

## 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30日(月)

13:30～16:29

場 所 C I V I 研修センター新大阪東  
E 5 H a l l

○司会者(海老名) 皆さん、こんにちは。大変お待たせいたしました。ただいまから「食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～」を開催いたします。

私は、本日、司会を務めます、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の海老名と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、はじめに本意見交換会の開催の趣旨について説明を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ます。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、理解を共有し、疑問を解消していただければと考えてございます。

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まして、皆様からの意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしている資料につきまして御案内申し上げます。封筒の中に本日の資料一式が入っておりますが、A4の次第がございます。その次第の下方に配付資料につきましては記載してございますとおりでございますが、不足している等ございましたら近くの係の者にお申し出ください。

次に、本日の進め方でございますが、初めに、行政の立場から厚生労働省輸入食品安全対策室飯塚より、「輸入食品の安全確保の取組み」について約30分、厚生労働省基準審査課 中村より、「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、御説明いたします。休憩を挟みまして、消費者代表として一般社団法人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、30分、御講演いただきます。その後、レイアウト変更のため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3名の講師に加え、国立医薬品食品衛生研究所の畝山智香子さん、大阪検疫所の鈴木則彦が登壇いたします。

なお、お手元の次第では、ハウス食品グループ本社株式会社の佐合徹也さんにも意見交換に加わっていただく予定でしたが、本日、体調不良により御欠席となりましたことを御報告申し上げます。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、御所属とお名前をおっしゃった上、御発言いただきますようお願いいたします。

なお、出席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ことがございますので、あらかじめ御了承ください。

なお、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

ージにて、後日、公表する予定です。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によろしくお願いいたします。

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、最初の情報提供でございます。

「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補佐飯塚渉より説明いたします。皆様、資料1-1を御準備ください。

○厚労省（飯塚） 皆様、こんにちは。輸入食品安全対策室の飯塚と申します。よろしくお願いいたします。

私からは、輸入食品の安全性確保の取組みということで少しお話をさせていただきます。

本日、このリスクコミュニケーションにお集まりの方は、まず食への関心が非常に高いという方々がお集まりいただいていると思いますけども、また、この機会を境にちょっと興味を持ってみようという方がいらっしゃったらすごいうれしいなと思っております。

まず、毎日の食事で、きょうもお昼を食べられたと思うんですけど、この中に輸入食品というのはどれくらい入っているのかなと考えて食べているかどうか。僕は結構気にして食べてるんですけども、だからといって何かがあるというわけじゃないんですけども、スーパーとかに行かれると、やっぱり何々産と並んでると、ああ、何々産か、うんと考えてしまう場面もあると思います。きょうは輸入食品ということのお話なので進めていきますけども、少しでも輸入食品の管理、こんなにやってるんだというのがおわかりいただければ非常にいいかなと思っております。

2001年に、日本でBSE感染牛の発見が初めてありました。それを境に食品の安全性やリスクアナリシス、リスク分析ですね、という言葉が非常に新聞とかテレビで使われるようになってきて、それとともに消費者が食品の安全性はどうなんだろうと非常に関心が高まってきた時期でもありました。そんな中、2003年に食品安全基本法というものが制定されて、それとともに食品安全委員会、これが内閣府にできました。食品安全基本法の中には、食品安全行政はリスクアナリシスを導入することということが明記されました。

やはり最近の話題とかで言われるのは、やっぱり危険な汚染物質が含まれている食品が売られてるといのはけしからんというような論調の記事とか、やっぱりあると思います。実際に何かしらの意味でその危険性がある物質を一切含んではいけないということであるならば、多分販売できる食品はないと思います。やっぱりこういうような記事の内容といのは、含まれてるものの量という感覚がないということです。入ってるか入ってないか、それだけで語られていく。量の感覚がないということが言えると思います。

食品安全委員会では、リスク評価といまして、健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品中に含まれてる場合に、どれぐらいの確率でどの程度の悪影響があるのかというものを評価している機関です。実際に、そのある物質が食品に含まれている場合、上限値としてこれぐらいを超えると悪影響が及ぶかもしれないという量を定めている機関です。その評価された結果に基づいて、リスク管理機関として厚生労働省、農林水産省、消費者庁がありますけども、厚生労働省ではそのリスク評価の結果に基づいて、食品中の含有量の基準を定めていると。その基準が守られているかの監視を行っております。農林水産省では、農薬の使用基準なんかも決めておりまして、あと食品じゃないんですけども餌とか肥料の含有量について基準を設定したり、動物用医

薬品の規制なども行っております。消費者庁につきましては、食品の表示についての基準を設定しております。

消費者庁が総合調整という役割を果たしております。全体のそのリスクコミュニケーションを初めとして旗振り役ということになっております。食品の安全性に関する情報の公開、この場がまさにその場に当たりますけれども、消費者などの関係者が意見を表明する機会を確保するというのもリスク分析の中に組み込まれております。実際には消費者の健康保護が一番ということを目指して、リスク分析というのがなされます。要は、食品の安全には絶対ということはないので、リスクが存在するというを前提としてリスク分析が行われています。輸入食品だから何となくちょっとなということがないように、今後、しっかりと食品の安全管理をしていきたいと思っております。

輸入食品の現状になります。輸入食品の届け出件数は、平成27年度226万件になっております。平成20年、平成21年ぐらいなんですけど、ちょっと下がっていますが、ここは中国産の食品で事件があったということで下がっておりますけれども、その後増えています。特にそういう事件というか、事故もないので、順調に増えています。重量については、さほど変わっていないと、横ばいでございます。日本人の人口もどんと増えてるわけでもありませんし、私たちの胃袋も変わってるわけじゃないので、重量としてはそんなに変わらないという現状でございます。

輸入食品の、これは輸入重量ベースで見たときに何がどのくらい多いかと申しますと、やはり農産食品、農産加工食品が非常に多くなっています。農産食品の中でやっぱり非常に多いのは、穀類、トウモロコシ、小麦、大豆、こちらはコンスタントに多いです。この農産食品の重量の半分ぐらいを占めています。そのほかの割合については、毎年そんなに変動はありません。

輸入食品の対策ということになります。輸入食品の監視体制でございますが、輸出国対策、輸入時対策、国内対策ということで、3段階で行っております。輸出国政府にきちんと管理していただく部分、輸入時、国でしっかりやる部分、国内で自治体の方々をお願いして自治体で管理される部分の3段階になっております。

まず、輸出国対策から見ていくことにします。やはり我が国の食品衛生規制の周知、これがまず第一です。諸外国の皆さんに日本の法律がどうなってるのかということをおわかっていただく、これがまず第一です。ですので、輸入食品監視指導計画及びその結果に関する英語版の情報を提供しております。それと食品衛生規制に関する英語版情報の提供、こちらは輸入の手続の方法であるとか、検査制度の仕組み、あとモニタリング検査の対象品目であったり、違反の事例なども全て情報提供しております。在京大使館、東京にあります各国の大使館の方々を集めて定期的に日本の基準が変わったと、変わったときには集まっていたいて御説明申し上げているところです。輸入者などへの情報提供もしております。こちらは各検疫所のほうで説明会を行っております。輸入者の方々へ情報提供しております。

輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会の開催もしております。私たちが諸外国に行きまして、諸外国の規制の状況とかも確認しに行くわけですがけれども、そのときにその諸外国の政府担当者と、あと企業の方々も集めてセミナーというものをやっております。日本の規制はこうなってますよというものを御説明しています。二国間協議などもやっておりますけれども、輸入時の検査の対象になっているものにつきまして、食品衛生法違反の可能性が高いというようなものについては、二国間協議を通じて違反の原因のまずは究明をしてもらって、その対策をとってもらおうと、そのようなこともやっております。それをとられた対策についてきちんとやられているかと、実行性についても確認をしに行くということもしております。

輸出国への技術協力ということですが、残留農薬とかカビ毒などの試験検査の向上ということで、先進国については全くと言っていいほど問題ないんですが、やっぱり発展途上国のようなところであると検査が非常に難しいということもあって、日

本の基準を確認する検査がなかなかうまくいかないというようなこともありますので、こちらから専門家を派遣してやる場合もありますし、日本に来ていただいて、検疫所の検査センターで研修をしていただくという、そのような手助けもしております。

輸出国との二国間協議をまとめたものですが、オーストラリアの二枚貝につきましては、麻痺性貝毒の事故がありまして、現地調査を実施したということがございます。こちらにつきましては、現地の衛生管理対策がしっかりしているということが確認できましたので、その後、輸入時の検査を解除しています。ノルウェーの牛肉、こちらはこれから日本に輸出したいという場合に、事前の準備ということで現地調査に行きましたけども、平成28年2月からノルウェー産の牛肉の輸入再開ということになっております。米国産の牛肉については、これはもう毎年のように定期的に行って確認しております。フィリピンのマンゴーで、こちらにも残留農薬の問題がございまして現地を査察したという事例があります。その他、特に輸入時の検査で必ずやらなくちゃいけないというようなことがない国であっても、輸出国の管理体制がどうなってるかというのを定期的に調査を行っております。フランスに行った事例ですけども、フランスの法令がどうなっているのかというのを確認して、その国の輸入が多いものについては、施設も訪問して現地調査を実施しております。こちらインドネシアについても同じように行っております。

輸入時対策になりますけども、まず日本は国内で販売を目的に輸入しようとする場合は、輸入届出というのを毎回提出する必要があります。こちら、よく誤解されるんですが、1回、届け出をすると何か登録制になるみたいな、そういうイメージがありますが、同じ国から同じ食品を同じ方が持ってきても、毎回、届け出が必要です。ですので、その輸入届出を出された場合には、検疫所で届け出の審査をしているわけですけども、まず、ここで書類審査をして、どここの国からどういったものが輸入されるという情報があります。ここで、まず過去の違反の事例とか、ここで使っていない添加物が使われてるとか、つくり方が日本の基準に合っていないとか、そういう審査をして、まずここで食品衛生法に該当しないものは排除しています。この審査は100%していますので、まずここで排除できるものは排除するというところでやっております。書類上、問題ないとなった場合には次の段階に進めるわけですけども、次の段階で初めて入れるような食品の場合は、日本で決められた規格基準がある場合は、その検査をして適合になっているかどうか、検査がやられてなければ検査を指導します。さらにこれまでの違反の状況によって、これはもう必ず検査が必要だというものについては、検査命令という、輸入の都度、必ず検査しなければいけないという検査をやっていただく。それにも合格したとなった場合には次の段階に進めるわけなんですけども、さらにモニタリング検査というものが待っています。書類でも特に問題なく、指導検査も問題なく、検査命令も問題なく通ったものであっても、ランダムにその中に違反が潜んでないかというようなチェックを国でやっています。こちらがモニタリング検査というものになります。これは年間計画に基づいて実施されるものとなっております。

全国に配置されている輸入食品の窓口ですが、32カ所ございます。輸入食品の検査センターというのが神戸と横浜に2カ所ございます。こちら、残留農薬とか動物用医薬品、あとは遺伝子換え食品とか、そういった検査を実施しております。輸入相談室も13検疫所がございます。食品衛生監視員は408名という状況になっております。

検査制度ですけども、ちょっと下からいきますけども、指導検査で細菌や添加物など、使用状況や同種の食品の違反情報を参考として、検疫所が輸入者に対して法に適合していることの確認のために実施する検査になっております。ですので、輸入者が費用を負担して、検査結果が判明するまでは輸入ができないというものになります。

検査命令ですが、モニタリング検査などの結果、食品衛生法違反の可能性が高いと判断された食品については、輸入者に対して輸入の都度、登録検査機関で検査をやっ

ていただくというものです。こちら輸入者が費用を負担、それで検査結果が判明するまでは輸入ができませんというものです。

最後にモニタリング検査ですけれども、こちらは検疫所において食品添加物とか残留農薬、遺伝子換え食品などを検査するんですけれども、ランダムに検査を行っています。こちらは国が費用を負担いたしまして、検査結果の判明を待たずに輸入が可能となっております。

検査体制の概要ですけれども、下から上に行くに従って違反の可能性が高いものになります。まず、モニタリング検査をやりまして、そこで法違反がありましたらモニタリング検査の頻度を上げて検査を強化します。それでも違反があるという場合には検査命令というものになりまして、検査命令を毎回やるんですが、その都度、違反が出てしまうというようなものについては、包括輸入禁止という制度もございます。

検査命令の仕組みですけれども、継続的に摂取することによって健康被害が発生する可能性がある場合、これは残留農薬とか食品添加物、動物用医薬品もそうですけれども、モニタリング検査をやって違反となった場合には、頻度をアップして1段階上げてやります。それでも違反が出てくるという場合には検査命令になります。検査命令にずっとなりっぱなしということではなくて、改善がなされればどんどん頻度を下げていくということもあります。摂取により直ちに健康被害が発生する可能性がある場合、食中毒菌であったり、発がん性があるカビ毒など、こちらについては、1回違反が出たことをもってすぐに検査命令にします。

