですが、ハウス食品が海外から輸入する原料は、カレーの原料となりますスパイスであるとか、レトルトに使う牛肉でありますとか、それとか野菜の加工品とか、割りと多岐に及びます。これらの原料の安全性の確保について、基本的な考え方を一言でいうと、「検査でなく、プロセスで保証」ということになり

ます。今日もちょっとこれまでにそういうような概念みたいなお話はあったかと思いますが、検査で保証というのはできません。具体的にお話はしていきますが、この検査で使うとか、使わないとかいうものを決めるのではありません。では、実際に品質アセスメントもやったりするのですが、使おうとする原料が現地でどのように作られているのか。品質保証の立場なので、原料の担当者とか、製品を設計する担当者とか、いろいろアセスメントという形で評価を依頼されるわけなのです。では、実際それを原料はどういうふうに作られているのですか、どういうふうに異物の制御はしているのですか。お前、見たのかと、どういうふうに見たのかという形で、例えば検査結果を見て、大丈夫でしたというようなものは、突っ返します。駄目ですよ、そんな駄目ですね。1回、2回、何回というのはあれですが、その検査結果をもって大丈夫というのは根拠がないですね。一言でいえば、その検査ではなくて、そのプロセスで見たか、保証できているのかということ、私ども品質保証部の立場としては社内に申し伝えています。

その際に、世界各地からいろいろな物が使いたいとか、これはどうだという形で相談がくるので、そのときに先ほど梅田さんのほうからも御紹介がありました、水際でどうなっているのか、検査命令は出ているのか、モニタリングが掛かっているのか、どこの国なのだというのももちろん貴重な情報として参考にさせていただいて、ハウス食品グループとして使うか、使わないかという形で決めてというわけで、連携させていただいております。

いろいろな危害というか、健康に関わるものにはあるのですが、昨今異物に関しては非常にお客様の御関心も高く、これが危害に当たるのか当たらないのかは別にしまして、そういうところは先ほどのお話ではちょっと出て来ないところです。海外の人のほうがまあまあ大らかというところがありますので、私どもとしては日本に入れていただく以上こういう物は困りますと。このぐらいのイチゴのへたでは困りますとかいう形で、具体的に中身のほうを確認させていただいたりいたします。

最後ですが、私自身は、品質保証というのはお客様に説明できる状態であることと考えています。お客様に説明できること、その意味で、今日このような場で、ディスカッションの場はとても意義のあるものと考えています。今日は何かのお役に立てればと思います。よろしく願いいたします。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。検査よりもプロセスが大事だということですね。

次、国立医薬品食品衛生研究所の畝山さん、お願いします。

○国衛研（畝山） 皆さん、こんにちは。国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。国立医薬品食品衛生研究所は厚生労働省の業務を支援するためにある国立の研究所で、私たちは主に海外の食品安全に関する情報を収集して、提供することを業務としております。情報提供はメインに行政の方向けにやっているのですが、私たちの情報を読んでいる方は業者の方が多くはないかと思っております。もちろん消費者の方にも是非読んでいただきたい。情報提供、情報がもちろん大事ということだけではなくて、アラート情報を見つけて、それに警戒するための情報ということだけではなくて、食品の安全性に関する最新の考え方を提供するという形で、情報提供をしておりますので、国立衛研のホームページからも皆さんに提供しておりますので、是非参考になさってください。よろしく願いいたします。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。畝山さんの発信していらっしゃる科学的な情報は本当に貴重で価値が高いものです。皆さん、是非御覧いただけたらと思います。

次に、現場で食品監視に当たっていらっしゃいます吉富さん。お仕事ぶりも含め、3分以内なのですが、自己紹介しながらお願いします。

○東京検疫所（吉富） 東京検疫所の吉富と申します。検疫所につきましては先ほどの、梅田室長の講演のスライドの資料で言いますと、15、6枚目辺りに説明が書かれておりま

した。例えば 16 枚目で、食品等の輸入届出窓口設置状況というのがあるのですが、全国 32 か所ある中で、東京検疫所はこの中にあるものです。私もこの 408 名の食品衛生監視員の 1 人として業務をしております。

検疫所の食品監視課の業務については、このスライドの 15 枚目にありますとおり、ここにいらっしゃる方は、詳しい方は大勢いらっしゃると思うのですが、販売や営業上で使用する食品等につきましては全て届出が必要となっております。その届出というのは、簡単に申し上げますと、ホームページなどでも紹介はしておりますが、もちろん輸入者さんの情報プラス、食品の製造所がどこか、それからどのように作られたか、何を使っているか。そういう情報を届出書に記載していただき、また、それを確認できる添付文書というものも提出していただいております。それを審査するのが、食品監視課の業務になっております。

届出書については、このスライドの 15 枚目に書いてあるとおり、全て内容を確認いたしまして、更にモニタリング検査ということで厚生労働省のほうから実際にサンプリングした検査項目について、数量決められて提示されておりますので、現場の港の保税倉庫などにある食品のサンプリングに行きます。つまり、審査をして、現場で物も取ってきて、そして、それを検査自体は検査課とか検査センターという別の専門的に検査を行う部署で行いますので、そちらに送ります。また検査結果が返ってきたら、それが食品衛生法の基準に一致しているかどうか。判断が難しい場合とか、食品の内容によって難しい場合もありますので、それについては検討したりということを行います。それを東京検疫所の場合だったら、30 数名の監視員でやっているという状況になっております。

