

食品に関するリスクコミュニケーション
「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」

議事録

平成29年3月27日（月）

東京会場

（池袋サンシャインシティ）

主催

消費者庁

内閣府食品安全委員会

厚生労働省

農林水産省

○司会（消費者庁・藤田氏）

皆さん、こんにちは。お待たせいたしました。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 食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」を開催いたします。

私は、本日の司会を務めます消費者庁消費者安全課の藤田と申します。よろしくお願いいたします。

まず初めに、本日は大変多くの方から参加の申し込みをいただいております。抽選を行った結果、多くの方をお断りする結果となってしまいました。御参加いただけなかった方には大変申しわけございませんでした。また、本日、なるべく多くの方に御参加いただくために、当初予定しておりましたものより大きい会場に場所を変更させていただきました。また、非常に詰め詰めに椅子をセッティングしておりますけれども、これもなるべく多くの方に御参加いただくためと思ひまして、しばしの御辛抱をお願いいたします。

また、本日は、たくさんの方と意見交換をしたいと思ひますので、意見交換の時間を延長するために、終了時間も当初より延ばしまして、16時15分と変更になっておりますので、御了承いただきますようお願いいたします。

さて、内閣府で消費者の方にアンケートをとったところ、関心のある消費者問題として「食品の安全性について」と回答された方が65%と、誇大広告や悪質商法などを抑えて最も多くなっておりました。今の世の中、「何とかは危ない」、「何とかを食べないほうがいい」、また「毎日これを食べれば健康になる」など、さまざまな情報があふれていて、何を信じていいかわかりません。

今日は、食品の安全について、完全に危ない食品、完全に安全な食品、完全に健康によい食品というものはないことや、国産品、輸入品にかかわらず、食品安全を守る仕組みがあるということを知っていただいて、世にあふれる情報について、トータルの食生活の中で自分自身のリスクの物差しを持って冷静に判断していただくために、また、そのような社会を実現するためにはどうしたらいいのかというものを御参加の皆様と共に考えてみたいと思ひます。

本日御参加の皆様には、さまざまな立場、状況に応じて、さまざまな御意見、御見解があるかと思ひます。登壇者の皆様、御来場の皆様からは忌憚なく御意見をいただきまして、相互の理解が深まるよう御協力をお願いいたします。

では、本日の配付資料を確認いたします。

封筒の中に配付資料がありますので、出してみただけますでしょうか。一番上に議事次第が載っていると思ひます。その裏に配付資料一覧がついております。一々読みませんけれども、資料を御確認いただきまして、不足や乱丁がありましたら、手を挙げていただきまして、スタッフの方に申しつけください。交換に上がります。また、議事の途中でも構いませんので、乱丁等があり

ましたら、その都度、手を挙げていただければスタッフが伺いますので、よろしく願いいたします。

また、資料をもう一部欲しいという方がいらっしゃいましたら、休憩時間に受付のほうにいらしてくださいれば、余部がある限りお渡しすることができますので、よろしく願いいたします。

では、本日の流れを説明いたします。

表側の次第のほうをご覧ください。本日は、前半が情報提供、後半が意見交換となっております。前半の情報提供は、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長の畝山智香子先生、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田満樹様から情報をいただきました後、各省の担当者から行政の取り組みについて情報提供をいたします。その後、10分間の休憩を挟みまして、食品の安全を守る取り組みについて登壇者の方と御来場の皆様との意見交換を行います。本日は、先程も言いましたように、16時15分を終了予定としております。円滑な議事進行に御協力をお願いいたします。

では、冒頭のカメラ撮影はここまでといたします。写真及び動画の撮影等はここで終了してください。撮影のみの方はここでご退出をお願いいたします。

なお、主催者による撮影は継続いたしますので、御了承ください。

(報道関係者退室)

○司会（消費者庁・藤田氏）

それでは、本題に入りたいと思います。まず、情報提供1「安全な食品ってなんだろう？～リスクのものさしで考える～」、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長、畝山智香子さんよりお願いいたします。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

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。

〔スライド1〕

本日は「安全な食品ってなんだろう？」というタイトルでリスクの物差しについて説明させていただきたいと思います。

〔スライド2〕

まず最初に、結論なのですが、今日は、食品は安全ではないというお話をします。食品の安全性はリスクアナリシスというものによって確保されているということで、そのリスクアナリシスの基本となるリスク評価について、リスクの物差しというものを知っていただくということをお話しします。最後に、食品を安全にするための方法についてお話しします。

今日お話しすることの多くは食品中のリスクのお話ですが、何といたっても食品安全にとって最も重要なのは衛生管理であり、手を洗う、きちんと加熱する、そういうことを最初に一番大事なことから頭にとめておいて、それからこういうお話を聞いていただきたいと思います。

〔スライド3〕

最初に、幾つか言葉の定義から入らせていただきます。

「食品の安全」というお話をするとき、「食品」とか「安全」とか皆さん十分知っていると思っていると思いますが、実際、その定義が曖昧なことが結構あります。

食品というのは私たちが食べているもののことであって、特に明確な定義はないのですが、私たちが生きるために食べている、食べてすぐにおなかを壊したり死んだりしないということがわかっている未知の化学物質の固まりであるというのが大前提になります。

食品の中には、もちろん構造や機能がわかっているものもありますが、食品そのものについては長期の安全性を確認してから食べているものではない、そこが大事なところです。

食品の安全性の話をするときに、今まで食べてきた食経験というものが安全性を一応担保するのですが、昔から食べてきたからといって、では今の時代の人にとって安全かというと実はよくわかっていないというところがあります。

例えば、私たち日本人の平均寿命は今では80歳を超えるような時代になっています。しかし、過去の人たちには平均寿命40歳や50歳という時代があったわけです。もし生まれたときからずっと食べ続けてきて80歳を過ぎてようやく有害影響が出るようなものが食品の中に入っていたとしたら、それは昔の時代の経験ではわからないわけです。

さらに、透析や臓器移植と書きましたけれども、数年前、スギヒラタケというキノコを食べて脳症で亡くなるという方がたくさん出ましたが、ほとんどが透析患者でした。昔の時代には多分いなかったであろう重い病気を抱えて長生きするような人たちが今の時代にはたくさんいます。そういう人たちにとって、今、流通している食品が安全かどうかというのは、実は食経験からはわかりません。現在、人類が壮大な人体実験をしているという状況にあります。

だからといって何もわからないということではなくて、現在の食品の安全がわかっていることをもとに、リスクアナリシスというツールで安全性を確保しているということがあります。

〔スライド4〕

食品にはリスクがあるのですが、リスクという言葉は結構誤解されていることが多くて、ハザードとリスクは違うということを一応確認しておきます。

ハザードというのは、ある物や事の有害性そのもののことでして、例えば農薬成分をネズミに食べさせたらネズミが病気になったという情報はハザード情報なわけです。ハザード情報だけではリスクはわかりません。リスクというのは、ハザードとなるものを私たちがどのくらい食べているか、専門用語では暴露量という言い方をしますが、このハザードと暴露量、両方の情報があって初めてリスクということがわかります。

リスクという話をする場合には、リスクがあるかないかという話をする場合があるかと思いますが、リスクはあるに決まっているので、あるかないかという話はほとんど意味がなく、問題なのは、そのリスクがどのくらいの大きさなのか、あるいは何と比べてどちらが大きいかという定量と比較が大切になります。

私たちは、日常生活のリスクを管理して生きているという言い方をしますが、リスクを一定量以下に維持することをリスク管理といいます。ハザードそのものは特定の物質に固有のもので、リスクを管理するといった場合、多くの場合、暴露量を減らすことがリスクを減らすことにつながるということになります。

〔スライド5〕

次に、食品が安全であるというのはどういうことかということです。これも当たり前のように食品安全といいますが、その定義は結構難しくて、ここに書いたのは、コーデックスという国際機関で使われている定義をそのまま直訳したものです。食品安全とは「意図された用途で、作ったり、食べたりした場合にその食品が消費者へ害を与えないという保証」と文章上ではいいます。

ポイントが2つあります。

1つは、食品は目的が決まっているわけで、基本的に口から食べるものなのですが、食べ方がきちんと指示されています。例えば、アレルギーのある人がアレルゲンとなるものを食べてアレルギー反応を起こすということがあるので、アレルギーのある人はアレルゲンを食べないということが意図された用途になるわけです。

それから、お店では生の肉を売っていますが、それをそのまま食べて食中毒になったのは食の安全が脅かされたとは言わないわけです。きちんと指示どおり加熱して食べるという用途が決まっています。そして、食べ物は口から食べるものであって、注射したり肌に塗ったりするようなものではありませんので、食品として安全だからといって、それを化粧品に使ったりすることはできない、そういう意図された用途というのがあります。

もう一つ難しいのは、食品が安全であるということは、リスクが許容できる程度に低い状態ということです。リスクがゼロという意味ではないのはわかり

やすいかと思いますが、問題は、許容できる程度はどのくらいなのかという、そこです。

教科書的には、許容できる程度は私たちみんなで話し合っ決めてしまおうということになるのですが、現実問題として、このくらいだったら許容できるという具体的な数字を目標として出している国や地域は実はないというところがあります。