こちらは輸入時の検査と違反件数の推移となっております。平成18年度のところで違反件数がちょっと上がっておりますが、こちらは日本でポジティブリスト制度が導入されたことによる違反が一時的に増加したというものです。その後、違反は減ってるわけなんですけれども、検査命令をちょっと見ていただくと、検査命令が平成22年度は多いんですけれども、平成23年度からぐっと減ってます。こちらは平成23年度に中国産の鶏肉とかウナギ、そのようなものが検査命令の解除になっております。平成22年度は、実際、その過渡期というか、平成22年度も検査命令はかかっているのは多いんですけど、違反は検査命令がかかっている数よりも少ない。なので、ちょうど改善期にありまして、平成23年度にぐっと落ちていると。検査命令が落ちると違反件数も落ちると、これは先ほど御説明したとおり、違反の可能性が高いものには検査命令が出てきますので、検査命令がなくなれば、それだけ違反がなくなるというような構造になっております。

モニタリング検査につきましては、もう違反の可能性の高いものは指導検査とか検査命令をやって、そこで排除しているわけなんですけれども、それ以外のものについてはそこに違反が潜んでないかどうか、それを幅広く監視していますので、検査は年々ちょっとずつ増えておりますけれども、そんなに増減はないです。

こちら、監視結果となっております。

海外からの問題発生情報に基づく対応ということで載せておりますけれども、私たちのところでは毎日諸外国のリコール情報をチェックしております。海外でこのような食品についてリコールがされていると、回収がされているとなった場合には、それが日本に入ってきてるかどうかなどをすぐに調べます。それが該当のものがあった場合には、速やかに輸入者の方を通じて回収していただくというような対応をとっております。これは最近の状況ですけれども、米国産の冷凍野菜、冷凍果実でリステリア・モノサイトゲネスの汚染のおそれがあったということで、該当があるものについては積み戻しということで指示をしております。米国産のオゴノリという、これは海藻なんですけれども、サルモネラ属菌の汚染のおそれがあるということで同様の対応をしております。

主な食品衛生法違反で、これは平成27年度ですけれども、食品衛生法条文が左に書いております。これは6条違反というもので、販売等を禁止される食品及び添加物になりますけれども、こちらは、ある意味、自然に含有してるカビ毒とか、もしくは

シアン化合物とか、意図しないもので汚染があるもの。あと病原微生物の汚染もそう  
ですけれども、あとは輸送時の水濡れによる事故とか、こういうものが該当します。  
こちらは、改善はとっていただくんですけども、なかなか管理が難しいものになって  
おります。工夫をして、アフラトキシン、カビ毒ですけども、水分含量をコントロー  
ルしていただいてカビがまず生えないようにするとか、あとは輸送時であれば、船で  
運ばれてくるわけなんですけども、その船の上に蓋みたいなのがありまして、そこに  
水が入ってしまうと水濡れが起きるとい、それを航路を変えるとか、そういう工夫  
をされてる方もいらっしゃいます。9条より下、9条、10条、11条、18条、6  
2条、こちらは輸入者さん、もしくはその諸外国の方が、日本の規制を知っていれば  
なくせるような違反ばかりです。まず、ここをなくしていきたいと思っています。

こちらは輸入相談の実績ですけども、これから輸入しようという方に対しては事  
前に相談しております。未然に防げるというものも、違反該当件数としてこれだけあ  
ります。

監視指導計画の案について入っていきたいと思います。

経済連携協定とか、TPPも経済連携協定の一部ですけども、各国、いろいろな  
協定が結ばれております。海外におけるHACCP導入の動きも進んでいます。日本  
につきましては、今、制度化の仕組みを検討している最中でございます。

輸入時の監視指導のポイントということですけども、①については、当たり前のこ  
とですけども、輸入届出による輸入食品等の食品衛生法への適合性の確認をやりませ  
うということです。モニタリング検査体制の強化ですけども、冷凍加工食品の成分規  
格に係る検査を重点的に実施する。病原微生物に係る検査を重点的に実施と、こちら  
は先ほどございました米国産の冷凍野菜、冷凍果実のリステリアの事例を踏まえまし  
て、病原微生物としてリステリアの冷凍野菜、冷凍果実などの加工品も含めて重点的  
に実施していこうと思っております。肥育ホルモンなどによる検査体制の整備を図っ  
て重点的に実施ということですけども、モニタリング検査は過去の違反とか、輸入の  
状況によって数を決めてますので、これまで違反のリスクがないようなものは減らし  
ているわけです。そうやって数をやってるわけですけども、実際にその違反のリスク  
が低くて、検査数を減らしたような食品につきましても、検査法などを整備して一定  
の検査数を確保して、安全性をちゃんと検証できるようにしたいということで実施す  
ることを考えております。その他、従来よりも検査結果の判明を短縮できる試験法の  
導入を検討するというようにしています。あとモニタリング検査実施時の販売計画の  
提出の指導もしていくということにしております。モニタリング検査以外の行政検査  
の実施、検査命令の実施、包括輸入禁止措置の検討も、これは定期的にやっております。  
海外からの問題発生情報に基づく近況対応もしていくということでございます。  
こちらは、先ほどの販売計画の話ですけども、実際にそのモニタリング検査は結果  
が出る前に流通を可能とします。結果が出るころには売られているという事実  
がございませうので、販売計画を提出していただきまして、速やかに回収が行えるよ  
うにという対策をとっております。

来年度の件数でございます。モニタリング検査件数として9万7,500件を考  
えております。今年度より残留農薬と成分規格を増やしております。その他、過去の違  
反とかによって抗生物質等、一部、数が減っているものございませうけども、違反の状  
況、輸入の状況を踏まえて検査計画を立てております。

輸出国における安全対策の推進ということで、新しいものとしては輸出国における  
HACCP導入状況の調査を行います。こちらは先ほどのHACCPの諸外国での義  
務化の動きに合わせまして、日本でも諸外国のHACCP導入状況の調査を実施する  
としております。HACCPによる衛生管理の推進、HACCPによる衛生管理につ  
いて導入状況を確認するとともに、普及を図って輸出国における安全対策を推進して  
いきたいと考えております。

こちら、いろいろな情報につきまして、ホームページでお知らせしているものを載

せてございます。また、新たなものとしてツイッターも始めておりますので、これまで厚生労働省のツイッターというものはありましたけれども、食品安全情報に特化したツイッターというものを始めておりますので、ご覧いただければと思います。

私からのお話は以上でございます。

○司会者（海老名） 飯塚補佐、ありがとうございます。

それでは、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主査中村亮太より説明いたします。皆様、資料2を御用意ください。

○厚労省（中村） 皆さん、こんにちは。厚生労働省基準審査課 残留農薬等基準審査室の中村と申します。

先ほど、飯塚から輸入食品の検査の話を中心に話をいたしました。私のいる課は、その検査の前提となる食品の基準ですとか、規格をつくってる課になります。その室名に書いてあるとおり、私の今いるところは食品中に残留する農薬の基準をつくってるところになります。等と書いてるのは、農薬だけではなくて、動物用医薬品とか、飼料添加物とか、そういったものを含めて長い名前なので等と略してますが、そういった食品中に含まれる、いわゆる化学物質の基準を決めてるところになります。

本日、私の発表が15分なので凝縮してお話ししたいと思います。ちょっと途中、駆け足になるかもしれませんが、御容赦いただければと思います。

まず、本日お話ししたいのは二つです。一つ目は、そもそも輸入食品、国内で生産される食品関係なく、国内における食品の安全確保の取組みについて、行政はどういうことをやってるのかという基本のお話をしたいと思います。二つ目に、例示として残留農薬の基準値の設定はどのようにやってるのかということをお話ししたいと思います。

まず初めに、多分皆さんがふだんよく思われることだと思います。我々もよく質問を受けることで、私たちがふだん食べている食品の安全というのはどうやって守られているのか？というのは、皆さん気になるころだと思います。私も学生のころ、こういう疑問を持って役所に入って、今、食品の安全の業務をやっています。

食品安全行政における基本的な考え方があります。まず、国民の健康保護が最も重要、これは当然ですね。何よりも国民の健康保護が優先されるということが大前提になります。二つ目が後始末より未然防止、言葉だけ聞くと当然なのですが、ここ数十年の話で、それより前というのは、どちらかというと、何か問題が起きたときに、その被害を最小限にしたりとか、問題が起きたときにやっと事実がわかって何か対策をするとか、そういった後始末に力が置かれていました。現在はそうではなくて、そもそも被害が起きる前に防止しましょう、対策をしましょうというようにシフトしています。

そのための対策、未然防止とはいっても、例えば何か危ない情報があったというときに全ての食品を規制するとなると、その後、食品自体の流通がとまってしまいますのでし、科学に基づいて対策をしましょうという取組みが進められてきました。それがリスクアナリシス、先ほど飯塚のスライドにもあったリスク分析と同じです。リスクアナリシスを実施して、食品の安全性を高めましょうという取組みが基本的な考え方の一つになっています。

その対策を行う上で、もう一つ重要な考え方がある、それがフードチェーン・アプローチという考え方です。次のスライドに図を載せていますが、フードチェーンというのは、農産物とか畜産物とかを生産してから、それを加工して、それがスーパーに並んだりとか、外食産業、レストランとかに行ったりと、それが最終的に消費者の口に渡る。初めの段階から、農場から食卓までの、食品ができる、最終的に食べられるまでの一連の流れをフードチェーンといいます。チェーンというのは鎖なので、食品ができるまでの連綿としたつながりを意味してフードチェーンといいます。

そのフードチェーンの各段階で、できる対策というのは、いろいろあると思います。

我々、厚生労働省が主にやっているのは、できた食品の規格基準を決めるということで、どちらかというと、この出口側に基準を決めて縛りましょうと。ただ、基準を決めたからといって食品がすぐに安全になるわけじゃなくて、その前の段階でいろんな取り組みをするから安全になるということですので、例えば事業者さんが食品の安全を高めるための取り組みをするということもあるでしょうし、ここに書いてないですけど、輸送の段階でも、例えば温度管理をしっかりしましょうとか、一番元に戻ると生産者の段階でより安全な食品、農産物ができるような取り組みをしましょうとか。消費者も何もやってないかとそういうわけではなくて、当然、スーパーで買ってきて、例えば鶏肉をその辺に常温で置きちゃったとか、鶏肉の液が手についたまま洗わずに例えば冷蔵庫とかいろんなところに触れちゃって、別の料理をするときにまた触れて、それが食品に移ってしまうこともありますので、消費者も、我々も、私も消費者の一員ですけど、いろいろな人が食品の安全というのを意識してやっていかないと、最終的な食品の安全というのは高まらないというふうに考えております。

リスクアナリシスの考え方、これは先ほどの飯塚のプレゼンにあったので、簡単に申し上げると、その次のスライドにリスクというのはどういうことかというのをちょっと難しく書いてしまったのですが、簡単に言うと、リスクというのは食品中に含まれる危害要因、例えば残留農薬だと農薬というのが危害要因と、危害要因を摂取することによって、人の健康に悪影響が生じる確率とその程度ということで、その物質の毒性の強さと、例えば、実際にその食品に入らなければリスクはないんです。ですけど、多少入ってるということで、じゃあどれぐらい入ってるのかとか、その食品をどれぐらいの頻度で食べるのかと、そういった確率を兼ね合わせてリスクと。なので、例えば毒性が非常に強い物質であっても、食品に含まれてなければリスクはありませんし、逆に毒性が弱いと言われてるようなものでも、大量に食べてしまったら健康に悪影響が生じる可能性があります。なので、そういった両方を考えてリスクが高いか低いかということを考えてます。もし、人の健康に悪影響が生じるリスクが高いというような状況にあったら、そのリスクを下げなければいけない。そのための取り組みが、このリスク管理に当たります。

そのリスクというのはどれぐらいの程度なんだろうという評価をするのが、このリスク評価という枠組みになります。全体に係ってるのがリスクコミュニケーションということで、これは先ほど御説明があったと思うんですけど、リスクコミュニケーションはもう全体に係る話で、このリスク管理とリスク評価は主に行政が担っておりますが、その間のやりとりもリスクコミュニケーションの一環ですし、今回、こういった場もリスクコミュニケーションの場、最終的な食品安全を高めていく上の、この枠組みの中で行われる意見交換も、リスクコミュニケーションと言います。行政と消費者の方の意見交換だけではなくて、事業者さん同士で意見交換をして、こういう対策をしたらよくなっていくだろう、それもリスクコミュニケーションの一つなので、おそらく皆さんやられていることなんじゃないかなと思います。