私個人の業務は、特に食品衛生法違反という扱いになってしまった物について、このスライドにもありますとおり、廃棄積戻し等で、国内に入らないように措置をしていただくのですが、その確認とか、また食品衛生法違反を繰り返して欲しくないと思っておりますので、そのためにはどうしたらいいかということを入力者さんとお話をさせていただいたりということをしております。以上になります。

○コーディネーター（小島氏） どうも詳しく、ありがとうございました。

それでは早速ディスカッションに入りたいと思います。その前に、先ほど 3 人の方の講演を私が一消費者として聞いて、もう少し教えて欲しいという点を先にお答えいただくと、ありがたいと思います。梅田さんのお話の中で、検査命令が 5 万 9,000 件もあって、2.5% ぐらいを占めますが、これは日本の検査体制は、要するに欧米と比べて厳しいのかどうかをお尋ねしたいです。同様の質問は、私もよく消費者から受けます。先ほどの検査を見ていると、かなり一生懸命やっているなという気はするのですが、厚労省の立場から見ると、どうなのでしょう。自信を持って、欧米より厳しいですと言えるような感じなのかどうか、その辺を教えてください。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。よく欧米と比べてどうかという御質問もいただくのですが、欧米の状況が国によって異なるわけではありますが、基本的にやはりそのリスクベースの検査体制であるということは、どの国も変わらないということです。例えば、リスクの高いというのは、説明の中では違反が多いということも申し上げました。その過去の事件とか、そのリスクを考えたときに、どういう問題が過去に生じたかということ。言うと、やはり有害微生物による食中毒が多く起こっているとかという点で言うと、動物性食品、これは動物の体内で有害微生物がもともといるものが、食品を介してそれを食べることによって人へ危害をもたらす可能性があるということです。直接的な危害に結びつくということもあって、そういった動物性食品に対してはかなり日本と同じように、過去の違反を踏まえて強化すべきものはどういったものがあるかということで、輸入時に検査をしているということもございます。それ以外のリスクの低いものについては、国によっても違うのですが、計画的な検査を抽出してやっているということでは、日本と同じ考えだと思います。

実際、我々のやっている日本の体制について、いろいろな国と話をしますが、多くの国

が説明を申し上げれば、その科学リスクベースでやっている、科学的な考えに基づいてやっているということについても理解をしていただきます。それから、なかなかそこまで追いついてないというような途上国の政府の方と話をすると、やはり日本の検査はしっかりしているということで、評価はいただいているものだと思っております。決して世界一とか、そういうこと言うつもりはありませんが、そういったリスクに応じたものに対する考え、検査の割当てとか、検査体制というものは決して国際的に見ても劣っているものではないということは自信を持って言えるものだと考えています。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。もう1つは、先ほど梅田さんのスライドの中に、肥育ホルモン剤等に関わる検査体制の整備を重点的に実施するというお話がありました。何か肥育ホルモン剤のリスクと関係して、こういう整備重点政策が出て来た背景も含め、そのあたりを、どうしてこれが出て来たのか教えていただけますか。

○厚労省（梅田） 説明の中でも申し上げたのですが、肥育ホルモン剤もそうなのですが、それ以外にも検査がなかなか煩雑で、1件当たりのその検査をするのに時間が掛かるというようなものについては私どもで検査をやる体制を敷いて、検査センターであったり、検疫所の一部の検査課でやったりしています。効果的に検査を行うにあたって、登録検査機関を使って、いわゆるアウトソーシングをして検査をする場合もあります。そういう中で、検査数がなかなか年間計画に基づいて実施できない。それはもちろん必要な検査はどうかであろうがちゃんとやらなければいけないわけですが、先ほど申し上げたとおり、このリスクに応じて考えたときに、肥育ホルモン剤については過去の検査状況であるとか、違反の状況といったものを考えたときに、リスクとしてはそう高いものではない。そう高いものでないといえますか、むしろ低いほうに分類されるものだとすることを先ほど申し上げました。

したがって、割り当ての検体数も少なく設定しているのです。ただ、今後それを増やすというのは、少ない中でも一定の評価ができる検体数を確保する体制を作る必要があるのではないかということです。リスクを考えたときに肥育ホルモンはリスクが高いので増やすということではなくて、これまでの実績、それから残留基準で設定されたそれ以下のものなら問題ない、代謝されてすぐに検出されなくなる、体内に出て残留する可能性も低いという点で、リスクは低いことは変わりはありませんが、一定の今後検査をする中でも、少し評価をするに必要な検体数は確保していくということです。

こういったものは肥育ホルモンだけではなく、ほかにもあるわけですが、そういったものをきちんと評価できるような、検体数を確保していくのに必要な体制を敷いていこうということで、先ほど言ったように検査法を少し改良して、やり易くして検査体制を整えていくということで、肥育ホルモンから始めていくということで、この計画の中に盛り込んでいるということです。

○コーディネーター（小島氏） 分かりました。一つだけ確認ですが、ホルモン剤が検査で検出されたことはあるのですか。

○厚労省（梅田） 残留基準値がございまして、これまでの検査の中でありますが、基準をオーバーしたことはありません。

○コーディネーター（小島氏） どうもありがとうございます。これについて、先ほど畝山さんとも少し話をしていたのですが、畝山さんの個人的な意見でもかまいませんが、このホルモン剤のリスクについて、たった今、低いという話があったばかりですが、畝山さんはどう思われますか。

○国衛研（畝山） 今梅田さんの話の中で、リスクという言葉が、違反リスクと安全上のリスクの話がちょっと混乱しているのではないかと思います。聞いているほうで、混乱しそうなところがあったので、確認したいのです。輸出入をする業者にとっては、違反が出て、積戻しにされることはリスクですね、事業上のリスク。検出してアウトになるというリスクも、一応見ているのです。でも、私たちというか、消費者として気になるのは、安全上のリスク。たとえ基準値に違反するリスクが高くても、その違反が安全上に問題な