もちろん、許容できる程度というのは国や地域によって異なる可能性があって、貧しい国と豊かな国で違うのは理解できるかと思いますが、私たち日本人にとっても許容できる程度は時代と共に変わってきているということがあります。

例えば昭和の中頃ですと、厚生労働省に届け出られた食中毒の死亡者数は数百人というのがずっと普通でした。それが最近では、去年ちょっと増えたのですが、ほとんどゼロが当たり前になっているという状況があって、多分気がつかない間に許容できる程度がどんどん厳しくなって、ハイレベルの安全性を求められるようになってきているということがあります。

当然のことながら、許容できるレベルが上がれば体感されるリスクは全然減っていないように見えるということがあると思うので、昔はよかったみたいなことを言う人がいるかと思いますが、昔は許容できる程度が結構いいかげんだったということであって、今の時代と昔の時代のレベルは違うということがあります。

〔スライド6〕

「イメージで表現すると」と書いてありますが、私たち食品のリスクについて研究している人間にとって食品のイメージというのは、こちら側の何だかよくわからない未知のものの中に、ある程度わかっているリスクが入っているというイメージになります。食品全体は灰色で、その中にいろんなものが入っている。食品の安全性についていろんな話をするときに、消費者側から要求されるイメージというのは、こちら側の何一つ汚れたもののないような真っさらなもの、100%安全なものが食品であるべきというイメージがあるかと思います。これは理想ではありますが、現実的ではないというものです。

例えば添加物や農薬に関しては、バックグラウンドである食品よりも安全なようにリスク管理しているのですが、バックグラウンドが真っ白だと思っている人にとっては、何らかのリスクがあるから色がついて見えるだろうと思います。バックグラウンドが違うと丸の中の色は違って見えると思います。これは脳の仕組みがそうになっているからであって、実際には全く同じ色なのですね。

今、話題の何かに夢中になって、それさえ避ければ安全になると思っている人は、実はこのバックグラウンドにもっとリスクの高いものがあるということ

を忘れがちになってしまいますので、結果的に、対策をとったつもりがかえってリスクの高いことをやっちゃっているということがあります。食品というのはそういう難しいところがありますので、最終的に、こちらのイメージ（白色）からこちらのイメージ（灰色）に変わることができれば、リスクミとしてはうまくいっているかと思います。

〔スライド7〕

食品の安全を守る仕組みをリスクアナリシスといいまして、後でお話しされると思いますが、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの大きな3要素から成ります。この仕組みで食品の安全性を保っていることになります。

〔スライド8〕

食品にはもともといろんなものが入っていますが、大ざっぱに分けて、意図的に含まれるものと非意図的に含まれるもの、2つに分けることができます。

食品の中に意図的に使われるものは、代表的なものが食品添加物や残留農薬あるいは残留動物用医薬品などですが、これらはわざと使うわけですから、それが原因で消費者に健康被害が起きるようなことがあってはならないという、実質、ゼロリスクを目指して管理されているものです。意図的に加えられたものに関しては厳しく管理することができます。

一方、地球上にもともとあるもの、あるいは食品そのものに含まれるアルカロイドや各種生理活性物質、ホルモン作用のあるようなものなどが食品にはもともと入っています。病原性微生物、汚染物質と言われるいろんなものがどんなに頑張っても含まれてしまうという部分がありますので、これらに関しては実行可能な管理目標を設定して管理しているという部分があります。

食品はまず食べられないと私たちは生きていけないものですから、非合理的に高い安全性を求めるのではなくて、ある程度許容できるレベルを設定して管理しています。

評価あるいはリスク管理は、意図的に使われるものよりはむしろもともと入っているもののほうが難しく、安全のレベルもそんなに高くはできないという部分があります。

〔スライド9〕

一方で、いわゆる健康食品というものが存在しまして、これは食品として食べられていたものであっても食べる量が全然違うという意味で特にリスクの高いもので、食品安全の研究者と一般の人たちの間でのリスク認知に差が大きいものです。

いわゆる健康食品というのは、特定のもの、例えばアマメシバなどですが、食品として食べられたものであっても、それを食品とは違う食べ方をする。し

かも、長期間、大量摂取しやすい。健康食品というのは特定のものを、何とか成分何百粒分みたいなものを1日1回とってそれで終わりということではなくて、数カ月続けてとりましょうという食べ方をすることがあります。したがって、摂取量が普通の食品に比べると圧倒的に多くなります。最初のほうでリスクというのはハザード掛ける暴露量というお話をしました。いわゆる健康食品というのはその暴露量が圧倒的に多くなってしまいます。したがって、リスクが高いというものです。実際に健康被害が出て死者が出るようなものがあるのは、いわゆる健康食品なのですが、消費者には余り警戒されていないというのが現状です。

〔スライド10〕

リスクを定量比較するための方法には幾つかあります。ここでは物差しという言い方をしておりますけれども、全ての人がリスクの物差しを上手に使うって日常の食品のリスク管理ができるようになるというのが理想ではありますが、現実問題としてすぐにそこを求めても無理だと思います。

ここでは暴露マージンとDALYというものを紹介しますが、他にも幾つかの方法があります。どうして物差しを使うかといいますと、もともと食品には膨大なリスクがありますので、全てについて平等に管理するということとはできないわけです。全体の中でリスクの大きなものから順番に管理していく。これをリスク管理の優先順位づけといいます。そのための指標がこちらの物差しになります。

物差しには何種類かあるという話をしましたが、例えば身長計と体重計では違うものをはかっているけれども、体の大きさの指標になるという感じで、それぞれの物差しにはそれぞれ特徴がありますので、複数の物差しを組み合わせで使うことが理想的ではあります。

人間は、先程の図で示したように、感覚で判断すると絶対間違えるので、客観的な指標が是非必要になるということです。

〔スライド11〕

暴露マージンという物差しについて説明します。暴露マージンというのは、無影響量あるいはベンチマーク用量といった毒性の指標となる量と、私たちが食べる量、暴露量の比をとったもので、安全係数といっていいようなものです。主に遺伝毒性発がん物質のリスク管理の優先順位づけのために使われます。

普通の毒性のものでしたら、暴露マージンは一般的な安全係数である100を指標に考えてよくて、遺伝毒性だと100ではちょっと心配なので、さらにその100倍の1万を一つの目安にして、1万よりも小さいものから優先的に管理していきますというふうに使います。

遺伝毒性発がん物質に関しては、ないほうがいいということでは一致してい

るのですが、かといって全てのものに対応することはできませんので、リスクの大きいものから順番に管理していくために使う指標であるということです。

〔スライド12〕

例えば、この暴露マージンを使ってアメリカ人の暴露量とネズミに腫瘍を10%ふやす量との比を示したものがこちらの図です。縦軸が対数目盛りになっていまして、上がリスクが大きい、つまり暴露マージンが小さい、下がリスクが小さい、つまり暴露マージンが大きい、右側が天然物、左側が人工のものというふうになっています。

リスクの高いほうにあるのは職業暴露、実際に労働環境でがんになる人が出るようなもの、それから、治療量の医薬品、これは抗がん剤です。抗がん剤は、将来がんになる可能性があっても今のがんをやっつけるために使うようなもの、こちらがリスクが高いものになっていまして、その次に食品中の天然物、それから、人工の化学物質、多くの人に嫌われる可能性のあるもの、そういう順番になっています。

大ざっぱなリスクの目安としてはこういうふうになります。天然物の中で特にリスクの高いところに固まりがあるのですが、これが、いわゆる健康食品とアルコールです。

〔スライド13〕

先程の図の一部を抜粋したものがこちらです。暴露マージンの値は数値が小さいものほどリスク管理の優先順位が高いもの、したがって、暴露マージン1桁のものは、いわゆる健康食品、お酒、その次に数十とか数千というレベルで食品中に含まれる化学物質が入っていて、ずっと大きな、つまりリスクの小さなところに残留農薬各種が入るということです。

これはアメリカ人のデータですが、この数値を使うことによって皆さんの個人的なリスクの優先管理の順位づけも可能です。例えば、ここにアルコールと書いてあるのはアメリカ人の平均摂取量ですが、皆さんの中にはこんなに飲まないという人はいると思います。この10分の1しか飲まないというのであれば、暴露マージンは10倍になりますし、もっと飲むという人は暴露マージンはさらに小さくなります。個人の食生活はいろいろ違いますので、それぞれの食生活の中で一番リスクの高いものは何だろうということを考えるのにもこの暴露マージンは使うことができます。

〔スライド14〕

こちらは、世界中の食品安全機関が遺伝毒性発がん物質について暴露マージンを評価したものの一部を抜粋したものです。暴露マージンは、数値が1桁以下のものから何万桁もあるものまでばらばらです。それぞれいろんな情報が出ていると思いますが、おおむねこの数値の小さいものから順番に管理していこ