今までが全体的なお話でした。もうちょっと個別な例を挙げて御説明いたします。

食品安全について不安だという声がよくありますが、その中でよく言われるのが農薬と食品添加物です。そのうちの農薬についてお話しします。

農薬は安全なのですかと聞かれるのですが、それは非常に難しい質問で、農薬そのものは、例えばそのものを飲んでしまったら当然危ない。けども、通常の食品に含まれる農薬を食べたことによって何か影響があるのかということ、そのリスクは非常に極めて低いと考えています。ただし、何の対策もしなくていいのかということそういうわけではないです。農薬がどういうために使われるかということ、農作物を病害虫とか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ってます。ただし、農作物に使うので、それが農作物に付着して、外についたりとか、内部に移行したりして最終的に食品に微量に含まれます。それ以外にも土壌に残留したりですとか、田んぼにまいて、それが水に流れて川に行くと、環境中にも広がる可能性があるというこ



とで、使用ですとか管理をする必要性があります。特に食品については、毎日いろいろな食品を食べることによって、食品中に含まれる農薬というのは微量ですけども摂取しています。当然、先ほど申し上げたとおり何らかの薬理作用というのがあります。例えば殺虫ですと虫に効く薬というので、それを人がある程度の量を食べたら何らかの影響は当然あります。なので、適切に使用されなければ、そして残留の濃度を管理しなければ、当然、人の健康ですとか環境に悪影響を及ぼす可能性もあります。そのために農薬に関してリスク管理が重要になります。

どのように基準値を決めているのかということをお話いたします。農薬の残留基準は、法律的には厚生労働省が食品衛生法に基づいて決めています。これは食品中に含まれることが許される残留農薬の限量ということで、農薬ごと、食品ごとに決められます。もし、この基準を超えた食品が見つかったという場合は、その食品の流通は禁止されます。

農薬の基準設定の基本的な考え方、四つございます。まず、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基準を決めるということです。どういうことかといいますと、この下の図を見ていただくと、例えば小麦、この農薬Dというのは例ですけど、国内で小麦には使えません。でも海外では使ってます。ということは、小麦は先ほど輸入食品で多いと言っていましたけれども、当然、海外から使われて、その小麦が輸入されるということで、その食品の規制をする必要があるということで、こういったケースに関しても基準というのは設定します。ニンジン、白菜は国内で使っていますので、当然、基準値を決めます。キャベツに関しては、国内でも使っていない、海外でも使っていないと。海外といっても、キャベツを輸入するような国において使っていないというような状況の場合、基準値を設定しています。そういった基準値を設定しない、じゃあ何にも規制していないかということ、そういうわけではなくて、一律基準という考え方がございまして、残留基準が設定されない食品については、一律基準の0.01 ppmという基準を法律に基づいて設定しています。海外とか国内で農薬として使われてるものに関しては、個別に基準値を置いています。それ以外に関しては、この一律基準によって規制をしているということになります。

個別にどうやって基準値を決めているのかということ、科学データに基づいて決めるということになります。農薬は、皆さん、家庭菜園とか、その辺の農地を借りて自宅でやられてる方はわかると思うのですが、農薬製品の裏を見ていただくと使用方法が書いてるんですね。その使用法は、農林水産省によって農薬取締法に基づいて定まっています。こういうふうに使ってくださいというのがあります。この図が、その例示です。例えば農薬A、ブドウで散布してくださいと、希釈は1000倍から2000倍で、収穫7日前までに使ってください、それ以降は使っちゃだめですと。使用回数は3回までというような使用法が定まっています。基準値を決めるためのデータは、この使用法に従って、実際に、この例で言うとブドウに散布していただいて、最終的にブドウを収穫してその農薬の濃度をはかります。その濃度をはかった結果に基づいて基準値を決めるというのが、基本的な考え方になります。

安全性の面、どういうふうに見てるのかといいますと、当然、安全、消費者の健康に悪影響が生じることのない水準と、これは当然です。まず人がどれぐらい農薬を食品から摂取してるのかという量を推定します。ここでは暴露量と書いています。これは食品中の農薬の濃度と、各食品の摂取量、食べる量、米だったら例えば200グラムとか、そういった摂取量を掛け合わせて、全ての食品から摂取する農薬の暴露量というのを推定します。その推定した濃度と人の健康に悪影響を与えないと考える目安量、ADI、ARfDと、次のスライドに細かい説明が書いてます。こういった目安量と比較して、これより下回ってれば消費者の健康に悪影響を生じるリスクが非常に低いということで基準値を設定します。もし超えてしまった場合は、その基準値は不適切ですし、定められた使用法にのっとっても安全確保ができないので、また初めに戻って基準値の見直しとか、農薬の使用法の見直しというふうなことになります。

ADI と ARfD を最後に御説明いたしますと、ADI というのは簡単に言うと長期的な影響を見た指標です。一生涯、食品を食べ続けても人の健康に悪影響が生じないと考えられる量が ADI で、ARfD というのは、そうはいつでも 1 日にいっぱい食べる人もいます。さらに、たまたま今日はこれを食べた、例えば桃でいいです。たまたま食べた桃に農薬が使われていて、もしかしたら基準値は満たしているけれども高い濃度で農薬含まれているかもしれない、そういったケースを考えたのが急性参照量です。

長期暴露量については、全ての食品を平均的に食べたときの暴露量と ADI との比較をします。ARfD は先ほど申し上げたとおり、たまたまその日に食べたものに高い濃度で含まれていて、たまたまそのときにいっぱい食べちゃったというようなケースを想定しています。なので、長期暴露量は全ての食品からの合計量を推定して頂くんですけども、こちらの ARfD に関しては各食品ごとに推定します。というのも、食品 A をいっぱい食べて、食品 B をまた信じられないぐらい食べるというのはなかなか想定しがたいので、食品ごとに推定して ARfD と比較しています。

このように健康に悪影響の生じることのない水準で設定ということで、そもそも前提としてはこの承認された使用方法を遵守したデータに基づいて設定するということが基本になっています。なので、そもそも農薬の基準値というのはよく安全基準と言われるのですが、私はそうと思ってなくて、安全なのは当然で、それであってさらにこの承認された使用方法に遵守されたデータに基づいて設定してる。つまり基準値を超えたら安全じゃないということではなくて、おそらく使用方法を守ってないのではないかと、そういった使用の管理のための数字というふうに捉えていただくのが正しいと考えています。なので、基準値違反の食品があったとしても、その食品が直ちに危ないということは、物にはよると思うのですが、それとも言えなくて、もしかしたら使用方法が適切じゃなかったのか、そういったような使用管理の目安のための基準値というふうにお考えいただければと思います。

オーバーしてしまいましたが、以上になります。御清聴ありがとうございました。

○司会者（海老名） 中村主査、ありがとうございました。

それでは、ここで約 5 分間の休憩をとらせていただきます。

午後 2 時 30 分には再開させていただきたいと思いますので、それまでにお席にお戻りください。それでは、5 分ほど休憩をとらせていただきます。

○司会者（海老名） それでは、再開させていただきたいと思います。

続きまして、「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いただきます。皆様、資料 3 を御準備ください。

○フーコム（森田氏） 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただいた森田と申します。きょうはこのような機会をいただきまして、ありがとうございます。

「輸入食品は安全なの？」ということで、きょう輸入食品の安全の仕組みということと、それから私たちがやっぱり一番気になる基準値の話、基準値を超えたら安全なのということはどういうふうに考えたらいいか、きょうはそのお話をお聞きできたと思います。その上で、それでは一般に流通してる輸入食品について、私たちは安全性をどう考えたらいいか、きょうはそういう話を消費者の立場からお話ししたいと思います。

その前に一つ、まず自己紹介です。FOOD COMMUNICATION COMPASS ってちょっと長い名前なんですけれども、FOODCOM というサイトを運営している消費者団体です。2011 年に発足して今に至っておりますけれども、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。今、週刊誌や Web サイトにはいろんな情報があって、例えば輸入食品、食品添加物も、農薬など危ないという情報がたくさんあります。そういう中で、専門家が科学的な情報を発信してそれが消費者の人に少しでも届くようにと。消費者が冷静に判断できるような情報を伝えたいという思いで活動しております。

このサイトはどなたでも読んでいただけるということでやっております。私自身は消費生活コンサルタントということで、もう30年近く消費者団体としての活動をしてますけれども、ちょうど30年前というのは、リスクアナリシスという考え方は全然なかったなとよく思い出します。ちょうどそういうふうな話が出てきたのが2003年のころで、そのころ消費者団体とはすごくパワフルで署名を集めて、食品安全基本法や食品衛生法改正、ポジティブリスト制度の充実を求め、そういうことに一歩踏み出した年だったかと思います。

しかし、この時からリスク分析手法というのが根づいたかというとなかなかそれが理解できないまま、やっぱり輸入食品は危ないと繰り返される。本日はそこから考えてみたいなと思います。

次のスライドです。なぜ輸入食品は不安に感じるのかということですが、今まで農薬とか添加物の違反事例、基準値が違反してるよというような話が報告されたり、それからいろいろ事件もありました。事件が起きているのに検査は1割しか行われていないと。今でも国会なんかでも検査が1割しか行われていなくて、検疫所の人数が少な過ぎるという声もあります。また、アメリカの圧力で日本の食品安全基準が脅かされるという声も聞かれますこれはTPP反対の運動の方々がここ数年言われてきていることで、食の安全が脅かされるといいます。

そのように様々な情報がある中で消費者として知っておきたいこととは何だろうかということ、きょう、輸入食品の安全性確保対策の実態ということで最初にお話しさせていただいて、それから食品の安全基準がどう決められているのか、お話しいただきました。三つ目は、食のリスクの全体から食の安全を考えるということを考えています。そうでないと、例えば輸入食品で農薬がまた検出されたとか、基準値がオーバーしたとか、そういうことが起こるたびに安全が脅かされるとされてしまいます。食のリスク全体ということもやっぱり考えられるような、そういう力も消費者として欲しいと思います。きょうはリスクの専門家の畝山先生が来ておられますので、そういったお話も聞けるんじゃないかなと期待しております。

次のスライドです。さて、消費者の不安な思いというのはメディアによるところも多いのかなと思います。よく「食卓を脅かす危ない輸入食品」とか、こういう特定の国の猛毒食品とか、こういう記事繰り返して定期的に掲載される。大きなつり広告なんかで出ますと、食品の事業者のお客さま相談室にはおたくの物はどうなのかと問い合わせがふえると聞きます。こういう報道もよくよく見ると、例えばこの危ない輸入食品の〇品目リストは、検疫所での違反の内容です。まさにそういうものが入ってこないようにきちんと管理されているわけですが、仕組みそのものを伝えるんじゃなくて、危ないという点のような情報だけが伝えられてしまう。

また、特定の国だけではなく、日本の中でも事件が報告されており、2016年の1月は廃棄物の横流し販売事件なんかもありました。管理されていないようなものがやっぱり売られていることも国内でも起こっているわけです。それでもメディアはやはり特定の国を取り上げ、食の安全を脅かすというような話が多いのかなと思います。

次のスライドです。東京都の調査を見てみると、輸入生鮮食品の安全性について8割が不安があると答えています。そう答えた人は、輸入食品よりも高くても国産品を優先して買うと言います。よく子育て中のお母さん方のお話を聞くと、やっぱり輸入品は何となく子供に食べさせるのは危ないというふうに思ってしまうので、手が出ないというようなことをお聞きします。不安と答える人ほど国産品にこだわる傾向があるとこのデータでは見えるんですけども、じゃあ実際に本当に国産と輸入のものは、そんなに安全性が何か劣っているのかということになるわけです。

次のスライドです。私が消費者センターなどでお話しするときに、必ずこの話をしますが、消費者としてまず知っておきたいことというのは、日本に流通しているものは輸入食品でも国産品でも同じ基準が使われるということです。輸入食品だから基準が緩いとかそういうことではないと。例えば中国の物が危ない、よく週刊誌なん

かでも中国で段ボール肉まんとかそういうふうな話があったりしますが、中国で流通しているものが安全かどうかはわかりませんが、そこは法律も違います。ただ、中国で日本向けにつくられて日本に輸出されているものは、日本の基準に合わせて土づくり、圃場との管理、運搬、それから製造も出荷まで厳しく管理されています。中国国内で流通している食品とは別のもので、日本向けにつくられています。私は、食品表示で話すときも、原産地表示は安全の表示じゃなく選択のための表示で、安全性とは別のものと伝えます。安全の表示はアレルギー、消費期限などということをお話するようにしています。

次のスライドです。その上で、どのような安全確保対策が行われているかというところ、講演の最初に輸出国対策、輸入時対策、国内対策というお話がありました。輸入食品というところ、検査所での検査がよく知られていますが、もちろんそれが大きなポイントではあるんですけども、その輸出国でも様々な対策、指導が行われています。輸入時の対策も、検査所で行われているのはリスクに応じて検査が行われている。やみくもに検査されているわけじゃないんだなということがきょうの最初の話でもわかりました。その上で違反を一定の確率で把握できるように年間計画が定められているということで、効率よく検査が行われているというような仕組みだと思えます。