ければ、健康上のリスクは低い。それは一応区別しておきたいです。

今小島さんから聞かれたのは、安全上のリスクに関してですが、ホルモン剤の安全上のリスクというのは、基本的にはほぼ無いと言ったらあれなのですが、非常に低い。優先順位としては非常に低いので、とても大変な検査をお金をかけてやるよりは、もっと本当に消費者の健康上危害を及ぼす可能性のある物の監視を強化したほうが良いというのが、研究者としては考えることです。

○コーディネーター（小島氏） どうもありがとうございました。この問題の背景には、EUが米国のホルモン剤を使用した牛の輸入を規制しているという悪いイメージが伝わっているのも要因のひとつになっているのかなという気はします。

次に、小川さんのスライドの中で、インポートトレランスという言葉が出て来ました。この問題は、日本では使っていない農薬を、海外では使っている状況で発生しますね。これは通常の日本国内の農薬の残留基準値を決める手続と違うのでしょうか。あえて言葉がインポートトレランスとなっていたので、何か違うようなイメージもあるような気がします。もうちょっと詳しく教えていただけるとありがたいです。

○厚労省（小川） すみません。ちょっと分かりにくいスライドだったのかもしれないのですが、基本的にきっかけが違うだけで、手続は全く同じものになります。私のスライドだと、詳しい流れが載ってないのですが、森田先生のスライドの15枚目に「残留農薬基準設定の流れ」が掲載されているのですが、国内で使用されている農薬の場合は、農薬の登録の申請を農林水産省にいたしますので、農林水産省から厚生労働省に対して残留基準値の設定の依頼がなされます。それを受けて、厚生労働省ではまず食品安全委員会にリスク評価をお願いする流れになって、その結果に基づいて基準を設定するのです。

インポートトレランスの対象となる物については、国内で使用されていない農薬について残留基準を設定して欲しいということになりますので、厚生労働省に対して事業者等から直接依頼がなされるものになります。そのときに求めているデータについては、国内で登録して、農水省から来るデータと、我々がインポートトレランスとしてその事業者に対して求めているデータは同じものになります。同じデータに基づいて、食品安全委員会に評価をしていただいて、その評価結果を踏まえて厚生労働省で残留基準を設定する。この基準値については、輸入食品であろうが、国産品であろうが、どちらの手続で設定されたものであろうが、等しく規制の対象となるものになります。ですので、きっかけが違うだけで、中身は全く同じものになります。

○コーディネーター（小島氏） そういうことですね。よく分かりました。ありがとうございました。

それでは、事前に参加者の方からいただいている質問に入ります。たくさんあるのですが、主に輸出入の管理・検査の話と、HACCPの話、あと添加物や農薬の規制をどうするかという主に3つに分かれます。最初に輸出入の検査・管理体制から、まずお答えをいただければと思います。例えば、輸入量が増えていくときに海外で調達している企業がどうやって安全を確保しているか、安全対策をどうやっているのか、そうした情報がどう公開されているかという質問が来ています。これは梅田さんと佐合さんですかね。佐合さんに一番身近な質問かと思しますので、輸出国における管理をどうやってしているのかについて、佐合さん。その後、梅田さんにお答えしていただきたいと思えます。

○ハウス食品（佐合氏） 国としてのことについては厚労省さんのほうから答えていただければ。

○コーディネーター（小島氏） 例えば、中国から輸入するとき、どうやって、先ほど森田さんの話にもあったのですが、どのような管理をなさっているかをお聞きしたいです。

○ハウス食品（佐合氏） その点に関して言うと、先ほど森田さんが言ったように、国内も海外もやることは同じです。ある意味、この質問自体、実際にビジネスをしている立場からすると、どこから買うのということですね。ビジネスの立場からすると、信頼できる所から買いますよというだけの話になってしまうわけです。要は、中国であれ、東南アジ

アであれ、そうですね。日本で農業と言うと、何かがんがん輸出しているというイメージがないですね。だけど、これは国の施策で、農業国というのがあります。農業を国の産業としてやって、どんどんそれで外貨を稼ごうというところがあります。もしくは、そういうビジネスがあります。だから、そういう国においては国であったり、その業界であったり、それから企業自身が始めからその欧米に輸出するにはどうしたらいいのかとか、うちの物が競争力を持つにはどうしたらいいのかということで、がんがん HACCP を取ったり、ISO を取ったりして、認めてもらおうという動きを、ある意味日本の一次産業以上にしているのです。ですから、我々物を買う立場からすると、実際に評判の良い所があって、実際にそういう所を見て、ちゃんと出来ているという所から買うのであって、その中で、先ほど言ったように、管理状況とかというものを確認して、大丈夫ですねという形をさせていただいています。よろしいですか。

○コーディネーター（小島氏） では、梅田さん。

○厚労省（梅田） 御質問の趣旨はそういう輸出国の情報をしっかりと捉えて、購入して、衛生管理につなげていきたいということでございます。そういう点からすると、説明でもさせていただいたように、我々も、もともときちんとしていただくとということで、輸出国対策が重要であるということで、それに力を入れていくことは同じ方向を向いているのだと思います。