うということになっています。

日本人ですとどうしてもリスクの高いものはヒ素、あるいは次にアクリルアミドといったような感じになるかと思います。日本人のデータが余りないのが残念ですが、日本ではアクリルアミドについて評価をして、欧米よりは暴露マージンはちょっと大きいのですが、全体から見るとそんなに変わらないという感じがわかるかと思います。

〔スライド15〕

こちらは、遺伝毒性発がん物質以外のものにも暴露マージンを使って一覧にしてみたというものです。暴露マージンが1より小さいものは実は有害影響が出る可能性のあるものということで、日本人だと食生活上とっている塩は有害影響が出ている可能性のある摂取量ということになります。それに比べると、添加物や残留農薬、あるいは残留農薬などの一律基準違反などはずっとリスクとしては小さいものなので後回しでいいということになります。最近、国際的に話題になっているのはピロリジジナルカロイドのようなものだったりします。

〔スライド16〕

次に、DALY（障害調整余命年数）を紹介します。1 DALYを完全に健康な1年の寿命損失と定義して、病気や疾病により損した年数を合わせたものがDALYというものです。

〔スライド17〕

DALYを用いて健康の損失を調べたもの、こちらはオランダのデータですが、紹介します。オランダ人にとって、全体として不健康な食生活が健康の損失に一番大きな寄与をしているということをこの表からは読み取ることができます。オランダ人がもっと健康的な食生活、つまり飽和脂肪のとり過ぎ、トランス脂肪のとり過ぎ、魚、果物、野菜のとらなさ過ぎを改善できれば、もっと長生きできたのにということになります。

食品中の発がん物質の類いは実はリスクの小さいほうにあるということにお気づきになられたかと思います。多環芳香族炭化水素やアクリルアミドあるいは各種環境汚染物質のような発がん物質というのは、実はこういう評価をするときリスクとしては小さいほうになります。

理由は、食品中に含まれる発がん物質によるがんというのは高齢になってからなることが多いので、損失余命という物差しだと小さくなるということです。それに比べるとアレルギー物質は、例えば小学生が給食でアナフィラキシーショックで亡くなってしまったということがあると、一気に数十の損失になりますから、比較的大きなリスクになります。後遺症の残る感染症を起こす食中毒などはさらに大きな影響があるということですので、物差しの種類によって出

てくるものは違います。添加物や農薬に関しては健康被害を出したことはない
ので、そもそも表に出てこない、そういうふうになっています。

〔スライド18〕

以上のように、リスクの大きさというのは物によって全然違います。私たちは
食べないで生きることはできませんので、普通の食品を普通のリスクという
ふうを考えるしかないわけです。リスクはゼロではありませんけれども、食品
添加物や残留農薬は、基準を守って使われている場合はそのリスクはほぼ無視
できるほど小さい。添加物や農薬の基準値違反というのがしばしば問題になり
ますが、それでも普通の食品よりリスクが小さいことがほとんどです。

それに比べて、いわゆる健康食品は、普通の食品からはとれない量をとると
いう、暴露量という意味でリスクが非常に大きくなるということがあります。
いわゆる健康食品の中でも、効果効能をうたったものは薬機法違反に相当する
ものですが、そういうものに関しては格段にリスクが高い。イメージ的にはそ
んな感じになります。

こんなふうに大きいとか小さいとか書きましたが、その差というのは、1桁、
2桁などというものではなくて何千万倍も何億倍も違う、スケールが全然違う
ということを数字で見ながら考えていただきたいということです。

〔スライド19〕

食品の安全性に関して話をすると、安全な食品を教えてください、危険な食
品を教えてくださいという質問を受けることがあります、ある食品がそれだ
けで完全に安全なものであるとか、それだけで悪い食品であると考えること自
体が食品の安全性の考え方とは違うということです。

ある食品を安全にするのか安全でないものにするのかというのは、私たちの
食べ方によります。どんなにリスクの小さいものでもそれをたくさん食べれば
リスクが大きくなりますし、リスクが比較的高いものであっても食べる量がす
くなければ小さいからなのです。

食品の安全というのは、ほとんど全ての人に関係者なのですが、関係者全て
が適切な情報を持ってそれぞれ自分の役割を果たすことでのみ達成できるとい
うことになります。ですから、リスクコミュニケーションが大事ということな
のですね。特定の食品だけを食べることを勧めるような、いわゆる健康食品由
来のメッセージというのは食品安全の基本的考え方に反するということがおわ
かりいただけるかと思います。

〔スライド20〕

食品の安全性を確保するためにはどうすればいいのかという話になるのです
が、食品はもともと安全なものなので、それに余計なものを入れさえしなけれ
ばいいのだというのは、多分、昔の食品安全の考え方の基本だったと思います。

今の時代は、そういうふうには考えません。

ベースとなるのは、食品はもともと膨大で多様なリスクがある。リスクの固まりなのということです。それを安全にするために、生産者から食べる人まで、農場から食卓まで、全ての人に一貫して安全性を確保するための対応が必要であり、関わる全ての人に責任があります。これはシェアード・レスポンシビリティという言い方をします。

もともとがリスクの固まりなのですから、目的とする安全レベルというのは、一定のレベルに達したらそれで終わりということではなくて、常にさらに上のレベルを目指すことになりますので、絶え間なく進化し、終わることのないプロセスという言い方をします。

私たちは食生活が健康にとって重要だということは十分知っていますが、それを達成するためにどうしたらいいかというと、いろんな方法があるわけです。例えば、政府は何もしないで消費者の自由に全て任せるところから、お上が動物の餌のようにこれを食べなさいと決めるという両極端があったとして、その間のどこかに私たちが望む食品の管理の仕方というのがあると思います。消費者の責任の大きさと自由度というのはある程度比例しますので、自由な選択を確保しつつ、なおかつ安全を保つためにはどういう対策がいいかということとを私たちみんなで話し合っ決めていく、納得できる方法を探っていくということがリスクコミュニケーションによって確保されている食品安全、リスクアナリシスになるわけです。

〔スライド21〕

というわけで、最後、まとめになります。リスクを考える場合には常に全体を視野に入れます。特定のものにだけ注目すると周りが見えなくなってしまうことがあります。食品そのものは常に見えないリスクがあるということです。

食品そのもののリスクは決して低くはない。こういう話をすると、食べるのが怖くなるみたいなことを言う人がいますが、そんなことはなくて、だからこそ世界中の食品安全機関が健康と安全のために一致して勧めているのは「多様な食品からなる、バランスのとれた食生活」ということです。

これは、栄養バランスをとりましょうとか、そういうお話で、皆さんが常に聞いてきたことであって、全然新しくも何ともないと思われるかもしれませんが、一見新しくないのですけれども、実はこの考え方の背景にあるのは、食品にはリスクがあり、リスクの中身を私たちは100%知ることができない、したがって、いろんなものをとることによってリスクを分散しようというリスク分散の考え方、それによって安全性を確保しようということです。

表向き言っていることは今まで言われてきたこととほとんど同じだと思いますが、リスク分散のためにいろんなものを食べる。こだわりの食生活とかいっ

て特定のものばかり食べることのほうが実はリスクは高くなる可能性があるということです。

今の日本では普通の食生活をしていればいろんなものを食べることができます。そういう選択肢が多様にあって、いろんなものを食べられるという状況を維持することが結果的には食品の安全性を確保しているのだということを御理解いただきたいと思います。

「限られた資源」と書いていますが、私たちのお金と時間も非常に重要な資源ですので、普通に生活していて安全が確保できる今のシステムを維持できるように費用対効果の高い対策をみんなでつくっていきましょうというのが最終的なメッセージです。

以上です。ありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

畝山先生、ありがとうございました。

続きまして、2番目、「消費者が食のリスクを理解するために」と題しまして、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田満樹さんから情報提供いただきます。それでは、森田さん、よろしくお願いいたします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

本日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。

〔スライド1〕

皆様方は、本日の「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」というタイトルが案内されたときに、どのように思われましたか。今までいろんなリスクコミュニケーションが行われてきて、例えば厚生労働省主催のものなどありますが、今回は関係府省庁ということで、食の安全に関係する府省庁から、リスク管理の話をしてもらうということになるのですけれども、これまでは個別な問題で、農薬、放射性物質、そういう話が多かったと思います。

このタイトルが案内されたときに、私は何人かの消費者団体の方に「農場から食卓までってどういうこと？何をやるの？」と聞かれました。実は私も最初、お話をいただいたときに面食らって、何についてどう伝えたらいいのかと思ったのです。が、食の安全全体の話、まず食のリスクということをつまみ食いして、私たちの暮らしの中で、農場から食卓まででどのようなリスク管理が行われているのか広く知ること。今日は事業者の方や消費者の方も来ておられますが、どういう役割を担ったらいいのか、そういうことも含めてみんなで考える機会にできたらと思いました。それで最初に畝山先生に是非リスクの話をしてくださいとお願いをしました。私がここでつなぎ、消費者はリスクをどう捉えてい

るのかというお話をさせていただきます。それからそれぞれの省庁の皆さんのリスクアナリシスの取り組みをお話しいただきたいと思っております。

〔スライド2〕

まず、自己紹介です。私は、FOOD COMMUNICATION COMPASSという消費者団体の代表しております。全国消団連にも所属している団体で、「科学的な根拠に基づく食情報を提供する消費者団体」としてFOOCOM.NETというウェブサイトを運営しております。