その検査の結果、命令検査というのがあるわけですけど、きょう、お話を伺って、その命令検査がどんどんどんどん減っていったこともわかりました。ポジティブリスト制度導入のときを思い出していただくと、ちょうど10数年前にあれだけ農薬の基準を全部つくって、どれだけ違反が出るのかなと思えました。きょうもデータを見てみると、導入直後は上がってますけども、その後ずっと下がっている。この10年はきちんと管理が行われてきたという仕組みがよくわかったように思いました。

一方で、農薬とか添加物ばかり何か目が行きがちですけども、最近、やっぱり食中毒の案件が多いなど。例えばオゴノリにサルモネラとか、チーズにもサルモネラとか、意外な物に新しい食中毒のリスクがあるというようなことがわかってきました。その病原微生物のリスクと、それから農薬・添加物の違反のリスクと、それぞれのリスクが違うんですけども、リスクに応じて、やっぱり病原微生物に関しては検査を強化してもらいたいと思えます。

次のスライドです。ちょっと古い話ですが、2011年、中国でどうやって輸入の冷凍野菜の工場が日本向けのものでつくられていて、実際見せていただく機会がありました。ブロッコリーだったんですけども、高い塀で囲まれ、中国の国内向けのもので日本向けのもので全然違う圃場で栽培されていました。農薬の管理もきちんとされてますし、農薬をできるだけ使わないようにモニタリングのトラップもあり、こういうふうに広大な畑で周辺からの農薬のドリフトがないようにきちんとつくられてると思えました。

当時は冷凍食品の問題がありましたので、フードディフェンス対策として、工場の中でカメラがセットされているものも見学しました。その後、日本も同じようにフードディフェンスをしなくちゃいけないような事態になるとは思いませんでした。あと検査ですが、これは検査センターの写真なんですけども、日本の検査の技術の方々が検査のレベルをアップできるように指導しており、幾つかの検査機関が同一の検査のサンプルを与えられて、その腕を競うといった取り組みも行われていました。日本向けに対してやはりかなり力を入れられているんだなということですか、情報を一生懸命共有しながら指導が行われている。向こうで駐在されている日本人の技術者の方にも何人もお会いしましたし、あとは大使館でも中国の行政機関と一緒にいろいろ指導に当たっているということもわかったということがありまして、中国でも日本向けにつくられているものは違うんだなということがわかったことでした。

次のスライドです。きょうは輸出国の対策と、それから検査所の取り組みがありましたが、国内でもやはり都道府県では食品の監視や指導が行われています。東京都のデータを紹介しますが、毎年、国産品と輸入品を収去して、いろいろな検査が行われて

います。その結果、国産と輸入との違反率は同程度であったことがわかります。輸入品の場合は、当然、その輸出国側でも安全性が指導され、それから港でもチェックされて国内に来て、それで国産品と同レベルということなのかもしれませんけれども、この数値を見ても国内で流通する輸入食品と国産の安全性は大差ないということをも物語っていると思います。それぞれ都道府県がこういう収去検査の結果を県のホームページで公開してるので、見ていただくとわかるのかなというふうに思います。

次のスライドでは「検査から管理へ」としてしています。日本人は検査がやっぱり好きで、輸入食品の安全性を説明するときには検査はしていると言っても1割しかしてないじゃないか、ほかの9割で、違反品で出回ってるんじゃないかという人がいます。

ここでは、検査が意味がないと言ってるのではありませんが、検査はどういうふうに管理されてるのか検証するという意味で行われるもので、効果的に行ってもらいたいと思います。むしろ欧米のように管理を重視する方が効率的であるということです。欧米では水際検査は日本ほど行われておらず、輸出国の施設を登録制にしたり、輸出国でHACCPによって生産されることを条件にして、施設をの管理をみる方向にシフトしています。輸出国にもこれからHACCPに関する登録制度ということもこれから導入されるというふうに聞いてます。海外にそれを求めていくのであれば、国内も当然HACCPを義務化していかないと理解しています。なので、これからいかに管理をされてるか、その検証として検査をどういうふうに組み合わせて、食の安全全体のレベルをアップしてもらいたいなというふうに思います。

次のスライドです。さて、きょうはリスク分析手法に関しては、もう前の2人がたくさんお話ししていただいたので、ちょっとここで私は数枚割愛いたしますが、ただ、どうして私がこれを言うかという、これは消費者団体がリスク分析手法の導入に関わってきたということがあるのでこのスライドを紹介します。

2003年、食品安全元年ということで、食品衛生法も改正され、食品安全基本法もできて、食品安全委員会もできたということで、新しい枠組みの中で食品の安全の信頼レベルが格段に上がってきたのかなというふうに思います。その上で今日の食品安全行政があるわけですが、農薬のお話も、きょう、厚労省のADIから基準値を求める話がありましたけど、その評価は食品安全委員会によって行われます。次のスライドのように例えば毒性データをどのように評価して、農薬なり食品添加物なりをどうやって評価してるか、その評価書も全部公開されています。科学者が中立的にやっているといるところで、消費者団体もそういうリスク分析手法を求め、10年たって定着したようにみえます。先ほどの中村さんのお話で、基準値は管理のための物差しというふうにありましたが、その基準値というのは、それが管理されているかどうか見るためのものということをおっしゃってたと思います。そういう全体の流れを理解したいと思います。

次のスライドは、食品安全の基準がどう決められているのかということです。輸入食品で不安という理由として出てくるのが、アメリカの圧力で残留農薬や添加物の基準が緩和されるんじゃないという話です。、TPP反対の主張によるところですが、遺伝子組換え食品、ポストハーベスト農薬、肥育ホルモン剤、農薬や添加物の基準が緩和されるという話が出てくるのです。この話も、リスク分析手法のことを理解しながら、個別に考えたいと思います。

日本の食の安全基準と国産基準との関係においては、次のスライドでSPS協定について示します。国際基準よりも、例えば一方的にどこかの国が厳しくしたいとか、どこかの国が緩くしたいというふうには、きちんとした科学的な根拠がなければ、非完全障壁になるというようなことがベースのところでは定められています。この科学的根拠というのはADIですが、この部分は政治がどうこうではなく、科学者が様々な論文やデータに基づいて判断します。

SPS協定は、この科学的な根拠に基づく国際基準の遵守が基本となるというふうなところがベースにあるということです。TPPの問題がこれからどうなるか、これ

から二国間の経済連携協定ということになっていくと思いますが、そうなったときもベースは同じ考え方です。どこかの国が科学的な根拠を無視して基準を緩めることを求めるとか、そういうことはこれからもあってはいけないというふうに思いますし、そこに関しては、私たちはやっぱり関心を持って行かなきゃいけないと思います。

次のスライドでは、日本の残留農薬基準は世界に比べて厳しいかということですが、よく、日本の食品の安全・安心は、世界一だということをよく言われることがあるんですけども、これもやはり厚生労働省のホームページを見てみますと、日本の基準値が厳しい場合、それからアメリカのほうが厳しい場合、それぞれやはり農薬の量とか摂取量の違いがあって、どちらが厳しいということはありません。それから、よく3000ちかくある食品添加物がアメリカからやってくるという話も聞きますが、これも日本とアメリカの食品添加物で数の数え方が違ったりですとか、枠組みが違ったりかということがあり、そんな単純な話ではありません。

ただ、日本の食品添加物申請はやっぱり長い時間がかかります。食品安全委員会で評価して、それから管理ということになるからで。その過程を、早くするようというのには、TPP以前から米国に言われてきたことです。これからもっと早く添加物の申請、スピードアップをして早く認めなさいというようなことが起こってくるのかなとは思いますが、そこはやっぱり注視をしたいし、十分な説明も求めたいと思います。でも、ベースは食品安全委員会によって安全性が評価されているということで、安全性が確認されていないものは認められないという原則は変わりません。

次のスライドです。遺伝子組み換え食品の表示制度に関しても、これはもうアメリカでも遺伝子組み換え食品の表示制度を去年導入するというふうに決まっています。米国の圧力で日本の遺伝子組換え食品表示制度がなくなることはありません。この点は誤解が多いところだと思います。また、アメリカとカナダで承認された遺伝子組み換えサケが日本に輸入されると言われますが、そもそも商業生産はされていません。また、もし生産されていたとしても、日本では安全性審査は行われていないので流通は禁止されているといいます。

次のスライドです。ポストハーベスト農薬もそうですね、かんきつ類などに防かび剤として用いられるものですが、安全性の審査ということ、やっぱりリスク分析手法ということでリスク評価、リスク管理が行なわれているわけです。今後のアメリカの交渉で審査方法が変わるかどうかについては、日本の場合は、ポストハーベスト農薬の場合は、農薬と添加物と両方の承認の手続きということをやるので、特に時間がかかっていました。審査の省略というのは、アメリカからずっとTPP以前から求めてきていることです。ポストハーベスト農薬の表示制度は変わらないということです。、こういう点も今後注意して見ていかなきゃなというふうに思います。

あとは、肥育ホルモン剤に関しても、消費者の関心の高いところです。肥育ホルモン剤が使われた肉は安全かどうか、食品安全委員会は個別に評価をしています。EUでは禁止しているということで不安という人もいますが、国際的にはEUの措置は科学的な根拠に裏打ちされたものではないとされています。そういう解説は、厚労省のホームページに載っていて、厚労省は情報提供を積極的に行うようになってきたと私が思うところなんですね。ちょっと前は、こうやって一つ一つの細かい点まで厚労省が説明はしてくれなかったと思います。今は、動画をつくったり、かなりわかりやすい輸入食品のパフレットも作成されています。、ただ、それがなかなか一般の人には届かないという部分が、これは後のパネルディスカッションの話題になるかだと思います。

次のスライドでは「食のリスクから食の安全を考える」ということです。ついつい輸入食品というと、農薬とか、添加物とかというふうになってしまうんですが、私たちの暮らしを取り巻くハザードというのがあるかだと思います。そのハザードの中には、添加物とか農薬もですけども、有害微生物もあるし、ノロウイルスとかもある。それからアレルゲンとか、健康食品とか、私たちはさまざまなハザードの中にいます。

その中で、先ほどからもお話があったように、量が問題ですよというふうなことを少しずつ学んできているかなと思います。ただ、いまだに全く量の話を見逃して、メディアでは「これが危ない」というようなことがついつい書かれがちです。リスクとハザードの話は先ほどもあったので割愛します。

次のスライドは、畝山先生が作られた資料です。私たちの食品安全の感覚は、そもそも食品は真っ白でリスクゼロのもので、そこに添加物や農薬があったりして、その中で黒い点だったり、グレーな点で汚染されているというイメージです。しかし、リスクの研究者は、食品そのものがグレーの中でいろいろなリスクがあるということで、食品はリスクがゼロじゃないということがわかりやすく、示されている図です。いろいろなところでこれは使わせていただいて、お話しさせてもらっています。

次のスライドは農薬、添加物の安全性で、これも先ほどお話がありました。基準値を2倍、3倍超過しても健康に影響がないように基準値がつけられているということでした。ただ、やはりそれをきちんと検証することで、適正な使用がされているかどうか、そういう意味での管理の指標ということだと思います。

次のスライドは、むしろ注意すべきことは食中毒ということで、多くの食中毒ということが最も身近なリスクなのかなというふうに思います。輸入食品の中でも、欧米の輸入食品のリコールのサイトとかを見ていると、やはり生野菜のサルモネラなどの報告事例があり海外ではやっぱりそういうものが身近なリスクとして存在位していることがわかります。そういう海外の情報で、例えばどういうところに病原微生物のリスクがあるとか注意すべきところを調べて頂いて、その上で検疫所の業務ですとか、それから輸出国の安全対策に生かしてもらいたいなと思います。

次のスライドは輸入食品について考えたいこととしています。輸入食品は危ないと消費者は思いがちのですけども、その安全性について二重、三重の対策が講じられていて、今後もリスクに応じてより効率的な対応と丁寧な説明が求められると思います。それと同時に途上国で労働環境とかいろいろな問題があって、例えばベトナムでシシャモに殺鼠剤が入っていたというふうな話がありましたけども、いろいろなことが起こりますそういうことが起こると、フードディフェンス対策ということで、さまざまな対応がとられるわけです、私たちは輸入食品の中で豊かな食生活をしているわけですけども、日本の消費者の要求が途上国に与える影響についても思いをはせるということも大事なかなというふうに思います。

最後に消費者基本法のスライドを紹介します。食品安全基本法が施行されたのがというのがちょうど2000年の前半ですが、それと同じく消費者基本法ができ、そこには「消費者の役割」が書かれています。消費者は自ら学び、必要な知識を修得するよう努めることとあります。私たちも輸入食品に対して安全性がどう確保されているのか、例えば輸入食品をつくっている国がどのような対策を講じて、どうやって食品を届けているのか。消費者団体の中には、家族の健康を守るために、自分自身を守るために、リスクということをどう考えたらいいのかというのを学びましょうという市民の動きも出てきているところです。やはり大事なのは、輸入食品の問題だけではなくて、食品はさまざまな情報から私たちは選ぶことが多いので、食べ物情報に食いにされないで、まずは調べることが大事だろうというふうに思っています。そういうお話を消費者の方々とこれからも一緒に学んでいきたいと思っています。