その中で、輸出国の情報を我々も広く発信していく必要があるということで、調査をした結果とか、向こうで情報を得た内容について、法令あるいは制度について情報を発信していくことも行っております。今、輸出国管理ということで、加工食品等の自主管理のガイドラインというのがあります。それを踏まえて、どういった点にハザード、危険があるのか、問題があるとすればこういう点だということが、これを見ればある程度ピックアップされ、それに対してどういう管理が必要かが書かれてありますので、それを基にチェックリストとかも一昨年度作ったりして、指導させていただいているわけです。そういったものも参考に、自分たちが扱うものについて、どういった点に問題が生じる可能性があるかということ踏まえた上で、それについて輸入者さんを通じて情報をいただくとかも出来るのではないかと思います。

関連して、先ほど中国の話がございましたが、輸出国によって、もちろん管理がそれぞれ違うわけです。先ほど来出ていましたように、輸出する食品については国策で力を入れてやっている、衛生管理を含めてやっているということもあります。例えば、中国ということでよく挙げられますが、我々伝わって来る情報はかなりひどい情報があって、ダンボール肉まんの、先ほどの話もありましたが、どうも中国では衛生管理がほとんどされてないじゃないかというようなことさえ思えるような情報もあります。一方でこと、輸出食品に関しては行政の体制も違っております。例えば、国内食品はいろいろな縦割りの行政がまだまだあって、それを中央政府も改善すべく組織の改変等を今行っているところです。

もともと輸出とか輸入食品については一元的に管理する役所が決まっていますので、そこでぬかりがないような形で、一貫した管理がされるということで、生産から加工、輸出に至るまでの一貫管理を目指して体制整備がされてきた。

これは先ほど申し上げたような、過去、中国産の食品で世界的にも事故が起こったというようなこともあって、国際的な信頼を失墜させてしまったわけです。それを回復すべく、中国政府も輸出食品に対してはしっかりと管理をするというのが、法整備もそうですし、体制整備も行ってきたということです。先ほど見ていただいたように、違反食品が減少していることもあって、中国産の食品の違反件数も下がってきているというのは、そういう取組によるものだと思います。

それは加えて言うならば、輸出国政府だけの取組ではなくて、ギョーザ事件もありましたし、残留農薬の問題もありました。日本側でも、輸入者さんが気をつけて、現地に行って、その衛生管理を構築していく。そして検査をしていくというようなことも、取組として行われて、かなりその自主的な取組、先ほど森田先生のほうからお話があったセミナー

ことがあるのですが、「これは怪しい」というのを神の手のように見つけ出すのが得意な方がいるという話を聞いたことがあります。水際対策が万全ではなくても、国内対策で、保健所の食品衛生監視員の方々も常に監視されています。つい輸入食品だと、国の水際の話ばかりになるのですけれども、二重三重にいろいろな方が見ておられるのだなということだと思います。

○コーディネーター（小島氏） 次も似たような質問です。輸入食品の安全性、特に中国、韓国、北朝鮮のものについて、その監視対策を伺いたい。これも似たような話になってしまふのですけれども、何か付け加える点はありますか。特に今まで韓国は余り出ていなかったのですけれども、韓国と中国と比べたときに、特に韓国は注意する点はあるのですか。

○厚労省（梅田） 個々に言えばいろいろあるのかもしれませんが、全体的な話で申し上げますと、国内の検査で、先ほども森田先生のほうから話がありましたように、国内食品と輸入食品とで違反率に差はなかったという自治体の検査結果が紹介されていました。輸入時の違反率で申し上げますと、平成 27 年度で言えば、輸入食品全体は先ほども申し上げたとおり 0.04%程度でした。中国では約 0.02%、韓国では 0.03%ということでした。北朝鮮については、食品衛生法上というよりも、経産省の外国貿易法（外国為替及び外国貿易法）に基づいて、輸入禁止措置が継続して行われているということで、輸入実績はありません。

○コーディネーター（小島氏） 足りない場合は、後でまた会場から御質問を頂きたいと思います。次も似たような質問なのですが、今後の検査体制の強化・充実はどうなっていくのでしょうか。要するに、輸入食品の増加に検査が追い付いていないのではないかと。一般の消費者はそういうイメージがあると思うのです。もっと検査を強化したほうがいいのかどうか、その辺はどうお考えでしょうか。

○厚労省（梅田） 輸入動向をしっかりと見極めることが重要だと思います。そういうことを踏まえて、監視指導計画に基づいて、検査を含めた輸入食品の監視体制を強化していくことが重要だと思っています。輸入が増えるので、それに応じて検査を増やさなければいけないのではないかとされるわけですが、先ほど申し上げたとおり、検査自体は行政検査として、モニタリング検査を行っております。検査に着目されるわけですが、輸入届出の流れから言うと、やはり危ないものについては、海外でもこういう食品において食中毒が起こっているという危険情報があれば、それをしっかりと探知をして排除していく。そういうものが輸入されないようにすることによって、健康被害を防ぐことが何よりも重要なのです。

過去の違反からして、リスクの高いとか、違反の可能性の高いということで申し上げますれば、我々の検査の濃淡について言うときのリスクという点では、先ほど畝山先生から言われたように、健康に直接的な影響があるかどうかというリスクではなくて、違反の可能性という意味で申し上げますけれども、違反の可能性の高いものとして判断されたものについては、その輸入の都度検査をしていただくような、検査命令によって、問題のないものだけを入れるという仕組みを講ずるわけです。

それ以外のものについても、1 つは指導検査として、輸入者の責務として検査をしていただくものもあります。それ以外のものについて、言ってみればリスクは比較的そういうものと比べれば低いものという扱いになります。そういうものについても、モニタリング検査として、計画的に検査をするということを申し上げました。その計画的な検査自体の数の設定の仕方というのは、先ほども申し上げたように、これはちょっと難しいのですけれども、国際的にもそういう考え方が取り入れられています。やはりリスクに応じて検体数を決定するということです。