発足したのが2011年3月ですので、ちょうど7年目に入ります。食の安全に関してはいろいろな問題が発生して消費者が冷静に食の問題に対処できないのではないかという思いがあります。例えば、今日の畝山先生のお話を消費者が理解できればいいのですが、食のリスクがなかなか理解できないために適切な食べ方をできずに、消費者の健康に影響を及ぼすことがある。さらに多大な行政コストが発生していることもあるということも考えて、そういった上で自分たちができることは何だろうということで情報発信をしています。本日は、食をめぐるさまざまなステークホルダーの方が今日もお見えになっていますが、そういった方々をつなぐ活動ということでこれからも続けていきたいと思っています。

〔スライド3〕

さて、それでは早速お話をしますが、消費者は、食の安全について大変関心が高いです。食品の安全というのは、9割以上の方が「関心がある」と様々なアンケートで答えます。このスライドは、2013年に東京都が行なったモニターアンケートの結果で、97.5%が食品の安全性について「関心がある」と答えています。

〔スライド4〕

では、何に関心があるのかと聞くと、1位が添加物、残留農薬と続きます。今日の畝山先生のお話では、農薬、添加物はリスクの物差しでいうと下のほうで、健康食品が上なのですが、いわゆる健康食品は、消費者の方々はそんなに不安に思っているということではないのですね。まさに逆転という状況に今あります。

〔スライド5〕

これは、食品安全委員会が食品に関わるリスク認識をアンケート調査した結果ですけれども、まさに一般消費者と専門家の意識は隔たっています。畝山先生のお話の中で、一般の人の認識と専門家の認識のまだらの模様が異なるあの図も印象的です。私も消費者の方にお話しするときによく使わせていただくのですが、かなり乖離がありました。このスライドの項目も具体的に一つ

一つ見ていっても、やはり乖離があります。食中毒に気をつけなければいけないというところは同じですけども、添加物などのそういう部分はかなり隔たっているように思います。

〔スライド6〕

どうしてこんなふうに隔たっているのか、まずはこの20年を振り返ってみようと思います。この間、食の安全を取り巻く状況は大きく変わっています。2000年に大規模食中毒、その後のBSEの問題と、いろいろな問題が起きて、消費者団体は2000年前後に食品安全行政を見直してほしい、リスクアナリシスを導入してほしいということで署名を集めています。このときにいろんなステーキホルダーの方が署名を集めて、1,400万筆・800団体ということですが。食の安全、新しい枠組みをとということでリスクアナリシスが導入されたのが2003年です。2003年は食品安全元年と言われます。

それから十数年たったのですが、リスクの概念、リスクの管理がまだまだ理解されていないという部分もありますし。その後もやはりいろいろな食の安全に関する問題などが起こっているということもあって、2009年に消費者庁が発足したということがございます。

〔スライド7〕

さて、2003年に導入されたこのリスクアナリシスという考え方ですけども、消費者の健康保護を最優先ということで、定義が「食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、人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、又はそのリスクを最小限にするための枠組みを言う」とされています。農場から食卓までのフードチェーンの一貫した対策ということで、先程の畝山先生のお話のように、こういう新しいツールが導入されたということになります。ここでは後始末より未然防止として、最終製品の検査よりも工程ごとの管理が重要とされました。

〔スライド8〕

このスライドは、今日注意して見ていただくと、関連府省庁それぞれのリスク管理の説明の中で全部出てきます。畝山先生のところにも出てきました。今日、まさにそうなのですが、関係府省庁で行うリスクコミュニケーション、「関係者の幅広い意見や情報の交換」が重要だということです。これを後半にやっていくことになるわけです。

〔スライド9〕

農場から食卓までのフードチェーンということを考えていきますと、それぞれの役割を果たすのが大事という畝山先生のお話がありました生産・流通現場における管理は農水省の方がお話しいただきますし、HACCPなどによる管理は厚労省の方にお話しいただきます。食品安全委員会がリスク評価をどのようにす

るのかお話頂き、基準をつくって管理するところは厚労省から話をさせていただきます。きちんと管理したものを製造・流通してもらう、これは事業者の方々がその役割を担っているのですが、実は最後のバトンリレーを引き受けるのは私たち消費者です。家庭における衛生管理ということもありますが、今日畝山先生の話聞いて、衛生管理もさることながら、リスクの物差しということを考えながら安全な食べ方を実践する、やはりきちんと判断していく力が問われているのかと思います。

〔スライド10〕

そこで消費者の役割ですが、食品安全基本法と消費者基本法で十数年前に役割がきちんと定義づけられています。食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすということになっております。

〔スライド11〕

ところが、こうやってリスクアナリシスや消費者の役割というのが十数年言われているのですが、それがなかなか消費者に知られていない。どうしてかと考えますと、その後、リスクコミュニケーションの場はいろんな場がありますが、専門用語が多くてリスクの概念の理解が難しいということ、それから、リスクアナリシスのいろんな管理機関がいろいろやっていますけれども、情報がばらばらでつながらないということがあります。それから、農薬、添加物は過去に様々な問題があったという経緯もありました。また、そもそも危ないとか怖いという人のリスク認知には、バイアスがかかっているということもあるので、リスクの物差しを客観的に働かせることができない。メディアの報道も問題です。そこでリスクとはかけ離れた「危ない」情報が発信されてしまいます。

スライドの最後に、リスクアナリシスについてもう一回枠組みを復習すること、それが今日の情報提供3なのですけれども、それと一緒に、農場から食卓に届くまでの管理レベルをあげるために、現場の取り組みとして皆様方の取り組みがどう行われているのか。そのようなお話をお聞きしながら、そして私たちが食卓でどうやって扱ったらいいのか。今日は、そういう食品安全の仕組みを知って、課題について一緒に考える機会になると思っています。私自身も楽しみにしております。これで終わります。ありがとうございました。

○司会（消費者庁・藤田氏）

森田さん、ありがとうございました。

続きまして、食品の安全を守るために各行政機関がどのような取り組みを行っているのかを御紹介いたします。

まず、「リスク評価について」と題しまして、内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官の箴島一浩さんから情報提供いたします。箴島さん、

よろしくお願いいたします。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

ただいま御紹介いただきました内閣府食品安全委員会の箴島でございます。

これからリスク評価について御説明いたしますが、少しだけお時間をいただきまして、食品安全委員会について説明させていただきます。

皆様のお手元の資料に「食品安全委員会の構成」という一枚紙が入っていると思いますが、それで説明いたします。この資料にありますように、食品安全委員会は7人の委員から構成され、全員、博士号を持っている科学者ですが、年間200件ぐらい、中立公正な立場に立って科学的知見に基づくリスク評価を行っております。ここにありますように、200人以上の科学者が12の専門調査会とワーキンググループに分かれまして、調査・審議を行っています。

私は、その下にあります事務局にありますが、委員や専門委員が調査・審議を行う際のサポートを行います。事務局の中を見ていただきますと評価技術企画室というところがございます。これは、リスクの「見える化」を担当しているセクションでして、後程どういうことをやっているかを少し説明いたします。

それでは、さっそく説明させていただきたいと思います。

〔スライド1〕

まず、リスク評価について説明します。

〔スライド2〕

これは、何度もご覧と思いますが、リスクアナリシスの図でして、食品安全委員会はリスク評価を担当します。日本では唯一、食品安全委員会がリスク評価を担当いたします。評価した結果を皆様方にお伝えしたり意見交換するリスクコミュニケーションも、食品安全委員会が担当しています。

〔スライド3〕

次に、リスク評価はどういうことをやっているのかを説明します。ここには法律が記載してあって面倒くさいのですが、御説明しますと大きくは2つございます。

一つは、リスク管理機関からの依頼を受けて行う場合です。リスク管理機関が基準あるいは規格を定めようとするときに目安が欲しいということで、食品安全委員会に評価依頼を行い、食品安全委員会が基準や規格を定める際の目安となりますADI、ARfD、TDIなどを設定いたします。ADIは後程説明いたします。これらの数値に基づきまして、厚生労働省、農林水産省、消費者庁もそうですが、リスク評価機関が暴露量（摂取量）を勘案して基準値などが設定されていきます。これらを図示したもので後程説明いたします。

一方で、食品安全委員会が自ら行うという場合もございます。基本は、リス

ク管理機関からデータや文献をいただいて食品安全委員会のほうで評価するのですが、データがまだ十分でないけれども、健康被害の可能性があったりする場合に、食品安全委員会自らやろうと、関係省庁と一体となって取り組んでいこうという場合もございます。最近の例ではアクリルアミドやクドアがあります。

〔スライド4〕

リスク評価をどう行うのかのを手順を追って説明します。1番、2番はハザード関係です。これは畝山先生のご説明にあったお話です。リスクはハザード掛ける暴露量ですので、暴露量を踏まえて最終的にリスク判定をする。この手順で進めて行きます。