ちなみに、先ほどお話しした厚労省のウェブサイト、東京都のウェブサイト、そしてに私たち自身もサイトを紹介します。いろいろな情報にアクセスしていただいて、ぜひ調べてもらいたいと思います。

どうもありがとうございました。

○司会者（海老名） 森田さん、ありがとうございました。

それでは、ここでレイアウト変更のために約10分間の休憩をとらせていただきます。15時10分には再開をさせていただきますので、それまでに席にお戻りください。

それでは、15時10分に再開させていただきます。

○司会者（海老名） それでは、再開させていただきます。

ここからはパネルディスカッションを行いたいと思います。

壇上には、先ほどの講演者に加えまして、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、大阪検疫所輸入食品監督官 鈴木則彦、以上の2名の方を加えまして、合計5名にパネリストとして着席いただいております。

ここからは、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。

なお、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きますようお願いいたします。可能な方は、御所属と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、小島さん、よろしくようお願いいたします。

○コーディネーター（小島氏） 御紹介ありがとうございます。

皆さん、こんにちは。毎日新聞社の小島と言います。きょうはコーディネーターということで役を引き受けさせていただきますが、できるだけ、今聞いていてもわかるように、輸入食品への誤解というのがやっぱり多いなという感じはしますので、ぜひ自由闊達な意見交換の中で、輸入食品が正しく理解されるようにしたいと思っていますので、どうぞ御協力をお願いいたします。

それで、まず最初に、あらかじめハウス食品の佐合さんが本当は出席なさるつもりだったんですけど、きょう、ちょっと体調を崩されて欠席ということで、1人が減ったんですけど、きょうのパネリストの方から自己紹介も兼ねて、どんなお仕事をなさっているのかということも含めて、最初二、三分で御紹介の後、ディスカッションに入りたいと思いますので、まず、国立衛生研の畝山さん、お願いします。

○国衛研（畝山） 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。私の仕事は、海外の食品安全機関の情報を集めて、それを提供するというのをやっております。皆さんの中には利用していただいている方もいらっしゃるかと思います。もちろん輸入食品ですから、海外の食品の安全性に関する情報というのを知りたいと思って調べたときに、当然、アラート情報、警告情報みたいなものを探しくるかもしれないですが、当所の食品安全情報を見ることによって、食品の安全性に関する基本的考え方というのが何となく理解できるようになるように情報提供に努めておりますので、ぜひ皆さん、継続的に情報を読んでいただくとありがたいと思います。国衛研のホームページから誰でも利用できるように提供しておりますので、どうぞよろしくお願いします。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

畝山さんは、食の安全性に関する専門家でありますので、後で、どんな疑問でも構いませんので、ぜひ畝山さんにお聞きしていただけたらと思います。

先ほど飯塚さんと中村さんからはもうお話を聞きましたので、現役で、現場で検疫をやっている鈴木さんに仕事を少し紹介していただきながら自己紹介も兼ねてお願いします。

○大阪検疫所（鈴木） 大阪検疫所食品監視課の鈴木と申します。簡単にですけど、検疫所の仕事というものをちょっと御紹介させていただきますと思います。

検疫所の業務の柱は、検疫法に基づく感染症対策と食品衛生法に基づく輸入食品の監視業務の二本立てになっております。私が所属しております食品監視課で輸入食品



の監視業務を担当しております。皆様も御存じかと思いますが、我が国は食品の輸入大国であり、カロリーベースで約6割、輸入に頼っているところです。このため、国民の皆様も大きな関心事であると思っておりますけれども、非常に重要なものとなっております。

このような状況で、検疫所では輸入食品監視業務を第一線でやっているわけですが、食品等を営業目的で日本に輸入する場合、全国32カ所にあります食品の届け出窓口へ届け出書を提出していただきます。その提出後、受けた書類を私ども食品衛生監視員が内容をチェックしているところです。輸入された食品が日本の規制に合っているかどうかということを見ているんですけども、具体的に言えば、先ほどもお話がありましたように、使用してはいけない添加物が使われているのか、また日本の規制に合った製造方法でつくられているかを主にチェックをしております。

また、多種多様な食品が入ってきますので、きょうのテーマであります輸入食品監視指導計画に基づいてモニタリング検査をやっているところです。そのサンプリングについても、私たちが直接現場に赴いて、内容を確認しながらサンプリングをしているところです。サンプリングされたものは試験検査の担当部署であります横浜と神戸にあります輸入食品・検疫検査センター等の検査機関に送りまして、検査をして、検査結果が出た場合、違反のデータが出た場合ですと、輸入者に対して廃棄や積戻し等を指導しております。また、そういう違反にならないように事前に相談をしてもらうということも大切なので、いわゆる輸入前指導、輸入相談なんですけども、これも受けております。それで、輸入者に対して検査制度だとか基準なんかというものを説明させていただいておりますので、こういう機関もありますので、何かを輸入しようと思ったら、事前に私ども検疫所のほうに相談をさせていただいて、少しでも違反となる原因を取り除いていきたいと思っております。よろしくお願ひします。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

きょうは80人ぐらいいらっしゃっていますけれども、その内訳をちょっと皆さんに御報告したいと思います。

一番多かったのが行政関係者で、大体4割ぐらい。消費者の方が2割ぐらい。事業者の方が3割ぐらいという構成になっています。いろんな立場の方がいらっしゃいますので、後で活発な意見交換を期待したいと思います。

きょうのような機会は貴重ですので、できるだけ気軽に、そして自由に意見や質問を出していただきたいと思います。まず前半の講演に対して、会場の方から何かここがわからなかったとか、もう少し詳しいことを聞きたいとか、そういうご質問を確認してから、ディスカッションに入りたいと思ひます。何か厚生労働省の方と森田さんの話の中で、もう少し教えてほしいというような疑問がありましたら、ぜひ会場からお手を挙げていただけますか。マイクを持って行きます。では、何かご質問はありますか。なさそうですね。では、お手が挙がらないので、次に進めたいと思ひます。

それでは、事前に参加者の方からご質問をいただいておりますので、前半は事前の質問に答えていただくという形で進めたいと思ひます。

いただいた質問を分けると、主に三つのジャンルに分かれます。まず輸出・輸入に関する管理・検査の質問が一つ、次がHACCPのこと、そしてもう一つが添加物・農薬、遺伝子組換え食品、照射食品です。主に三つに分かれますので、最初は、輸出入の管理についての質問から始めたいと思ひます。

どういふ質問が事前に来たのかを議論の前に言っていた方がいいという意見が東京会場で出ていました。このため、手短かに言ひます。まずは、海外の調達企業、例えば東京会場では、ハウス食品のような海外の企業がどんなふうに対応しているのかという質問がありました。そして、輸出する国、例えば中国のような国が日本のポジティブリスト制度をクリアするためにどんなことをやっているのかという質問もありました。あと、中国、韓国、北朝鮮に対して、輸入食品の安全性について、国はどんな監視をやっているのか。さらに検査がこれからどんどん増えることが予想さ

れるんですけども、その検査体制の強化をどうやっているのか、そういう質問が主にありました。

最初は、厚生労働省の方に答えていただくのが一番いいと思いますので、中国、韓国、北朝鮮に対して、監視をどんなふうにやっているのか。日本のポジティブリスト制度をクリアするために、いわゆる、こちらから行って輸出国で調べたりすると思うんですけど、中国がどんな管理をしているのか。そのあたりについて、飯塚さんがいいですかね。鈴木さんが、もし、つけ加えられる点がありましたら、後で追加していただければと思います。

まず、飯塚さん、お願いします。

○厚労省（飯塚） 中国とか韓国、北朝鮮ということで、監視をどのようにそれぞれの国でしているのかということですが、まず北朝鮮につきましては、食品安全の関係ではないんですが、経済産業省のほうで外国為替及び外国貿易法に基づく輸入禁止措置をとっておりますので、北朝鮮からの食品は今のところ輸入がございません。

中国につきましては、もちろん中国から日本に輸出される食品については、生産者、輸出者が中国の政府に登録されております。中国の政府のほうで一元管理をしています。最近では、中国も食品安全法というのが去年の10月から施行されてきて、それまでの食品衛生法よりも非常に厳しい取り締まりが行われております。特に、輸出の検査を強化しているという状況にあります。

それと、中国につきましては、日中食品安全推進イニシアチブということで、食品安全に関して日本と中国でいろいろな情報交換をしようということで結んでおります。これは毎年、中国と日本で、どのようなお互いの関心事項があってということで、それを解決するために話し合いが行われております。日本のポジティブリスト制度とか、そういうものの情報とか、そういう管理というのが非常に行き届いていると、それを感じております。

韓国につきましても、日本に輸出されるときに検査というのが非常に強化されておまして、韓国は非常に食品安全の関心が高い国ですので、もしかしたら日本よりも高いかもしれない。そういう国ですので、韓国政府も非常に教育というものがしっかりしております。ですので、韓国からの食品というのは結構輸入されていますけれども、そんなに違反が多いというような状況でもないですので、しっかり日本の規制を守っていただけていると思っております。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

割と中国もしっかりやっているということなんですが、鈴木さんは、特に追加はないということですね。

それで、一応、意見交換がスムーズにいくように、今のお話の中で、もうちょっと教えてほしいとか、疑問点がありましたら、会場から御自由に手を挙げていただければと思います。今の話に関して何かありますでしょうか。もう少しここを聞きたいというようなことでもよいです。なさそうですね。

それと、これは先ほど森田さんの話の中でも出たんですけども、中国に関することです。実は私もつい先日、民間企業の男性の人と話をしていた、その方の奥さんが中国人だったのですが、その奥さんの話だと、中国の人は中国の政府を信用していないので、自国の食品にも余り信用を置いていないというふうに言っていたんですよ。しかし、森田さんの先ほどの話では、日本向けの輸出品は厳しく管理されているということですね。国内向けと輸出品は別ですよという意味なんだろうけど、畝山さんは、そのあたりについて、いわゆる中国からの食品は安全ですかという消費者の質問がもし来たら、一科学者として、どう答えれば一番いいのでしょうか。何かご意見はありますか。

○国衛研（畝山） 中国は輸出にもものすごく力を入れていて、国内の産業として輸出を考えている。だから、アメリカにもヨーロッパにも輸出できている。逆に言うと、

日本は食品を輸出しようとは余りしてこなかった。頑張っただけ相手の国に合わせてという努力をした結果、国内のレベルが上がっているという部分もあるので、ヨーロッパ向けの輸出などでは日本よりも頑張っているという部分が情報を見てわかります。

EUなどでは査察に来るので、そのEUの査察に合格しないと、当然、輸出できないわけですね。世界じゅうから査察を受け入れて合格して輸出しようとしている姿勢が、結局、食品安全のレベルを高めているということになると思うので、特に中国が危険という感じは全然しません。食品そのものはリスクがあるというのは全世界どこでも同じで、その管理のレベルは国によっていろいろだけれども、こと輸出に関しては、多分、日本より中国のほうが国を挙げて頑張っているというイメージはあります。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

中国のほうがむしろ日本よりも輸出に力を入れているということですね。EUから中国と日本を見たら、むしろ中国のほうが一生懸命やっているというふうなイメージになるということですね。

○国衛研（畝山） 距離的に中国のほうが圧倒的にEUに近いので、中国はもともとEUの工場なのでという部分もあります。例えば日本からEUに食品を輸出しようとして、つい、この間、かつおぶしで問題になったように、実はだめとかいうのが結構あったりするのです。そういうことを考えると、中国のレベルはそれなりに高いと思います。

○コーディネーター（小島氏） 中国のレベルは高いということです。これについては、何か会場から質問なり御意見はありますか。いや、そんなことはないはずだというご意見でもいいです。

できれば御所属とお名前をおっしゃって、2分以内でお願いいたします。

○質問者A 食品コンサルタントをやっている鈴木と申します。

中国のことなんですけども、台湾なんですね。私も調べていて、台湾は、特に添加物関係で違法な輸出をしていて、その辺が、だから中国という議論をするときに、台湾をどういうふうに考えるか。台湾経由で日本に輸入するとかというのが結構あるんですよね。そこを畝山さんに質問したいんですけど。

○コーディネーター（小島氏） 今の質問は、台湾のほうが添加物の使用に対してルーズだという意味ですか。

○質問者A そうということですか。

○コーディネーター（小島氏） 中国に比べると、そこをどう考えるか。なるほど、それについて、どなたかご意見はありますか。果たして台湾のほうがルーズかどうかちょっと私もよくわかりませんが、それについて飯塚さん、どうですか。