それは、1%の違反率があるものに対して、幾ら取れば検査ができるかという、そのサンプリングの考え方です。統計学的な考え方で、95%の信頼度で、1%の違反率を見付けるために必要な検体数というものは、先ほど申し上げた 299 件というのを基本としております。そういう基本の数、考え方というものは、輸入が増えようが影響されない。これだけ取れば 1%の違反があるかどうかということを確認できる考え方なのです。それを基本

としているわけですので、一概に輸入が増えたからといって、検体数を増やすことは、直接的には必要ないわけです。

それをベースに、今の計画の中では、違反のこれまでの実績であるとか、あるいは輸入量、このときに輸入の多い少ないというものも加味しているのです。それで 299 件から、これは違反が多いということになれば、更に上のレベルまで調査ができるような検体数を確保するという事で増やす。過去に違反がないということであれば検体数は減らす。そういう濃淡を付けている中で、輸入量も 1 つの要素として加味しています。ある程度そういう中では輸入が増えれば、特に品目ごとに見ていって、こういうものが最近増えているということでは、そういうことも加味されて計画を設定しているということです。

したがって、そういう基本的な考え方をベースに、今後もしっかりと輸入時検査はしますし、検査だけではなくて、先ほど来申し上げているような輸出国対策を含め、総合的な輸入食品の安全確保を図っていきたいということです。

○コーディネーター（小島氏） 今の話を聞いていると、消費者は、たとえば検査の数を 2 倍にすれば、安全性も 2 倍に高まるかのように思っている人が結構いますけれども、そういうことではないということですね。

○厚労省（梅田） 違反の可能性に応じた検査ということではおっしゃるとおりです。検査をいかに効果的にやっていくかということで、我々はそういう考え方を取り入れております。輸入が増えたからといっても、それは安全なものがどんどん増えれば、それは別に違反になることはなく、検査をやったとしても違反になることがないということになります。その危ないものということが分かっているならば、それを強化してやっているという体制の中で、違反のものを排除していくこととなります。必ずしも輸入が増えたから、検査数自体を増やさないとはいけないということではないこととなります。

○コーディネーター（小島氏）

○ハウス食品（佐合氏） 要はプロセスを大事にする。極端な話をすれば、ちゃんと作っているのが分かれば、検査など要らないということです。

○フーコム（森田氏） そうなのですからけれども、やはり検査というのは検証のためにちゃんと管理されているかどうかで要ると思います。検査は全く要らないということではなくて、検証のために必要かと思えます。たとえば私が食品を買うときには、輸入とか国産というよりも、きちんと管理されているものを買いたい。例えば、お正月に屋台で売っている干し柿とか、ネットで売っている健康食品とか、よく管理されていなくて怪しいものというのは、輸入食品であれ国産であれ、そういうものはどうなのかと思うのです。そのように考えたらいいのかなと。

○コーディネーター（小島氏） 今の干し柿というのは、管理されていないということですか。

○フーコム（森田氏） いやいや、だってそこは表示ももちろんなく、何かあったときに、どんな人が売っているか分からない。生産者からフードチェーンが繋がっていないので、もしかしたらどこかで個人輸入か何かでやっているのかなと。

○コーディネーター（小島氏） 確かにありますね。安い干し柿で、何も書いていなくて売っているというのがあります。

○コーディネーター（小島氏） 確かにありますね。安い干し柿で、何の表示もなしで売っているというのがあります。

○フーコム（森田氏） いやいや、私は干し柿が好きなだけで、干し柿が悪いと言っているわけではないのです。

○コーディネーター（小島氏） 例えの話ですね。

○フーコム（森田氏） やはり、管理されていないものは注意したいと思います。

○コーディネーター（小島氏） 時間のこともありますので、次に移ります。次は HACCP の質問です。先ほど梅田さんのスライドの中で、日本の HACCP の状況の地図がありました。アメリカは、既に全ての食品に HACCP を義務付けたと書いてありました。日本はまだ制度

の仕組みを検討中ということなので、この表を見る限り、日本は HACCP については遅れているような感じを持ちました。その辺を説明していただけますか。今の日本はどのような状況にあるのかを説明していただけますか。

○厚労省(梅田) 28 枚目のスライドです。監視指導計画の案を説明させていただき背景情報として、海外における HACCP 導入の動きということで紹介させていただきました。各国でこういう動きがあるというのは事実です。そういう点で日本がどうなのかというのは、制度化ということ、つまりは義務化しているかどうかという点で言えば、捉え方もあるのでしょうかけれども、遅れていると言わざるを得ない面もあろうかと思えます。これは事実だと思います。

ただ、日本は HACCP についての取組はどうかということをお知らせすると、今から 20 年前に、それこそ国際基準を作る codex 委員会というのがありますけれども、その中で HACCP のガイドラインができたのが 1993 年だったかと思えます。それに遅れることなく、厚生労働大臣の承認制度という形で、総合衛生管理制度過程という制度、これは任意の制度で、義務化の制度ではなかったのです。だから、手挙げ方式でやりたい事業者にはその承認を与えるということです。そういう制度で普及を図ってきたということで言えば、国際的にもスタートは決して遅くなかった、早い時期から取り組んでいた。そういう制度でやってきたというのは事実です。

ただ、それは一部の大手企業であったり、その制度自体が全ての食品事業者を対象にしているものではなかったという、制度上、限定的な制度でもあったということもあって、なかなか中小企業、零細企業に、日本国内で HACCP が浸透しているかということ、必ずしもそういう状況ではないということも事実です。最近になって、ここに示したようなグローバル化も今後ある中で、他の国を見ると義務化している国が増えてきている。先ほどあったような、輸出に力を入れているような国だと、途上国であっても HACCP を入れて、どんどん輸出していこうという国家戦略があります。