〔スライド5〕

では、具体的にどういうふうに行っているか。これは、先程の専門調査会や審議の状況を流れ図にしたものです。上がリスク管理機関からの依頼を受けて行っていくもの、要請があって行っていくものです。下が食品安全委員会が自ら行う場合ですが、国民の方々はどういうテーマを食品安全委員会が自ら評価していったらいいかを募りますので、一般の方の声という形で記載してあります。

枠内の手順は両方同じということはおわかりいただけると思います。専門調査会は原則、公開いたしますし、パブリックコメントをいただきながら進みますので、透明性の高い形で評価結果を出しています。

〔スライド6〕

これは審議状況です。2月24日、1カ月前で若干古いのですが、現在、206件ぐらいいっていますので、年間200件ぐらい評価しています。評価終了したのが2,300件弱ぐらいです。ここを見ていただきますと、添加物や農薬のように意図的に添加するようなものも評価すれば、あるいは微生物、ウイルス、プリオン、汚染物質のように意図的ではなくて非意図的に入ってしまうものも評価を行っています。数的に農薬や添加物が多いというのはおわかりいただけると思います。

〔スライド7〕

先程基準値をつくる際の目安となるものを設定していると申し上げました。ここでADIというものを設定いたします。このADIというのは、生涯にわたって毎日食べ続けても健康に影響がない量です。手順としては、この2つがハザード関係、ここから無毒性量を推定して、動物実験データを使いますので、それを人間に当てはめる際には安全係数を掛けて安全側に見て決めます。

〔スライド8〕

簡単に図示したものがこれです。この曲線が各種の動物実験だと思ってください。一番低い数値のところに安全係数分の100分の1を掛けて、その数字がADI

ですので、評価書本体にこの数値を明記して、厚生労働省から諮問が有れば同省に答申します。それに基づいて、厚生労働省で摂取量（暴露量）を考えて、ADIを超えない形で基準値がつくられていきます。つまり、より安全を考えて基準がつけられているのがわかりいただけだと思います。

〔スライド9〕

ここは畝山先生のリスクの「見える化」のお話です。冒頭、参考資料で触れました当委員会事務局の評価技術企画室の業務です。時間の関係で詳しくは御説明できませんが、MOE、BMD、こういう技術を使って「見える化」を行っています。DALYは、クドア、これはヒラメの寄生虫なのですが、その評価の際に使いました。モンテカルロ法というのはコンピューター手法ですが、暴露量の計算のときに使いました。こういう最新の知見を用いつつ科学的に評価を行っています。

〔スライド10〕

アクリルアミドについて簡単にご説明します。アクリルアミドというのは非意図的に食品に含まれるものです。

〔スライド11〕

ハザード関係をまとめたものです。アクリルアミドは自ら評価で実施しました。

〔スライド12〕

暴露量についてです。今までのようにADIという数値設定ができません。と申しますのは、アクリルアミドが遺伝毒性を有する発がん物質ですから、ここまでは問題ないけれども、ここから影響があるという目安や数値を示すことができませんので、暴露マージン（MOE）を使うことにしました。MOEは先程畝山先生のお話にあったものです。

〔スライド13〕

実際にやってみますと、その差が1000倍だったということです。畝山先生の資料ですと1万倍以下が対策が必要ではないかという目安ということですので、最終的なリスク判定としましては、公衆衛生の観点から懸念がないとは言えないということから、できるだけ減らす必要があるというここに示した内容をリスク管理機関、厚生労働省、農林水産省、環境省にお伝えしたところです。

〔スライド14〕

ここは食品中のアクリルアミドの低減、具体的には農林水産省が取り組まれています内容の紹介です。詳しくは、本日、皆様方の封筒に冊子として入っているかと思いますので、ご覧ください。

〔スライド15〕

最後は、食品安全委員会からのメッセージです。最後を見ていただけますで

しょうか。特定の成分に注目し過ぎず、また特定の食べ物に偏らないように、食べ物全体で考えてください、バランスよく食べてくださいというのが私どもの食品安全委員会のメッセージでございます。

簡単ではございましたけれども、リスクアナリシスについて、食品安全委員会がリスク評価を行い、リスク管理機関と連携しながら、暴露量を減らしていくという取り組みをやっているということを御理解いただければと思います。

時間をオーバーしたかもしれませんが、以上で終わらせていただきます。どうもありがとうございました。（拍手）

○司会（消費者庁・藤田氏）

箴島さん、ありがとうございました。

続きまして「食品の安全を守るための厚生労働省の取組」と題しまして、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課課長の道野英司さんから情報提供していただきます。道野さん、お願いいたします。

○道野氏（厚生労働省）

皆さん、こんにちは。御紹介いただきました厚生労働省の生活衛生・食品安全部の道野と申します。よろしく願いをいたします。

今日は「食品の安全を守るための厚生労働省の取組」と題しまして、簡単に15分ぐらいで厚生労働省の取り組みについて御紹介したいと思います。また、資料はかなり細かいことも書いてありますけれども、時間の関係もありますので、できるだけポイントだけをつかんで説明させていただければと思います。

〔スライド1〕

まず、先程から紹介の出ているスライドであります、厚生労働省の役割ということで申しますと、リスク管理ということになるわけです。

〔スライド2〕

実際に厚生労働省で今、担っている役割としましては、基本的には食品衛生法による規制・取り締まりとお考えいただければいいと思います。

大きく分けて2つの役割があります。

1つ目は、食品・添加物、器具・容器包装等に関わる禁止規定・基準の設定です。器具や容器包装というのは何かというと、食品そのものではなくて食品に直接接するような、例えば食器やかっぱう具、フォークとかナイフ、そういったものもありますし、大きなものでは食品の製造機械の表面、あと、小さくはないですが、皆さんの身近なものでいえばコップ式の自動販売機など、こういったものが器具・容器包装というカテゴリーに入ってきます。

それにつきまして、非常に一般的に書いてありますが、腐敗した食品、有害

な物質が含まれた食品等の販売等の禁止、これは基本的な条文です。例えば、食中毒の原因になった食品や、腐敗・変敗、輸入食品で輸送途上のいろいろな事故によって腐ったもの、そういったものに関してはこういった規定で規制しています。

2つ目は、そのちょっと手前のところの食品による健康被害を未然に防止するという観点で、あらかじめそういった安全基準を設定するということがあります。後でお話ししますが、監視指導ということで実際の取り締まりの話が出てくるわけです。

〔スライド3〕

食品衛生法による規格基準、ここに具体的なものを書いています。代表的なものとしては、残留農薬、飼料添加物、動物用医薬品の残留基準の設定があります。28年4月末現在で790物質ということになります。その他に汚染物質、これはカドミウムなどの重金属、カビ毒、微生物に関していうと、食中毒菌、さらには一般生菌や大腸菌群というのは、そのものが病原性があるなしではなくて、衛生的に取り扱ったかどうかということの指標菌になります。その他に、組み換えDNAの技術を使った食品添加物についても、安全性の審査が終了したものでなければ日本で輸入や販売、加工ができません。そういったものの安全性確認もやっています。

あと、食品添加物です。天然、化学合成を問わず、日本の今の規制では全て厚生労働大臣が一定の安全性評価を経たものということで指定しています。既存添加物というのは、今の制度になる前、化学合成品の添加物だけを規制した時代に、天然のものも含めて食品添加物をすべからず指定制度にするということの規制を変えた時点で使われていた既存天然添加物が現在でも使用できます。

その他に、先程申し上げたような器具・容器包装です。

乳幼児用のおもちゃというのは、乳児や幼児がおもちゃを扱って口に触れるということで、食品衛生法の準用規定というもので規制しています。

〔スライド4〕

農薬を例にして残留農薬基準のつくり方について簡単に御説明いたします。

残留農薬基準の設定に関しては、基本的にこれは残留基準の設定の依頼ということで、国内使用農薬の場合は農林水産省が農薬取締法に基づいて使用を認める登録のプロセスの中でこういったものが入ってきます。外国で使用されている農薬については、外国の政府や事業者からの申請になります。

先程御紹介のあった食品安全委員会で安全性の評価をします。一日摂取許容量(ADI)のほうは、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても健康に悪影響がないと推定される量です。急性参照用量(ARfD)は、ヒトが24時間またはそれより短時間の間の経口摂取によって健康影響が生じないと推定され

る摂取量です。その範囲内で厚生労働省が薬事・食品衛生審議会の意見を聞いて基準案をつくって、パブリックコメント等プロセスを経て、残留農薬基準をつくります。

〔スライド5〕

残留農薬の安全性確保ですが、基準を設定する場合には、基準を設定したそれぞれの農作物に基準値レベルの農薬が残留しているとしてそれらの摂取量を掛け合わせてみて、トータルの摂取量が健康上問題がないかチェックするわけです。トータルの摂取量を比較するのは、先程申し上げたADIやARfD、要するに、一生の間、24時間以内の有害性、この2つの物差しでチェックしていくとお考えいただければいいと思います。