○厚労省（飯塚） 個別に台湾の添加物の違反がどれだけあるかというのは、ちょっと今詳細はわかりませんが、輸入時の検査命令の対象を見ますと、台湾の一般食品に対してサイクラミン酸の検査命令がかかっております。実際、サイクラミン酸が中国の食品にも検査命令がかかっておりますけれども、代表例としてはありますけれども、添加物は、実際、工場レベルの話ですので、国全体がどうかという問題ではないような気がします。一企業が日本の規制を知って気をつけられればいいだけの話なので、多分、どこの国にも起こり得るだろうと思います。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今のお答えで大体よろしいでしょうか。

○質問者A 若干、具体的な話をしないとだめなので、きょうはもういいです。

○コーディネーター（小島氏） わかりました。

では、ほかにありますか。今の中国製品に関する質問で、もう少し知りたいという方がいらっしゃれば手を挙げてください。ないようですね。では、次に移ります。

事前にいただいた質問の中で、「日本はもっと検査をすべきだ」という意見が非常に多いんですね。検査を増やしたら、もっと輸入食品は安全になるんじゃないかという

質問です。これについては、東京会場で議論したときも、ハウス食品の佐合さんが強調していらしたのは、検査をいくら強化しても、安全性は高まるわけではないこと。つまり、検査よりも管理プロセスが大事ですよとおっしゃっていました。お金や労力を費やすなら、検査よりも管理に重点を置くほうがより安全性が高まりますよという話を聞きました。それについては何かご意見はありますか。きょうは、佐合さんはいらっしゃってなくて、たまたま会場に日本ハムの矢幅さんがいらっしゃっていますので、矢幅さんにもそのあたりのことをちょっと話していただけますか。民間企業から見て、やはり国もそうですけど、民間企業も検査ばかりやっているわけにはいかなさと思うんですけど、安全性を高めるためにどんな努力をなさっているのか。せっかくですので、お話しいただけるとありがたいんですけど。いきなり当てまして、本当に済みません。

○矢幅氏 日本ハム株式会社海外事業本部の矢幅と申します。簡単に自己紹介と私の業務内容を説明させていただきます。日本ハムグループは、様々な業態に携わっていますが、その中で私は海外拠点で製造出荷される食品の品質保証業務を主に行っております。具体的には現地工場に対する品質保証指導及び日本に輸入する商品の規格審査を行っております。

先ほどの小島さんからの御質問に対し、お答えさせていただきます。日本ハムグループの品質保証体制は、海外製造・国内製造に関わらず、大きく三つの柱で構成しております。一つ目は品質監査、二つ目が安全審査、三つ目が安全検査です。

一つ目の品質監査につきましては、日本ハムグループではHACCP及びGFSIガイドンスドキュメントをベースにした品質保証規程を定めており、自社で定めた品質保証規程が製造工場に確実に落とし込まれているかどうか、また現場で適切に運用されているかどうかを、最低年に1回、現地に出向き、定期監査という形で確認をしております。

二つ目の安全審査につきましては、使用する原材料規格書の安全性の審査及び出来上がった製品の規格審査を行っております。主に原材料が安全であるかどうか、表示・規格の法令に適合しているかどうか審査を行っております。特に輸入食品に関しては、現地側と日本側とのダブルチェック体制により審査を厳格に行っております。

三つ目の安全検査につきましては、安全性に加え日本の法律に適合しているかどうかという視点で、原材料毎の検査と製品の検査を行っております。検査としましては、主に自社の検査機関で行っております。検査項目としましては、主に微生物、食品添加物、及び特定原材料（アレルゲン）の検査を行っております。

以上の三つの柱で品質保証体制を構成しております。

また、当社は輸入食品として肉製品も扱っておりますので、農林水産省法令である家畜伝染病予防法への適合性も確認しております。主に海外拠点がある国から生・加熱済みどちらで輸入出来るのか、加熱処理認定施設であれば、指定された加熱条件をクリア出来ているかどうか、原料として使用されている畜肉が現地政府に許可された農場及び処理施設で生産・処理されたものかどうかについて確認を行っております。

日本ハムグループが輸入食品に対しておこなっている主な取組内容は以上です。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

品質監査、安全審査、安全検査の面で管理工程を重視しているということでもいいわけですね。非常に一生懸命取り組んでいらっしゃる様子がよくわかりました。

せっかくですので、今の日本ハムさんのお答えというか、ご説明に対しても、何か質問があればどうぞ。なさそうですね。

この検査の話なんですけども、事前にいただいた質問の中で、「抜き取り検査で本当に安全性が確保できるのか」というのがありました。いわゆるサンプリングの問題ですね。全体の1割しか検査していないのに本当に大丈夫なのかという問いかけです。この問題はいつも出てきますね。これについては、現場にいらっしゃる人と、いわゆるリスク研究の立場の専門家のお話を伺いたいと思います。まず鈴木さんのほうで、

現地で検疫をやっている立場から言ってどうでしょうか。ちょうど、きょうの新聞にもあったんですけど、アメリカと日本を比べたら、日本は400人の検査官しかいないのに、アメリカは5000人もいます。もっと検査官を増やしたらいいんじゃないかというのは意見としてあったんですけど、そのあたりも含め、じゃあ検査官だけをどんどんふやしていけば、食の安全は確保できるのかという問題です。もし検査官を、今の400人を800人に増やすと、サンプリング数がどんどん増え、優秀な検査官がサンプリングの検査だけに明け暮れてしまうような日常が訪れちゃうという問題は起きるような気がします。先ほどそんな雑談をしていたんですけど、検査とサンプリングと安全性に関して、何かお考えを述べていただけますか。

○大阪検疫所（鈴木） 私ども検疫所の職員としては、現場の人間なので、どういうふうに検査をふやして数を決めるかというのは厚労省本省のほうの話になるので、今の私ら現場の人間として、これ以上、検査数を上げてどうなるかというような立場でもないんですけども、必要なものはやっていくということで考えております。ただ、検査の内容も時代によって変わってくると思うんですね、要請されるものが。例えば、昔であれば、添加物の検査というのを主にやっていたところもあるんですけども、今、これから輸入食品がいろいろ多様化されてきて、肉で言うのであれば肥育ホルモンとか新しい問題が出てきているので、それらに対応するために人はふやしてもらってサンプリングの数をふやすということはいいことだとは思いますが、内容を一度整理しないと、私ども現場からすれば、ふやしていいものなのか、現状を維持するのがいいのか、ちょっとまだ明確な解がありません。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

要するに数よりも質が大事だということですね。ただ単に、やみくもに数をふやすだけではなくて、相手の輸出事情やトレンドに合った検査をきちっと行っていくのが大事ななという話でした。

畝山さんのご意見はどうですか。飯塚さんもお話をお願いします。

○厚労省（飯塚） 監視を増やすというお話ですけれども、実際に紹介もしましたけれども、輸入届出自体は増えているわけですね、経済連携協定が云々という以前に、届け出は増えている。ということは、実際に審査にかかる量もふえているわけですね。ですので、監視員を増やすということは、年々、要求しているわけです。5,000人増やせばいいのかということはすぐわかりませんが、届け出の動向に応じて人は増やしていくという必要があると思います。

検査というよりも、やっぱり輸出国の対策に力を入れていくというのは監視指導計画の中でも言っていることですが、それは今後も強化していきたいと思っています。検査命令の数が減っている、輸入食品の違反が減っているというのは、ある意味、きちんと輸出国で管理がされた証ということも言えるかと思っています。そうすると、実際に検査は検証ですから、ちゃんと管理されて持ってくる、輸入されてくるという前提で検証をしているわけです。ですので、モニタリング検査をやみくもに増やせばいいというわけではないです。モニタリング検査の項目件数は、輸入届出の件数、重量、過去の違反の状況であるとか、その物質の危害度によって件数を決めていますので、ただ単に増やせばいいという問題ではないです。それは統計学的にきちんとある一定の違反が確認できる数として決めていますので、そこには根拠があるものですから、ただ単に増やせばいいというものではないと思っています。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

検査命令が減っているという統計的な事実がありますね。その要因は輸出国への管理がしっかりしてきたんだというのは確かに説得力がありますが、何かどこか特定の国でそういうようなことをわかりやすく言えるような例はあるんですか。例えば、ある特定の国を厳しく指導したら、検査命令が減ったという例ですが。

○厚労省（飯塚） 先ほどちょっと申し上げた平成23年の事例ですと中国産の鶏肉とウナギ。要は届け出の件数が非常に多いんですね、検査命令はいいんですけど、

何が検査命令の対象になっているかによって非常に左右されるわけです。輸入量が少ないものが検査命令になったとしたら件数は少ないですし、輸入量、輸入件数が非常に多いものが検査命令の対象になっていれば、それだけ検査もいっぱいされるわけです。それがなくなれば検査も減ると。ですので、検査命令にかかっている国と食品が多いから違反が多くなるというわけでもない。非常に難しいですけども。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今の検査の話について何か御質問はありますか。どうぞ。

○質問者B 大阪消団連の飯田と申します。私は、検査件数だけで安全確保する、あるいはチェックするというのではなくて、輸出国の指導だとか、あるいは輸入前相談だとか、そういうものが相まって確保されるんだというふうに思いますが、それを前提としてのことなんです、現在の輸入検査の件数の評価をめぐってちょっとコメントをいただきたいなと思います。

先ほど飯塚さんの報告の21番目のスライドに、昨年度の検査概況が示されていて、違反件数が858件、率にして0.04%であるということが示されています。

それから、私がちょっと注目したのは、森田さんの資料の国内対策の東京都の国産品と輸入品の違反率が0.07%で同じだということ、このところを見て、ある種、驚きでした。というのは、輸入検査、検疫検査のところは、先ほど飯塚さんがおっしゃったように、ある程度、統計学的な背景をもってサンプリングの件数が決められていて、それを参考に調整をしていると、こういう理解をしているわけです。ところが、国内流通品、都道府県等における検査というのは、そういうサンプリングにはなっていません。いわば任意の件数ということだと僕は考えています。つまり、輸入検査のときの統計学的な考え方に基づいて、国内流通品の輸入品の検査件数が決められているわけではないということを経験として考えると、輸入検疫検査の件数が十分で、その効力を発揮できているというふうに考えれば、検疫検査の違反率よりも国内流通品の違反率が低く出てくれば、検疫検査が一定の功を奏しているということになるんですが、この結果は逆なんですよね。国内流通品の輸入品の検査の違反率のほうが高く出るというね。しかも、それは任意サンプリングによって検査した結果がこうなるという、この評価をどうするのかということが僕は重要だと思うんです。つまり、結論的には、今の輸入検疫の検査のサンプリング件数というのは統計学的にも少ないのではないかというふうに言えるのではないかと、こういうことです。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今の話の趣旨はわかりましたでしょうか。要するに、サンプリングの仕方によって違反率は違うので、同じようなことをやっているなら、本当は輸入品のほうがもっと高く出てもいいんじゃないかということですよ。飯塚さん、何か御意見ありますか。

○厚労省（飯塚） 実際に、統計学的に設定するというのは、1%の違反が確認できるぐらいの数を設定してやっているということからすると、0.04%ということは低いんじゃないかという御指摘かと思います。

実際に決めるときに、スライドの31枚目ですね、来年度の計画の下のところ、モニタリング検査の件数はということで、①、②と小さい字ですが書いてございます。統計学的手法に基づいて、特定の食品群に1%以上の違反食品が含まれている場合、一定の信頼度、これは95%ですけども、1件以上の違反を発見することができる検査数、299件を基本として定めています。実際に1%以上の違反が含まれている場合には、1件以上を発見することが検査でできるようにということで、299件を特定の食品群にというのは、全ての輸入食品とか、添加物、器具、容器、包装、おもちやまで全部ですけども、全部含めて171の食品分類に分けます。牛肉、豚肉、鶏肉とか細かく分けます。野菜であれば、キャベツ、レタス、ニンジン、タマネギ、ジャガイモとか細かく分けます。加工品も細かく分けます。それぞれに対して残留農薬の検査が何件、成分規格が何件、その時点で299件というのを割り振っていくわけなんですけども、実際に届け出が少ないものというのは、それだけ取れなかったりしま

す。届け出が多いものは、さらに検査件数を増やしてとるような形にしています。過去の違反の状況によっても数字が左右します。原則として、それだけの割合を見つけるということでやっていますけれども、結果的に0.04%ということにはなっていますけれども、確かに検査件数が少ないんじゃないかという御指摘はあろうかと思いますが、299件というのを原則に当てはめてやっていますので、一定の検証はできているものと考えてはいます。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

これについて、何か畝山さんも御意見ありますか。

○国衛研（畝山） 今回の質問は、検査で0.04%なのに、東京都が0.07%なのは、東京で調べたほうが少なくなるといけないんですよという意味ですよ。

東京都のは、ちょっと私、元データを見ていないんですけども、行政関係者の方、多分、会場にいらっしゃると思うんですけども、都道府県の保健所の方が検査品目を集めるときって怪しそうなものを集めていませんか。多分、違反率が高そうなものを一生懸命探しているはずなんです。ということは、つまり東京都の方がとても優秀だったという数字だと思いますし、違反数全部で13で統計学的有意差どうのこのというレベルの話ではないと思いますので、現状、これをもとに、だからだめだということは言えないんじゃないかと思います。