そういう中で、日本が立ち遅れている、このままの状態ではいかなものかということもあります。したがって、国内でも義務化に向けた動きを 2、3 年前からやってきて、去年の検討会で具体的な方向性を議論して、12 月にその義務化に向けての、検討会での報告を取りまとめたということです。今後、この報告に基づいて、国内で食品を取り扱う事業者は HACCP を義務化していく、導入していただくよう、制度を作っていくということで、この具体的な仕組みづくりを検討していく、具体化していくということで考えています。日本の状況はそういうことです。

そうならば、今後は国内食品だけではなくて、カロリーベースで 6 割を輸入食品に頼っている我々の食の安全という上においては、輸入食品に対しても、安全管理をより一層推進するために HACCP を求めていくということが重要だと思っています。国内での制度化を踏まえて、輸入食品に対してもどのように求めていくか、仕組みを作っていくかということは、今後国内と併せて議論していきたいと、固めていきたいということで考えています。

○コーディネーター(小島氏) 質問の中に、「輸入品に関して、輸入国の業者に HACCP の取組を求めていくことになる」と聞いておりますが、具体的にどんな国に対し、どのような取組を、どのぐらいのスケジュールで要求していくことになるのでしょうかという質問が来ています。何か付け加える点がありましたらお願いします。輸出国のほうにも求めるのですけれども、輸入している業者にも当然 HACCP を求めるわけですね。

○厚労省(梅田) そうです。一義的には輸入者に、輸入する食品が輸出側において HACCP による衛生管理によって作られたということをお知らせしていただくことになるかと思えます。先ほどの質問に対して、今後の手続ですけれども、国内で HACCP の制度化についての具体化が今後されていくことになるわけですね。輸入食品に対しても求めていく、義務化していくということに、将来的にはなるかと思えます。具体的な対応については、今後の国内での HACCP 制度の仕組みを踏まえて決めていくことを考えています。

それに向けて、先ほどもお話したとおり準備として、輸出国側の HACCP の導入状況であ

るとか、あるいは日本でも将来的な HACCP の義務化に向けて、輸入食品に対しても HACCP を求めますよ、求めていくこととなりますよということで、日本に向けて輸出する食品に対しては、今後は HACCP を入れてもらうように準備をしていただく必要があるということに要請していくことを、今後更に進めていくことにしております。

既存の制度で、事前確認制度というのがあります。事前確認制度というのは、あらかじめ衛生管理について登録をしておいていただくということです。その登録をする要件として、HACCP による衛生管理を取り入れているということに、要件の 1 つに加える制度として作り直そうというのを今年度中に考えております。それが森田先生のお話にもあった、輸出国登録施設制度ということです。これは今年度の監視指導計画の中に書かれています。来年度は、そういうものも使って周知と普及を図っていきたいと思います。

○コーディネーター（小島氏） 義務化がなかなか進まないのは、中小の事業者が対応するのが難しいという面もあるからというのも理由の 1 つなのではないでしょうか。

○厚労省（梅田） 先ほど申し上げたように、大手はある程度総合衛生管理制度過程という承認制度もあったおかげで、その業界で言えば 8 割が導入しているということがあります。一方、中小零細、あるいは業種によってなかなか HACCP に馴染みにくいケータリングであったりという業態もあります。今回の制度設計というのは、そういう方々も含めて HACCP を導入していこうという制度設計になっています。実態をよくよく踏まえながら、それに合うような形での HACCP を入れていただくような仕組みづくりをしているということで、それなりの時間はかけてやっているということです。

もう 1 つは法律の改正もやらなければいけませんので、そういう意味では準備をした上で、食品衛生法を改正していく中で、時期を来年の通常国会を目指して、その仕組みづくりを具体化していこうということにしております。その法律を改正したからといって、すぐに適用ということではなくて、そこは段階を追って導入していく必要があるかもしれませんので、その辺りは十分現実を踏まえながら導入スケジュールを組んでいくということだと思っております。

○コーディネーター（小島氏） 分かりました。佐合さんに、今の輸出国における HACCP の取組はいかがですかという質問も来ています。今までのお話をお聞きになった上で何かありますか。先ほどもちょっとおっしゃっていましたがけれども。

○ハウス食品（佐合氏） 先ほど述べたとおりなのですが、HACCP を取っていますと言ったら一定の能力があるということが分かりますので、話が早いということです。

○コーディネーター（小島氏） あと 25 分ぐらいになりました。農薬とか添加物の質問については時間が許す限りやりたいと思いますけれども、取りあえずここで今までの議論をお聞きになって、会場の方からどんなことをお聞きになりたいのか、手を挙げていただければと思います。できれば所属とお名前をおっしゃっていただき、1 分から 2 分以内で質問していただくと有り難いです。農薬、添加物を含め、何でも構いません。このリスクの在り方についての意見でも質問でも構いません。事業者から見ると、これから HACCP がどうなっていくのかとか、検査がどうなっていくのかということについては、かなり関心があるような気がします。そういう実務的な質問でも構いません。こういう機会ですので是非どうぞ。全くゼロですか。はい、どうぞ。

○質問者 クリートの海老原です。今回の内容が輸入食品に関する内容ですが、これに関わるので先ほど森田様のほうからお話がありました。加工食品の表示基準にも関わる内容にもつながることだと私は正直思った内容で、今回この意見交換会に参加させていただきました。ほとんどが森田様のおっしゃられる部分もあるのですが、国のほうで輸入食品の検査をしていただくことが、本来その加工食品の表示に必要なことではないか。