〔スライド6〕

残留農薬の安全性確保の2つ目ですが、農薬の摂取量が健康に悪影響を及ぼさないことを確認しているということでもあります。農薬自体は、次のスライドにも出てきますが、もともと効果があるように生産段階で使わないと意味がないわけですね。効果があるように使った場合で最大限残る量が基準として想定されるわけです。先程御紹介した摂取量を掛け合わせてトータルの量がADIやARfDの範囲内かということを確認するわけです。

農薬の場合、こういった特性があるわけです。農作物により使用方法が異なれば基準値も異なる。リンゴではたくさん使わなければいけないけれども、それ以外の農作物ではそんなに使う必要がない場合、害虫や病気の種類で違ってくるということでもあります。当然それは国内だけでなく国際的に見ても違いが出てくるということでもあります。

〔スライド7〕

今、申し上げたように個々の残留基準値は、使用方法を遵守して農薬を適正に使用した場合、その残留試験の結果を踏まえて設定していく。先程の基準値の案になっている数字というのはこのような考え方で設定するわけです。

〔スライド8〕

今、申し上げたのは残留農薬の基準を設定するときのプロセスでありますけれども、その基準を設定した後に実際の食生活でどれぐらい一般の方が農薬を摂取しているかということについても調査をしています。

一つの手法としてマーケット・バスケット調査というやり方をとっています。厚生労働省がやっている国民の食品平均摂取量というデータがあるわけですが、それに基づいて市販のさまざまな食品を組み合わせで購入して、これを調理した上で、サンプルとして残留農薬の検査を行う。実際に最終的に皆さんが食べる食品の中にどれぐらいの農薬が残っているかということを検出して、摂取量を算出するということになります。その結果、一日摂取量（ADI）、先程申し上

げた、一生の間、食べ続けてもというほうの物差しになるわけですが、それを大幅に下回っている実態があるということを御承知いただければと思います。

〔スライド9〕

次に、食品衛生法による規制・取り締まりの全体像ということです。大きく分けて輸入食品と国内流通食品があります。輸入食品、特に輸入時のチェック、輸出国での衛生対策についての輸出国との協議というのは厚生労働省の役割です。国内の流通食品については都道府県の保健所が担当しています。大きく分けてそういう役割分担になります。

〔スライド10〕

これは輸入食品の監視体制の概要でありまして、大きく3段階に分けて考えています。今、申し上げたとおり、食品の安全対策は基本的には製造段階、生産段階でしっかりと管理することが重要になります。輸出国に対してさまざまな安全対策の要請をしたり、もちろん輸出国側では自国の制度もあるわけですから、安全対策をとっていく。自国の制度は後程少し出てくるかもしれませんが、コーデックス基準との整合性を各国考慮してつくっているわけです。

次に、輸入時の対策ということですが、販売または営業上使用する食品は全て届け出が必要ということで、その届け出内容のチェックは全ての輸入食品についてやっています。その中で必要な検査をするというのがこの考え方になっています。国内に流通した後も、都道府県のほうで流通している食品のチェックということが行われるわけです。

〔スライド11〕

輸入食品は、届け出の数は年々増えています。ここに赤で示すのがトータルの検査率です。それから、命令検査といいまして、違反の可能性が高いものについては全届け出検査しているわけですが、これは年々減ってきています。これは輸出国の対策が功を奏してきていて、違反の可能性が高い食品に対する命令検査の率が若干減ってきているのが現在の状況であります。違反率は、下のオレンジの線でありますようにそんなに大きくは動いてきていないということになります。

〔スライド12〕

国内監視についてでありますけれども、ここにありますように、全国の都道府県、保健所設置市、特別区、トータルで143の自治体が担当しています。保健所は480カ所ということで、主な保健所の役割としては、営業許可や、営業施設、食品の製造工場、飲食店、販売施設、給食の調理施設、そういったところへの立入検査と指導、抜き取り検査、食中毒の調査なども保健所の役割となっています。

〔スライド13〕

地方自治体の監視指導、立入検査の内容や営業許可の状況についてここにお示ししています。平成27年度の数字で、全体として380万ぐらい食品の関係施設があります。この中で許可を要するものが約240万あります。食品衛生法では、公衆衛生に影響が大きいと考えられる34の営業の種類、飲食店、乳処理業、食肉製品製造業などについて許可が必要です。こちらがそれ以外ということになるわけです。立入検査でいうと年間で約300万件、1施設1回ちょっと足りないぐらいです。処分が939件、その比率としては0.03ぐらいということです。それから、抜き取り検査の結果というのはこういった形で出ています。やはり基本的には、先程申し上げているとおり、食品の生産、製造、加工の安全管理は非常に重要で、この検査というのはそれを検証する手段というふうに見ていただければいいのではないかと思います。

〔スライド14〕

これは食中毒の件数ですが、平成28年もおおむね同じぐらいのレベルで推移しています。ただ、死亡者数は、昨年、老人ホームの0-157の食中毒で千葉と東京で10人の死亡者が出たので、死亡者数は28年は14と増えています。これから高齢化ということがあって、食中毒リスクはどんどん上がっていくということが課題になっています。

〔スライド15〕

そういったことで、HACCPの導入、制度化ということを検討しています。端的に言えば、これは工程管理の手法であります。重要な工程を継続的にチェックして管理していく、問題があったときはPDCAサイクルを回して改善していくというシステムであります。

〔スライド16〕

これは最後のスライドになりますが、今、私どもが検討しているHACCPの制度化ということであります。ただ、大きな企業は自分で危害要因を分析して、こういったプログラムをつくれるわけですが、小さな企業であったり、食品製造ではないカテゴリーの食品営業の分野の場合には、対応が難しいというところもあります。そういったことを考慮して大きく2つに基準を分けて、国際基準に相当するような管理をしてもらうグループとそうでないグループとに分けて管理していく。

考え方としては、特にこちらのカテゴリーについては、今でもやはり義務化されているのですが、例えば施設設備や機械器具の衛生管理、そういった一般的な衛生管理ができていない部分はまだまだあるということで、そういったことを中心にやっていってもらいながら、余力のあるところでは重要管理点を設けて管理してもらう、こういう制度をつくっていくということで現在いろいろ

な作業を進めているところであります。

私のほうで用意いたしました今日の説明資料は以上になります。どうも御清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

道野課長、ありがとうございました。

続きまして「食品の安全性の向上に向けた農林水産省の取組」と題しまして、農林水産省消費・安全局食品安全政策課長の吉岡修さんから情報提供いただきます。では、吉岡課長、よろしくお願いいたします。

○吉岡氏（農林水産省）

御紹介いただきました農林水産省の吉岡と申します。食品の安全性の向上に向けた農林水産省の取り組みについて御紹介をいたします。

〔スライド１〕

まず、厚生労働省と農林水産省はリスク管理機関ですが、どんな役割をやっているのかという御質問をよく受けます。厚生労働省と農林水産省の役割分担についてお話をしたいと思います。

厚生労働省は、食品衛生法に基づきまして、基準値を決めて、その基準値を超える食品が流通しないようにという監視をやっております。

農林水産省は、農業生産の振興をするというのが省の大きな仕事ですので、生産の段階で生産方法を改善して、有害な物質ができるだけ入らないようにするという取り組みを行っております。もう一つ、農業生産に不可欠な農薬や、家畜に与える餌、動物用医薬品、こういう生産資材の規制を法律に基づいて行っております。

〔スライド２〕

次のスライドは、それぞれの省庁の役割分担ですので、先に進みたいと思います。

〔スライド３〕

では、リスク管理はどういう考え方で取り組んでいるのかということをお話ししたいと思います。最終製品の検査から生産・流通・消費の一連の過程の管理へというのが国際的な大きな流れです。確かに、基準値を決めて、その基準値を超えるものを流通させない、これは私たちの健康を守るためには不可欠なものです。ただ、生産段階でつくり方を変えないでいれば、今までと同じように違反するものがつくられ続けてしまいます。そういうことをできるだけ減らすために、そもそも基準値を超えるようなものが生産されないようにということで、生産過程の管理を農林水産省では行っております。

具体的には、食品汚染の防止・低減のために各種対策を実施いたします。そして、実態調査を行って、その対策が本当に有効に機能しているかの確認をいたします。必要があれば、基準値を厚生労働省のほうで決めて、基準値を超えるものを流通させないという取り組みをやっていただく、こういうことでリスク管理に2つの省庁で取り組んでおります。

〔スライド4〕

今日は、2つの例をお示ししてリスク管理についてお話をしたいと思います。

まず、農産物中のカドミウム対策です。畝山さんの話の中では、非意図的に含まれてしまうものの中に入りますが、実はこっちのタイプのほうが非常に管理が難しいという特徴があります。

カドミウムについて基礎情報をお伝えいたします。カドミウムは、自然環境中に広く存在する元素で、自然活動や産業活動に伴って環境中に放出されます。土壌中のカドミウムは栽培時に農作物へ移行いたします。私たちは、食品を通じて低濃度のカドミウムを摂取していることになります。カドミウムは、腸管吸収後、長期にわたって体内、特に腎臓に蓄積いたします。この影響として、場合によっては腎障害が起きたり、骨の代謝異常、こういう症状を起こすことがあります。