○フーコム（森田氏） 東京都で調べているものは、よく東京都の広報紙でこういうものが違反かというのがやっぱり写真で載っていたりするんですけども、個人輸入で売っているような海外の物産品など写真を見ていると、ちょっと一般的に流通しているものじゃないなというのが多いと思います。実際に食品衛生監視員の方にお聞きすると、そういうものを目ききのあるということかどうかわからないですけど、目ききのある人がやっぱり探し出してきて、一生懸命調べているということはお聞きしたことはあります。

それから私は、数字を御紹介するときに、やっぱり数字ってひとり歩きするんだなというふうに思いました。0.07%と0.04%と、東京都は、輸入の港での0.04%というのは検査所での検査ですけど、それを比べて監視体制が機能していないというふうに、比べるのは適切かどうか、と思いました。全体の管理の状況として、私がこれをお話ししたかったのは、輸入と国産ということで比べて、同じような同率だったというようなことです。

私から1点、畝山先生にお聞きしたいんですが、こうやって数字で0.0何%とかって違反品があるんですよ。それって、やっぱり私たちの食を、健康を脅かしていないでしょうかということになるのでしょうか。流通しているわけですから、1万に四つとか、1万に七つも違反があるとそういうふうに消費者がもし思ってしまうんだら、食のリスクから考えて、私たちの健康にどれだけ影響を及ぼすのか教えていただけませんか。

○国衛研（畝山） 前半の講義のときに、厚労省の人から検査の基準値に違反したから、すぐ健康に有害影響があるのではないということは何度かおっしゃったと思うんですけども、違反と書いてあるだけで、何がどう違反したのかは全然わからないんですけど、輸入時の検査でも、先ほど飯塚さんが説明したように、健康上、何かの問題がありそうなものと、単なる規格基準違反の率だと、規格基準違反のほうが多いんですよ。規格基準違反に関しては、健康上のリスクはほぼ考えられないというものです。健康上のリスクがあるというものであっても、その程度というのは物によってケース・バイ・ケースなので、東京都もそうだと思うんですけど、食べたらいけないようなものがもし検出されたら、その時点でリコールされるはずなんです。行政担当の方、間違いありません。なので、それが行われていないただの違反ということであれば、普通に食べても健康被害があるということは考えられないです。この辺は、情報の提供の仕方にやっぱり問題があるのかなというのはちょっと思っていて、違反イコール危険とやっぱり思われちゃうんですよ、消費者はね。そうじゃなくて、これ

は健康上問題ないけど違反になったから問題です。あるいはこれはちょっと病原菌が見つかったので食べないでください、すぐ回収しますというようなものとは分けて情報提供したほうが、多分、親切なんですよ、厚労省もね。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

これは確かに難しい問題ですね。違反の中には、食中毒の原因となる微生物の違反もあるわけですよ。違反の中には、残留農薬の基準違反とか、規格基準の違反とか、いろんなものがありますね。東京都の場合は恐らく全部が入っているんですね。確かに同じ違反でも、どの中身の違反なのかによって、消費者のイメージも大きく変わると思うんですね。つまり、消費者としては、規格基準で違反しても、そんなに気にはならないと思うんですけど、その一方、食中毒になるようなものとか、残留農薬が大幅に基準を超えていたとか、そういう違反は非常に気になると思うのです。違反の中身はどうなっているのでしょうか。明らかに健康被害につながるようなものがどれくらい占めるのか、おそらくほとんどないような気はしますが、そのこのところをわかりやすく伝えることも必要だと思いますが。

○厚労省（飯塚） スライドの24枚目のところで、27年度の違反内容というのを示していますが、実際に病原微生物の違反とかであれば、ケースによっては、すぐに被害が出るという可能性もあるわけですね。それ以外については、実際、添加物が指定されていないものが使われているとか、いわゆる農薬の基準値違反とかだけですので、直ちに被害が及ぶというものではないです。

○コーディネーター（小島氏） わかりました。もちろん、基準を超えたから、すぐ健康に影響が出るように基準値は設定されていないと思いますので、基準を超えても、すぐに健康被害につながるものはないかと思います。これも、本当に健康被害につながるような違反が何件ぐらいあるとか、もしそういう数字があればいいかなと思います。

今、御質問なされた方は、今のパネリストの方の説明を聞いていらして、どうですか。納得されましたか。御意見でもあればおっしゃっていただければと思います。

○質問者B 確かに、数字の大小だけで判断するのは危険が伴う、それはそのとおりかなというふうに思います。

私、ちょっと手元にデータがないんですけど、例えば先ほどのお話で言うと、国内流通品はサンプルを選定するときに、できるだけ怪しいというものを選定するということなんですけど、一方で、検疫検査でいうと、例えば命令検査の違反率がどれぐらいなのかと、そのお話を伺っててちょっと聞きました。検疫でいうと、命令検査が怪しいものを調べるということに該当しますので、その命令検査の違反率、ちょっと僕手元にないんですけど、どれぐらいだったのかなというのは思いました。僕も調べればわかりますので、これはこれで置いておきます。

○コーディネーター（小島氏） 命令検査のことで、今の質問に関して、何かコメントがもしあればどうぞ。

○厚労省（飯塚） 命令検査の27年度の違反率は0.41%になっております。

○コーディネーター（小島氏） そういう意味では割と少ないということですね。わかりました。

さっきの話でちょっと気になったのは、自治体の方が調べるサンプリングの問題です。怪しそうなものを重点的にというのは、無作為にやっているわけではないんですね。では、自治体の方は、どうやってやっていらっしゃるのか。どういうものを中心にサンプリングを選んでいるのかということに関して、会場の中で「うち是这样やってやっています」というケースがあれば、手を挙げて御説明いただけるとありがたいんですが、どなたかいらっしゃいませんか。

いらっしゃらないようなので、この件はこれで終わりということで、次に進みたいと思います。

あと、4時ごろをめぐりに、会場の方からの質問を中心に受けようかなと思っていて



んですけど、同時並行でやっていきます。ちょっと事前の質問を先にやりたいと思います。

それでは、HACCPについてです。先ほど日本ハムの矢幅さんから少しお話をいただいたんですけど、次の質問は「輸入国の業者に対して、HACCPの取り組みを国が求めていくことになるんですけど、どんな国に対して、どのような取り組み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か」というのが来ています。これは飯塚さんですかね、お願いいたします。

○厚労省（飯塚） 今、日本国内では、HACCPの義務化ということで動いておりまして、国内でHACCPの義務化ということになりますと、もちろん輸入品にもHACCPの義務化を求めていくことになります。

まずは、大体、日本に輸入される国で、加工されているような、HACCPの義務化の対象になりそうな国が20カ国ぐらいありますので、そういった国を中心に、その国でHACCPが義務化されているのか、もしくは義務化されていないにせよ、どのような取り組みがされているのかという調査をすぐに始めたいと思っています。今年いっぱいその調査結果も踏まえまして、実際にその国に行ったりして状況も確認していきたいと思っています。

国内の義務化の動きと同じような形で進めていきますので、どのようなものが、いわゆる国内で言われているCODEXのHACCPを義務化するA案に該当するのか、B案になるのか、その辺も国内の動きと合わせながら、輸入品にもどこまで、どのように求めていくのかというのを考えていきたいと思っています。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今のHACCPに関しては、二つしか質問が来ていません。もう一つは、「HACCPをやっているのは魚介類が多いのか」という質問があったんですけど、これは恐らく魚介類だけに限った話ではないと思いますが、どうでしょうか。

○厚労省（飯塚） 国内でHACCPの義務化は全ての食品が対象になります。ですので、水産品に限ったことではないですが、恐らく輸出ですね、EUとかアメリカから求められるのが水産品が多いということだけだと思います。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

HACCPについては二つだけだったんですけど、ここで、もしHACCPについての御質問があれば、どなたかお手を挙げて質問していただければと思いますが、先ほどの日本ハムさんの例に関してでもいいです。もうちょっと民間企業がどうやっているか聞きたいということでも構いませんが。

○矢幅氏 アメリカの食品安全強化法（FSMA）では、米国食品医薬品局（FDA）に認証された第三者機関による工場監査の受入れをしなければならないということになっていますが、厚生労働省として、川上への海外製造拠点に対する管理体制を今後どう考えられているのか、コメントをいただきたいと思っています。

あくまで外部認証を取得等によりHACCP運用を行っていることが判れば、当該施設で製造輸入された食品をそのまま受け入れるのか、製造施設が所在する国が食品の製造輸出をおこなう施設に対しHACCP運用を要求している国だとしても、当該国の各製造施設に対して何かしらのチェックを行っていく計画があるのかどうか、今後のお考えを伺いたいと思います。

我々メーカーとしては、厚生労働省のお墨つきが得られたというのであれば、その会社に対して日本向けの製造委託をおこなう事が可能かどうか、一定の篩を掛ける事が出来、海外メーカーとの新規取引における判断基準の一つにする事が出来ます。厚生労働省として、そういった川上部門への監視強化をしていただけると、メーカーだけではなく輸入者としても、現地への確認をおこなう手間が省け非常に助かります。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今の御質問は飯塚さんですかね。

○厚労省（飯塚） HACCPを導入している、義務化している国に対しては、相

互認証ということで、国と国との話し合いで進めていくという予定にしておりますけれども、具体的な中身については今検討しています。ただ、国と国で相互認証を結んでいくというような考えで今はいます。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今のお答えでいいですか。もうちょっと何かありますか。

○矢幅氏 要は、国として日本に輸出するときに、HACCPを要求している国であれば、もうそれは国ごとで認められるということですか。

○厚労省（飯塚） 今の段階では、そういうような方向で考えています。

○矢幅氏 今、HACCP運用を要求している国を全部調べていって、輸出業者に対してHACCPを要求していない国があれば、それは個別で対応されていくということでしょうか。

○厚労省（飯塚） 要求していない国に対しては、個別に対応していきます。

○矢幅氏 ありがとうございます。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

ほかにHACCPについてはないでしょうか。なさそうですね。

そうしたら、次の農薬・添加物のほうに移りたいと思います。

これについても、若干ダブるかもしれませんが、ポストハーベストが使われる農産物について、どのように検査・分析をしているのかという質問がありました。このポストハーベスト、例えばグレープフルーツのようなものなんですが、そういうものが、ほかの農産物と違って、何か特別な検査がなされているのかとか、特別厳しい分析をしているのかという問いです。細かい内容が書いてないので質問の趣旨を正確にくみ取っているか分かりませんが、その辺はどうですか。中村さんがいいですか。特別にポストハーベストの農産物だからというような検査・分析はあるのでしょうか。

○厚労省（中村） 基準の観点という、特に例示が挙げられているのが米国だと思うのですが、米国ではポストハーベストが農薬として扱われていますが、日本の法律の規制上だと、ポストハーベスト農薬は作物を収穫した後に使うということで、もう食品になった後に使うので食品添加物という扱いになる。法制度の違いによるもので、ポストハーベストの基準値というのは、基本的に農薬としての基準値も設定されるので、制度は違えども基準のつくり方というのは変わらない。なので、その検査に関しても、基本的に同じ物質の、ポストハーベストだから物質が変わるわけでもない、検査自体の方法いろいろあると思うのですが、基本的な考え方は同じ、ポストハーベストであろうが、農薬であろうが、基本的な考え方は同じと考えております。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

検査のやり方は、恐らく、ポストハーベストだけに注意しているわけではないんですよ。一般の残留農薬と同じような感覚でサンプリングしたりしているんですね。

○厚労省（中村） しています。

○コーディネーター（小島氏） それはそういうことですね。何か飯塚さんか鈴木さんのほうでつけ加える点はありますか。

○厚労省（飯塚） ポストハーベストは、日本では防ばい剤として使われるわけなんですけども、実際に防ばい剤として使われる柑橘類を中心に検査はしています。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

それともう一つ、先ほども出ましたけど、「モニタリングの件数、もしくは、どんな農薬を対象に検査するのかは、どうやって決まってくるのか」という質問もありました。そこら辺は中村さんのほうがいいですか。飯塚さんですか。

○厚労省（飯塚） モニタリングの検査項目につきましては、実際に畝山先生のところやっただけで海外の調査もあります。海外でどのような農薬が検出される傾向があるのかとか、あとは輸入時の検査で、過去に違反があったのか、これまで全然検出されないのかとか、あとは新たに日本で基準ができた農薬があるのか、そ