なぜならば、この前セミナーがあつて、意見交換会がありました。私も参加させていただいたのですが、輸入者だったり国産だったり、消費者庁ですか農林水産省の方ですか、すごく曖昧な表現をしていました。最終的に加工食品の原料原産国表示をしていて、それが本当に消費者のためになるのかと思いつつ、すごく疑問しか残りませんでした。その場

でも消費者は 77%ぐらいその原料はどこかの原料なのかを知りたいみたいなことの、良い感じの表を出していました。

その場にいる人たちは、逆の感覚しかないのかなど。書くことに対して、消費者は逆にどこぞの国というのは言いづらいのですけれども、安全性を確保できない国の原料も輸入食品も買いたくないと思うのです。そのためにこうやって検査をされることから考えると、消費者はどこかの国で作っているかを知りたいというのは、安全かどうかということを知りたいだけなのです。

ここにいらっしゃるメーカーの方で、例えばチョコレートを作っていれば、イタリア産の原料を使ってやっていますと言う、メリット表記は皆さんよくしていますけれども、デメリット表記は普通しないわけです。そう考えると、逆にどここの国の原料ですというのをあからさまにすることで、この国はいろいろ問題があった国ですよねというだけで、先ほども皆さんおっしゃられたとおり、一部のメーカーが起こした事件が、その国自体の問題に発展しかねない。そういうことを考えると、基本的には輸入してくる原料若しくは商品を、ちゃんと国が管理することで、その表記方法は不必要になるように思うのです。

HACCP に関してもそうです。HACCP を取得した所が安全ではありません。クレームが減るわけでもありません。そこを勘違いされていると、日本国内でも ISO22000 を取っているあるメーカーで、あれは事件ですけれども、そういう管理をしていたにもかかわらず、そういうことが起きてしまう。あってはならないことというのは簡単には起きることではなくて、何かしらの要因があって起きることですから、必ずしも国際規格を取ることが重要になってしまうということを主旨に、国のほうが考てしまうと、問題がいつまでたっても解決しないので、基本的に出入口は1つにさせていただく。

日本であれば、日本政府のほうで、検疫所なりがちゃんと管理していただく。それをメーカーに投げるのではなくて国が、国同士ですから管理していただくことが重要であって、検査が足りないということではない。足りないのだったら増やしていただきたい。なぜなら、雇用が 100%でない以上は、そういうところも考えれば、もっと皆さんが平和に暮らせるのではないかと思うのですけれども、いかがでしょうか。

○コーディネーター（小島氏） ポイントはいくつかあったのですけれども、特に誰々にこのことを聞きたいということはありませんか。

○質問者 誰々でなくても構わないです。

○コーディネーター（小島氏） どちらかというところのご意見のようにも聞こえましたが。

○質問者 意見でもあるのですけれども、皆様の言っている内容だと、皆さんが質問しないところから考えると言いたいこともあるのですけれども、なかなかまとまらないのではないかと。私もまとまっていけないのですけれども、今のは意見と言えれば意見です。皆さん逃げ腰と言っては失礼なのかもしれないのですけれども、もう少し腹を割って話をしていただけると大変有り難いかと思います。

○コーディネーター（小島氏） 貴重な御意見をありがとうございます。HACCP を取ったから安全とは限らないというのは、確かに HACCP の企業でも不祥事を起こしたりした失敗例はあります。その辺はどのように伝えたらいいのか何か御意見はありますか。

○厚労省(梅田) その点については御指摘のとおりです。何をもちて HACCP をやっているかということになるのだと思うのです。HACCP を入れていますという事業者はいるのかもしれませんが、重要なのはその HACCP がその施設に合った、きちっとした HACCP が運営されているか、維持されているかということだと思います。すなわち、それは安全なものがきちんと HACCP 計画に基づいて作られているということであって、それはプロセス管理であるし、HACCP の中の 1つ重要な要素である検証ということによっても確かめる必要があるのだと思います。そういうことを含めて、HACCP をしっかりやっていただくことは、衛生管理の向上につながると我々は思っています。実質的に HACCP の効果のある管理・運営がされているかどうか重要だと思います。

○コーディネーター（小島氏） 先ほど、原料原産地の表示と検査の話が出たのですけれど

ども、森田さんは原料原産地の表示に関して、輸入品の増加にともない、あいまいな表示も含め、いろいろな表示が出てきますので、逆に検査が強化されるのではないかという懸念のようなものはありますか。要するに表示よりも検査で安全かどうかを判断するみたいな意見も出ていましたけれども、それについてご意見はありますか。

○質問者 森田様から言っていたほうが、話が分かりやすいと思います。

○フーコム（森田氏） 私からちょっと意見があるのでお話をさせていただきます。今回の表示の新しい制度というのは、消費者を混乱させるという意味では、大変よくない制度だと思っています。全国 10 数か所で説明会がやられましたけれども、どこの会場でも消費者団体から反対の意見が出ています。消費者も分かりにくいと言っています。それでも消費者庁も農水省もやると言っていますので、そうなったらどうなのか、私は次のことを考えることがあります。

とにかく食の安全と、原料原産地表示は違うということ、これを機にちゃんと啓発するべきだと思います。これは消費者庁にもお願いいるのですが、表示の見方と、車の両輪みたいな感じで、食の安全は国によって異なるものではないということ。先ほどおっしゃっていたことで私が気になったのは、リスク管理ができていない国とおっしゃいましたけれども、国ではないのです。リスク管理ができていない事業者がいて、その事業者のものは入らないということがきちんと伝わるように、その仕組みづくりということを本日お話ししていただいたわけです。