日本は、火山国で土壌が酸性であるため、土壌中のカドミウム濃度が他の国と比べると高い傾向があります。また、過去の鉱山開発や精錬によって土壌中のカドミウム濃度が高い地域がございます。

〔スライド5〕

土壌に含まれておりますので、農作物を育てますと農作物はカドミウムを吸収いたします。食品からのカドミウム摂取のうち、主要な摂取源は米です。ここでは、米を中心に、低減対策はどんなことをやってきたかということをお紹介いたします。

カドミウムにつきましては、非常に古い歴史がございまして、まず、濃度実態の把握では、農地の土壌調査は昭和54年からやってまいりました。米につきましては、平成9年、10年、約2万点の検査をしております。それ以外の大豆、小麦、野菜類等につきましても実態調査を行ってきております。

含まれる濃度が高いということがわかりましたので、どうやって米の中のカドミウム濃度を下げるかという低減対策に取り組んでまいりました。

取り組みのやり方は、大きく2つあります。まずは、農作物がカドミウムを吸収しないように栽培管理を行うということで、お米の場合には穂が出てくる前後に水管理をすることによって吸収を抑制することができますので、そういう取り組みを農業者の方をお願いしてまいりました。

もう一つのやり方は、土壌中のカドミウムの量をそもそも減らす措置をとる

ということです。土を持ってきて入れかえることを客土といますが、客土をしたり、米をつくる前に他の植物を植えてそれに吸わせてしまうという取り組みがあります。

大きく2つのやり方を御紹介いたしましたが、それぞれ手間のかかり方やコストがありますので、多くのところでは水管理でカドミウムの吸収を抑えてもらうという取り組みをやっていただいております。この対策をやることによって米の中のカドミウム濃度がどれくらい下がったかという検証も行っております。

〔スライド6〕

これは、平成9年と10年に調べたときの米の中のカドミウム濃度と、数年前、平成21年と22年に調べた米の中のカドミウム濃度です。現在の食品衛生法に基づきます基準値が0.4mg/kgです。平成9年、10年には、0.4という基準値を超えるものが0.3%ございましたが、平成21年、22年では基準値を超えるものがなくなっております。

濃度分布のグラフを見ていただきますと、濃度が低い側、左側のほうに山のピークが移っているのが見てとれるかと思います。つまり、カドミウム吸収を抑えるという低減対策が農家の方の取り組みによってしっかりと機能しているということがデータからもわかったということでございます。

〔スライド7〕

もう一つ、農薬についてリスク管理の例を御紹介いたします。こちらは意図的に使われるものです。農薬につきましては、農薬取締法という法律で農薬使用基準を決めております。この使用基準を守れば農薬としての効果を発揮しつつ、生産者の安全、食べた人の安全、環境の安全が確保できるように定められています。

具体的には、農薬の使用者が守るべきルールとして、決められた作物以外には使用しない、決められた使用量または濃度を超えて使用しない、決められた使用時期を守る、決められた総使用回数以内で使用する、こういうことをしっかりと農業者の方が守っていただくことによって食品としての安全を確保しているわけです。

〔スライド8〕

このように農業者に適正使用をやっていただくために、都道府県、JA、販売業者を通じて情報提供などをしております。

〔スライド9〕

もう一つ、農薬の使い方といたしまして、農薬使用基準を守ることだけではなくて、病虫害の発生状況に応じた効率的な防除をやることで使い過ぎにならないようにということも生産者の方をお願いをして、農薬の使用量をできるだ

け効率化するという取り組みも行っております。

以上、2つ、生産現場で農業者の方がやってくださっている取り組みを御紹介いたしました。

〔スライド10〕

農林水産省は、生産から消費の段階までを担当する役所でございます。消費者向けの情報というものも提供しておりまして、今日お配りしておりますアクリルアミドの家庭調理での低減の仕方ですとか、もう一つ、参考資料といたしまして、リーフレット「野菜・山菜とそれに似た有毒植物」をつくって、情報提供をいたしております。

〔スライド11〕

最後に、健やかな食生活を送るためにということで、どれかばかりに肩入れせずにバランスよくというのが役所からのメッセージでございます。

今日は、いろんな情報提供者がバランスのよい食事をということを言っております。皆さん、是非耳にたこをつくって帰っていただければと思います。

以上でございます。

○司会（消費者庁・藤田氏）

吉岡課長、ありがとうございました。

〔スライド1〕

最後に、司会者ですけれども、情報提供者に変身いたしまして、私のほうから「消費者の食の安全を守るまたは消費者と食の安全を守る」と題しまして、食の安全を守る消費者庁の取り組みを紹介させていただきます。

〔スライド2〕

まず最初に、消費者庁は新しい役所なので、皆さん、消費者庁というのは何をやっているところか御存じでしょうか。

最初のほうで森田さんのお話にもありましたけれども、2000年代は安全・安心を脅かす事件がたくさん発生しておりました。BSE問題、中国製冷凍ギョーザ事件、食品表示偽装問題など食品に関するもの以外に、ガス瞬間湯沸かし器事故による一酸化炭素中毒、エレベーター事故などを御記憶の方もいらっしゃるかもしれません。

こういった消費者事故が多発しておりましたが、この問題の背景といたしまして、行政が縦割りで事業者の保護育成を主な目的としておりまして、そのために消費者の保護というのが各省ばらばらに産業振興の派生的なテーマとして取り扱われているだけだったということがあります。

これに対応するために、消費者本位のあり方で消費者の立場から施策をやる、見直すというために、消費者が主役となって安全で安心して豊かに暮らすこと

ができる社会を実現するための行政をつくっていかねばいけないということで、2009年に消費者庁が設立されました。

〔スライド3〕

この図の中で消費者庁が出てくるのは、リスク管理とリスクコミュニケーションのところですよ。

〔スライド4〕

消費者庁が実施するリスク管理には食品表示というものが含まれます。食品表示は、もともと品質の観点から商品を選択するための法律であるJAS法や、食品の安全を確保するための法律である食品衛生法、健康を増進するための法律である健康増進法といった法律が関係しておりまして、非常にわかりにくくなっていました。これらの食品表示を一元化するために食品表示法が2015年4月に施行されております。

消費者庁では、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するように、また、表示・広告の取り締まりなどを含めまして、新たな食品表示制度の適切な運営に努めているところでございます。

〔スライド5〕

消費者庁のリスクコミュニケーションですけれども、消費者行政のミッションといたしまして、消費者の自主的かつ合理的な選択の確保や、消費者の必要とする情報を提供するということがあるのですけれども、これに加えて、消費者も知識の習得や情報の収集によって自主的かつ合理的に行動することが必要となっております。

そこで、消費者庁は、これらの目的を達成するために、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省などと連携して行う、本日のようなリスクコミュニケーションを総合調整しながら行っているところであります。

また、消費者庁は、都道府県などと連携してリスクコミュニケーションを行っている他、地方自治体や事業者が行うようなリスクコミュニケーションの支援をしております。

本年2月に、これまでに消費者庁が実施した食品に関するリスクコミュニケーションの取り組みの実績や検証と今後の取り組み方向を取りまとめた「食品に関するリスクコミュニケーション研究会報告書」を公表しております。この議事内容や資料を含めて消費者庁のホームページに公開しておりますので、是非ご覧になっていただければと思います。

〔スライド6〕

消費者庁は、ここまでに紹介いたしましたように、表示に関する全般的な規制や、リスクコミュニケーションの総合調整などをやっておりますけれども、これに加えて、食品の安全に係る府省庁の情報共有、連携確保などの

総合調整や、食品の事故情報の一元的収集・共有、食の安全に関する緊急事態への対応等の連携確保なども行っております。

〔スライド7〕

食の安全を守る上では、行政や事業者などがしっかりと対策を行っていく必要がありますが、このバトンを最後に受け取るのは消費者です。消費者も非常に大きな責任を持っていますので、どんな食品を提供されて、どんな食品を選び、どう食べるか、消費者や生産者が主役となる安全・安心社会の実現を目指して、消費者庁は消費者と共に取り組んでまいりたいと思います。

以上で消費者庁からの紹介を終わります。ありがとうございました。

それでは、ここで前半の情報提供は終了となります。

ここで10分間の休憩をいただきます。今、午後2時55分ですので、再開は3時5分からといたします。よろしくお願いいたします。

(休 憩)

○司会（消費者庁・藤田氏）

では、時間となりましたので、プログラムを再開いたします。

後半は会場の皆様との意見交換とさせていただきます。

ここからの進行は、先程情報提供をいただいておりますコーディネーターの森田さんをお願いします。また、質疑対応者といたしまして、前半で情報提供をいただきました畝山先生、食品安全委員会の箴島リスクコミュニケーション官、厚生労働省の道野課長、農林水産省の吉岡課長も登壇しております。また、消費者庁の藤田も質疑に参加させていただきたいと思います。それでは、森田さん、よろしくお願いいたします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

それでは、コーディネーターを務めさせていただきます。引き続き、よろしくお願いいたします。

今日の進め方なのですが、本日、参加申し込みいただいた皆様から事前にたくさんの質問をいただいております。御意見もあります。全部で30～40ありますが、この中には個別なテーマと専門分野で深く聞いたものもありますので、全部は御紹介できないということがあります。