のような状況を見て、年ごとに、例えば来年の項目を決めるときに、じゃあトレンドを見て、こういう農薬を加えよう。こういう農薬はこれまで出ていないから検査は除こうとか、そのような形で決めています。年度の途中であっても、状況を見つつ、農薬の項目、動物用医薬品の項目とかを加えたりしています。実際に検査ができないと、なかなか難しいものがありますので、きちんと検査法を整備して、速やかにやるようにしています。

○コーディネーター（小島氏）　トレンドを見ながらやっていくということです。これについては、何か会場の方から御質問はありますか。ないようですね。

そうしたら、次に、これもモニタリング検査なんですけども、これ、国会でも質問が出ました。モニタリング検査で違反がわかっても、既に消費者が食べてしまっているの、問題じゃないかという国会の質問が野党から出まして、今回も似たような質問がありました。これについては、先ほど雑談でも出て、じゃあ国産はどなのかという話になります。国産の検査でも、違反が分かるまで留め置いているわけではありませんね。違反がわかっても、すでに流通した後だというケースは、輸入品に限った話ではないんですね。これはどういうふうに考えればいいのか。これも飯塚さんのほうがいいんですか。あと、畝山さんにもちょっとお答えしてもらいます。

○厚労省（飯塚）　輸入時の検査は、リスクの状況に応じて変えています。

先ほど御説明いたしましたけれども、初めて輸入されるような食品とか、過去に違反がわかっているような食品については指導検査を行って、検査命令も行うと。指導検査と検査命令については、検査結果が出るまで貨物は留め置きになります。そこで、ある程度の違反の可能性がある食品は排除して、それ以外の食品については幅広く、そこに隠れた違反がないかというのをモニターしているわけなので、違反の可能性が非常に低いものについて、流通させながら検査を実施しているという実態です。

それでも、先ほど中村の説明にもありましたけども、海外で使用方法を間違えてしまうケースとかがあります。そういったケースは、やはり輸入時に違反が発見されます。ですけれども、違反となったからといって、必ずしもすぐに健康影響があるというものではありません。だからといって、いいというわけじゃなくて、違反が発見されたら速やかに回収を行います。回収を行うときには、結構、最近では広域流通しますので、まず日本から入って、どこの県に行って、そこからすごい拡散しますので、その行き先がどこになるのかというのを販売計画というものを出示していただくことによって、二次先、三次先というのがどこに行くのかというのをまず自治体のほうに情報提供して、速やかに回収が行われるような手はずを整えるということにしています。プラス、病原微生物のように、もしかしたら食べたことによって健康に影響がすぐ生じてしまうようなものについては、検査結果が速やかに出るように、迅速検査法ということで、そういうものを開発しまして、なるべく検査結果が出るまでの時間を短くすると。検査結果が判明したときには、もう消費されているというような事態をなるべく防ぐという取り組みもしております。

○コーディネーター（小島氏）　ありがとうございます。

畝山さんは、何かこの問題について御意見は。

○国衛研（畝山）　先ほど森田さんの講演のときに、私のスライドを使っていたんですけども、食品はもともと安全ではないというのが大前提です。100%安全なものが流通しているわけでもなく、私たちは、食中毒は毎年起きているし、化学物質関係、別に農薬とか添加物じゃなくて、アクリルアミドだったり、水銀だったり、ヒ素だったり、いろんなものが入っているものを私たちは食べていて、今の状況を調べるための検査がいわゆるモニタリングと言われていたようなものなので、現状を確認しつつ、問題がありそうだったら、対策するためにやっているわけです。要するに、健康診断みたいなものなので、状況を見ながら、悪化しているとか、問題が起きそうなものがあったら、次に対策をとるためのデータを得るための検査というふうに理解してもらえればいいかと思います。もちろん、モニタリングの結果、何ひとつ

問題がないというんだったら、それはありがたいことではあるんですけど、現状、日本の、普通に国産だろうと輸入だろうと、流通している食品の中に何かしらの問題はあるので、その程度を調べているのが監視ということです。

リスクベースの食品衛生監視という言い方をするんですけども、リスクの高そうなものを集中的に、本来、モニタリングしなくちゃいけないんですけども、現状、どういうわけか、農薬とか添加物に偏っているような気がするというのは、問題意識としてはあります。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

今の御説明に対してはどうでしょうか。もう少し説明が必要だとか、反論でも構いませんので、もしありましたらどうぞ。確かに違反と言っても、基準をちょっと超えても健康に影響があるわけではないという設定なので、確かにそうかなと思います。迅速な検査法も今できつつあるということですね。

時間があと5分ぐらいになりました。もう一つ、質問が来ていたのが照射食品、つまり放射線を当てた香辛料の安全性の問題です。世界ではたしか50カ国以上で放射線の照射が認められていますので、すでに世界では広く流通しているんですけど、照射された香辛料は日本にも入ってきているんじゃないかとか、大丈夫かという質問ですね。これについては、畝山さんですかね。飯塚さんをお願いします。照射食品の違反については、モニタリングでも一応検査はしているんですよ。

○厚労省（飯塚） モニタリングでも検査をしています。

まず、照射食品については、日本ではばれいしょの芽どめ以外は認められておりませんので、まず書類の段階で製造工程を確認して、照射工程がないかどうかというのを確認しています。照射が認められている国というのがある程度わかっていますので、そういう国から来る、特に健康食品とかは気をつけるようにという通知も出しております。その上で、やはり照射が海外でされているというような情報がありましたら、その対象食品も絞って検査を実施しております。非常に検査法が複雑だということもございまして、なかなか幅広く、どんな食品にでもできるというものではないですけども、周辺情報をキャッチして輸入時の検査はしております。

○コーディネーター（小島氏） なぜ、日本では一部のジャガイモを除き、照射が認められていないのでしょうか。それは使わせてくださいというメーカーからの申請が上がってこないからでしょうか。

○厚労省（飯塚） 実際、今おっしゃった、特にスパイス、ハーブ系の殺菌は諸外国でもやられていることかと思えます。まず、申請が来ていないというのは一つの理由です。それで、申請が来ていないというか、今のところはスパイス、ハーブなどの殺菌は、蒸気を使ったような形で工夫されて実施されているということで、今のところ需要はないということは聞いております。

○コーディネーター（小島氏） これも東京会場で若干受け答えがあったんですけど、ハウス食品の佐合さんは、蒸気で殺菌しているんですけども、放射線でやったほうが風味を損なわないという指摘もありました。要するに、熱い蒸気で殺菌すると鮮度が損なわれてしまうのです。そのあたりはどうですか。

畝山さん、放射線の安全性についてはどうお考えですか。放射線を当てても、その食品に放射性物質が残るわけではないので、問題はないとは思いますが。

○国衛研（畝山） 安全性という意味では、別に照射したハーブやスパイスが安全ではないということは全然ないです。むしろ、日本人は特に塩の取り過ぎが問題なので、減塩のためにも風味の高いハーブというのは有用性はあると思うので、できたら企業の人には、さっさとデータを出して認可申請してほしいというくらいの感じではあります。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

確かに塩分の取り過ぎの防止にもなるんじゃないかということですね。

もう一つ、照射食品は世界中で流通していますね。未承認のものが入ってきたら、

検疫で違反になっちゃいますよね。そのときに、海外では許可しているわけなので、いつまでも未承認だから違反とする姿勢ではなく、国が積極的に照射食品の基準を決めるとか、認めますとか、そういうような働きかけをすることはないのでしょうか。民間企業からも申請が来ない限り、永遠に許可しないということになるのでしょうか。確か添加物でも同様のケースが過去にありましたね。世界中で使われている添加物を日本だけが認めていないという状況が続くと、貿易上でも困る事態が起きますね。添加物のときは、たしか国が自発的に審査して、積極的に許可した場合がありますよね。そういうことは、照射食品の場合にはありえるのでしょうか。

○厚労省（中村） 一つとしては、やっぱり需要がないとか、そういった声がないと政府としてなかなか動きづらいというのと、照射食品は安全とはいっても、やはり日本人はかなりセンシティブなので、それを国としていきなりやりますと言ったときに、かなり反響も大きいと思われま。また、それも税金を使って多分データをとることになるので、そういった理解、皆さんのお金を使って、そういったデータをとることの理解を得るといのが、政府主導でやるとなかなか難しいというのが一つ、理由があるかなと思います。

○コーディネーター（小島氏） わかりました。

あと、残り四、五分しかなくなってきましたので、最後、全体を通じて御質問、今までの話を聞いて、ここをもうちょっと知りたいとかいう御質問があれば、会場から、どうぞ。

○質問者C 今現在、日本食品分析センターにおります浅尾と申します。以前は、大阪府の府立公衆衛生研究所で食品の検査と食中毒の検査をやっていたんですけども、検査のことで、先ほど来、迅速法云々という話がありましたけども、実は昨年10月、厚労省から各検疫所に迅速検査法、A. O. A. C (OMA) で承認を受けたある機種が迅速法として検疫所で使ってもいいという話が文書で出ておりました。そこで、これは検疫所以外でも使えるんでしょうかということをお伺いしたところ、だめですという返答をいただいたんですけども、これはなぜだめなんですか。

○コーディネーター（小島氏） これはどなたがいいですか。飯塚さんですか。

○厚労省（飯塚） 済みません、どこに問い合わせられてだめと言われたんでしょうか。

○質問者C 監視安全課の、多分、輸出入のところだと思うんですけど、国の研究機関の人を通じて聞きました。国立衛研の人です。

○コーディネーター（小島氏） 今のお話だとだめじゃないということですか。

○厚労省（飯塚） 実際にどのようにだめと言ったのかわからないんですけども、使うというのは、登録検査機関で使われるという意味でしょうか。

○質問者C 一般論だと聞いたんです。それはある程度、スクリーニングですよ。本試験は、やっぱり通知法でやる以外ないんですけども、検疫所は大量の検体をするということで、人手もかかるので、簡易法を使うというのは、これは非常に正しい方向やと、私はびっくりして喜んで、これは初めて、恐らく国から出た文書やと思うんです。今まで見たことない。40年以上やっているんですけど、こういう文書は初めて見て、厚労省も変わったのかなと期待したんですけども、ところがあにはからんや、だめやという返事をもらってびっくりしたんですけども。これは使えるということで考えていいんですか。

○厚労省（飯塚） その迅速検査法で適用できる食品というのを個別に検証しています。どのような食品に適用できるかというのは、検疫所のレベルで情報共有している問題ですので、多分、どんなものにも使ってもいいですよということではだめですというお答えをしたんだと思います。

○質問者C 済みませんが、先ほどA. O. A. C (OMA) のアメリカのFDAの方法に対してのバリエーションですよ。EOのほうは、多分、AFNORとかその他の認証で、試験法自体はISO法なんですよ。全く違うということで、バリエ

ーションをとっておるので、アメリカでは大丈夫だけど、E Oだとだめということになるんじゃないですか。

○厚労省（飯塚） 済みません、そこまでは、今ここではお答えはできませんけれども、ちょっと個別に御相談いただければと思います。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

時間もそろそろ迫ってきましたので、後で個別にやりとりしていただければと思います。

あと1分少々なんですけど、最後にパネリストと厚生労働省の方に、何か言い残したこと、これだけは言いたいというのがもしあればどうぞ。最後に、全体を通じて、森田さん、何かありますか。

○フーコム（森田氏） きょう、私は畝山先生のお話をお聞きしていて、最後にリスクベースの食品衛生監視というふうなお言葉があったと思います。これまで輸入食品の安全性という、例えば検査割合だとか、監視員の数とか、そういうことで成果が語られてきました。安全確保対策の中の、それは一部なんですけど、そういうパーツで語られてきたように思います。リスクベースの食品衛生監視、輸入食品の安全性確保が行われているということがもっとわかるように、やっぱりコミュニケーションがこれから大なんじゃないかなというふうに最後に思いました。

○コーディネーター（小島氏） ありがとうございます。

確かに、リスクベースの話は重要ですね。ニュースになりやすいような何か数字とかケースを紹介していただけると、私たちも、もっとニュースにしやすのかなとは思っています。ほかに、どなたかいらっしゃいませんか。畝山さんはどうですか。

では、これで一応終わりたいと思いますけど、まとめることはしませんけども、かなり議論が深まったかなという感じはしております。皆さん、御協力どうもありがとうございました。パネリストの方たちもどうもありがとうございました。

○司会者（海老名） 皆様、大変御熱心な御議論をいただきましてありがとうございました。

本日いただきました御質問、御意見などを今後の業務の参考とさせていただき、さらなる輸入食品の安全確保対策に取り組んでまいりたいというふうに考えております。

時間の都合上、御発言いただけなかった方がございましたら、大変申しわけ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。

なお、2点、連絡がございます。1点目でございますが、今後の意見交換会をよりよいものと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ください。また、情報提供の時間でもお話がございましたが、厚生労働省では、今年1月より食品安全情報のツイッターを開始しております。業務の参考にしていただければと思いますので、ぜひ御活用ください。

本日は、長時間にわたりましてありがとうございました。

以上をもちまして終了いたします。