これを機に、輸入食品の安全性というのは、これから表示が出てきて、また関心が高まると思うのです。輸入食品の安全性確保対策は、信頼できる仕組みだと私は思っています。このシステム全体で、動物用医薬品も、残留農薬も、添加物もポジティブリストになったことでその制度の信頼性が上がっている。今は容器包装に関してもポジティブリストにしようと言っていて、全体のシステムについて、信頼できるもの、そのことを理解するということは消費者からすると難しいことというのを知って頂きたいのです繰り返しちゃんと理解を進めていかないといけないのではないかと思います。

○厚労省（梅田） 先ほどの御意見の中に、国が全部やるべきだと捉えられる御意見もありました。それぞれの役割分担というのはあるのだと思うのです。申し上げたとおり、私どもとしては、国ベースで情報交換とか、協議等を行う。国として輸入時の水際対策をやる。都道府県は都道府県で国内へ入った物の検査をやっているということもあります。

我々が輸出国対策を行うにしても、これは国を通してやっていくわけです。先ほど森田さんからお話があったように、国であってもいろいろな事業者がいるわけです。アメリカを例に挙げるのはよくないのかもしれませんが、アメリカはある程度信頼があるのかもしれませんが。カナダでもいいのですけれども、先進国であっても、やはり違反は出るわけです。それは事業者レベルで考えれば、ちゃんと管理している事業者もいれば、そうでない事業者も残念ながらいるということなのです。一方、途上国であっても管理をしている事業者もそれぞれあるわけです。

やはり、そこは輸入者の責務として、自分たちが入れる輸入食品に対して、ちゃんと責任を持って安全なものを入れていただくというのは、食品衛生法の中でもあるわけです。それから食品安全基本法の中でも、それぞれ食品関連事業者の責務として、後ろの参考資料にも付けておりますけれども、それぞれあるわけです。そういうものと連携しながら、我々が食べる食品の安全を図っていく必要があるということです。

具体的には先ほど来出ていたような、輸入者もどうすればいいのかということで、そういう気持ちがある中で、連携しながら情報を発信してやっていくということを申し上げました。消費者もそういうきちんとしたものを食べたいというのは当然の思いであるわけですから、例えば輸入者に問合せをする。そうすると輸入者は、輸出国に対してそういうものを、消費者のニーズとしてかなうものを入れてほしいということを求めていく。それは安全の観点から必要なものであれば、それは向こうも考えるでしょう。そのような取組を皆でやっていくのが必要なのではないかと思います。

○コーディネーター（小島氏）事前の質問と会場からの質問の時間配分を間違えてしまい、大変申し訳ありません。あと2分ぐらい余っています。消費者から来ていた質問の中で、照射食品の安全性に関する質問が来ていました。照射食品で違反事例があるかどうか。また輸入の香辛料に放射線を当てたときにどうなるのか。日本の事業者は香辛料をどのようにして輸入しているのか。これらについて、佐合さんにも伺いたいと思いますが、まずは畝山さんに、照射食品の安全性について、専門家としてのお考えをお願いします。

○国衛研（畝山）照射することによって、ハーブに関しては特に香辛料の安全性が損なわれるというデータはありません。一言で言えば問題はありません。

○コーディネーター（小島氏）安全性を損なうデータはないということですね。

○国衛研（畝山）はい。

○コーディネーター（小島氏）合さん、香辛料については、よく放射線で殺菌したほうが風味が損なわれないという専門家の意見を聞いたことがあります。現状では熱い蒸気で殺菌していると聞いていますが、いかがですか。

○ハウス食品（佐合氏）国際的には多くの国で認められていますが、日本ではジャガイモの芽止めだけです。先ほど、国際的にルールが違うという中で、度々見付かるということと理解しています。もちろん日本で照射は使えないので、多くの企業で蒸気を使っています。粉末に蒸気を当てるとなかなか難しいところもあるのですが、蒸気で菌数を減らすという方法を今は採っています。小島さんにおっしゃっていただいたように、熱と風を当てますので、香辛料によっては風味として弱くなることが多いと聞いております。

○コーディネーター（小島氏）ありがとうございました。ちょっと時間をオーバーしてしまいました。これで終了したいと思います。アンケート用紙も配られているのでしょうか、是非、今後はこのようにやってほしいというご希望がありましたら、それも書いていただければと思います。いちいち名前は挙げませんが、バネリストの皆様本当にありがとうございました。少しでも、皆さんのこれからの事業活動、また消費者活動の参考になればと思います。どうもありがとうございました。

○司会（海老名）皆様、熱心な御議論を頂きましてありがとうございました。本日頂きました御質問、御意見を今後の業務の参考とさせていただき、更なる輸入食品の安全性確保に取り組んでまいりたいと考えております。御発言を予定されていた方もいらっしゃるかもしれませんが、時間の都合上その機会がなかったことについては大変申し訳ございませんでした。これをもちまして、本日の意見交換会を終了させていただきます。

最後に2点お知らせです。先ほど小島様からもお話がありましており、今後の意見交換会をより良いものとさせていただきたいと思っておりますので、是非アンケートに御協力をお願いいたします。御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱にお入れいただければと思います。講演の中でもお話がありましたけれども、厚生労働省では、食品安全情報 Twitter を1月5日から開始しております。A4横の資料を同封させていただいておりますので、よろしければ業務の参考にしていただければと思います。以上で、本日の意見交換会を終了させていただきます。本日は長時間にわたり、皆様ありがとうございました。