まずは、農場から食卓まで全体を取り上げるということもありまして、質問を少しずつグループに分けながら紹介し、いただいた質問に対して登壇者にお答えいただくということで、前半30分はそうに進めます。後半の40分は、今日、お話を聞いた中でいろいろとこれを聞きたい、あれを聞きたいという方

がいらっしゃると思います。そういった会場との意見交換ということで進めていきたいと思います。

それでは、事前にいただいた質問について御紹介していきたいと思います。

まずは、食品衛生の質問をとりあげます。最近のノリのノロウイルスや食パンでの大規模食中毒事例など、一見、感染源として想像しにくいような食品が原因となって発生しています。食品事業者、給食事業者、生産者、それから家庭でどのように対策をとっていったらいいのか、それぞれの立場の人がどのような対策をとっていったらいいのかという御質問が来ております。道野さんにお答えいただいてもよろしいですか。

○道野氏（厚生労働省）

ノロウイルスの食中毒の予防ということで簡単に申し上げますと、ノロウイルス自体は主に有症者の方のふん便とか排せつ物に含まれています。そういったものが食品を汚染しないようにするにはどうするかということで、従来、食品につけないという観点で、トイレの後の手洗いだとか、症状のある人が調理をしない、食品を取り扱わないということ、厨房、調理場の消毒をしっかりとやる、食材はしっかりと加熱する、そういったことを広報もしてまいりましたし、保健所を通じて関係の施設や消費者の方にもPRしてきました。

食中毒部会で昨年の12月と1月に起きたノロウイルス食中毒の調査結果を解析したデータを出していますが、発生した施設では調理従事者の健康チェックは余り行われていないのです。やはりそこを厳格にやっていくということが非常に大事です。では、調理できない人は何をするのだということになるわけですが、そういった人に別の仕事をきちっと割り当てる、そういう仕組みづくりを各給食施設等でやっていっていただかないとなかなか予防できないのではないかと。

これまではノロウイルスも0-157と同じように検便してくださいということは行政指導してきたわけですが、シーズン中に1回ぐらいだったのですね。従事者の方の健康管理をしっかりとやっていただくという啓発の意味も含めて、毎日の健康チェックと、月に1回、努力目標ですけれども、ノロウイルスの検便検査も必要ではないかということで、我々これから、大量調理施設衛生管理マニュアルという行政指導のマニュアルがあるのですが、それを改正しようということで作業に入っているところです。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

どうもありがとうございました。

やはりノロウイルスに関して消費者の関心が高いようでして、こういった御

質問も来ています。昨今のノロウイルスや黄色ブドウ球菌などの食中毒の発生がなかなか減少できない一方で、ノロウイルスということで屋外の餅つきができなくなっているような事情がある。そういうのは豊かな食と言いがたいのではないか。禁止する方向ではなく、危害を防止するための方策を指導するといったことはできないのかという御意見がありますが、いかがでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

食というのは、やはり安全だけではなくて楽しまなければいけないし、文化の要素でもあるので、そういった御意見ではないかと思います。食品衛生法ではそういった特定の人たちが集まって餅つきをやること自体を禁止するルール、制度はないのです。恐らくこういったケースというのは、主催者の方が保健所と相談される中で整理されていくべきことだと思います。

例えば、感染性胃腸炎が今週はこんなに増えましたと感染研究所のデータでNHKのニュースとかやっています。地元で感染性胃腸炎の報告数がすごく増えているときに、保健所サイドもそういう相談を受ければ、リスクの内容についてもよく説明して、どうするかということを主催者に判断してもらうというのは必要だと思います。最終的には主催者の方が自ら判断をして、やるのかやめるのか、やるのだったらどういうことに注意してやればいいのか、その辺は主催者の方と行政機関がよくよくそこは相談をし、コミュニケーションした上で判断してもらうことなのかなと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。何でも禁止ではないということですね。

畝山先生のスライドの中でも、何をどう食べるのか、私たちはどういう社会を望むのかというお話が出てきます。肉の生食とか、そういう話の中でいろんな情報が誤って伝わるようなことあって、もっと規制強化というところもあります。今日、先生のスライドを拝見していて、どういう社会を望むのかということについてお考えをお聞かせいただければと思います。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

例えば餅つきの件なのですけれども、ずっと伝統文化をやりたいと思うのであれば、当然、安全に配慮してやる。安全を気にせずに食中毒を何回も出すようだと結果的にできなくなってしまうということがあるので、安全対策をとった上でやるという文化をつくるのはやはり私たち自身だと思います。時代と共に安全側に対する要求水準は変わってきているという自覚のもとで、今までよかったからこれからはそれでいいのだということではなくて、今、求められて

いるものは何なのかということをもみんなで話し合っ決めていく。法律で基準を決めるとかいうのはどっちかという方法としては最悪な、下策なほうなので、みんなで話し合っ、ここはリスクがあるから対応しましょうという文化ができれば、むしろいろんなことが可能になると思っています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。

それでは、引き続いて、リスク管理のところで基準に関するいろいろな御質問が来ています。今日、食の基準の国際化という話がございましたが、グローバル化している中で諸外国の規制との違いについて、これからどのような調和を目指していくのか、具体的な取り組みをお聞きしたいということです。これは道野さんのスライドの中で十分にお話しできなかったところでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

例えば残留農薬の基準を例にして申し上げますと、基準のつくり方というところで先程少し御紹介しましたけれども、適正に農薬が使用されたとき、最大残りそうな濃度をまず基準の案とするわけですね。いろいろな農作物に基準を設定して、トータルで一日許容摂取量、一生の間食べ続けても健康に問題ないものにおさまっていれば、それが基準になっていくということです。

では、農薬を通常、効果のあるように使用した場合の残留量はどういうふうに決めていくかというと、一つは国際基準というのがあります。国際基準というのは、コーデックス基準で定められた農薬の残留基準で、コーデックスでも同じような決め方をしているわけです。そのコーデックス基準をまず引用してくる。それで問題がなければそれでつくるということになりますし、国内でしか使用されないものについては農林水産省からデータをいただいて、作物残留試験のデータで決めていく。

さらに、外国使用農薬というのものもあるわけです。農薬が国内で使われていないものという場合もあれば、国内でも使われている農薬けれども、使用される食品が別のもの、農作物が別のものというのものもあるわけです。そういうものは輸出国政府や輸出国の事業者からの申請ということで設定をしていきます。

3つあるということを御理解いただければと思います。特に国際的な整合性という観点からいうと、コーデックス基準と外国の事業者からのインポートトレランス、さっきの資料に書いてありますけれども、その部分ということで御理解いただければと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

国際整合性というところですね。農林水産省も、コーデックスの会議などいろいろと参加されていると思いますが、そういった取り組みを教えてくださいませんか。

○吉岡氏（農林水産省）

農林水産省の取り組みといたしまして、国内の汚染実態や含有実態、そういうデータをたくさんとって、リスク管理が必要なのかどうなのかということに利用しているわけです。実はこのデータは国内のリスク管理に使うだけではなくて、コーデックス委員会が基準値を決めるときのデータにも使っています。これのメリットは、いろんな国がコーデックスにデータを出してくるわけですが、その中で日本のデータがたくさん使われていると、結果的に日本の汚染実態に合わせた基準値策定に誘導できるわけです。ですから、日本の汚染実態をしっかり伝えるというのは国内基準と整合するためにも重要なことなので、そういうことにも使っております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

そういう場にも参加されて発言されていらっしゃるわけですね。

○吉岡氏（農林水産省）

私の部下が行っております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

本日、農薬の話が出てきましたけれども、家畜に使用する肥育ホルモンについても質問が来ています。「輸入牛肉に用いられている肥育ホルモンがあると聞きましたが、農薬であれば、リスク評価、基準値設定、使用基準のリスク管理が行われているように承知していますけれども、肥育ホルモンについてはリスク評価、リスク管理がちゃんと行われているのでしょうか。また、リスクとベネフィットをどう考えたらいいいのかお聞かせください」ということです。まずは、リスク評価のところから、箴島さん、お願いできますか。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

食品安全委員会でございます。今、お話のありました肥育ホルモンにつきましてご説明します。このホルモンは国内では使用実態が有りませんが、輸入されている牛肉に使われている場合も考える必要があります。基準値があればそれを上回ったものは輸入をとめられるという話が当然出てまいりますので、厚生労働省から食品健康影響評価依頼がなされ、当委員会で評価しております。

つい最近の例ですと、酢酸メレンゲステロールにつきまして食品健康影響評価を行いまして、答申いたしました。日本で使用実態がないので全く評価していないというわけではなくて、中立公正な立場に立って、科学的知見に基づいて評価していることを御理解いただければと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

リスク管理の部分はどうなりますでしょうか。道野さん、お願いします。

○道野氏（厚生労働省）

先程農薬を例にとってお話をしましたけれども、動物用医薬品の残留規制についても同じでありまして、原則、国際基準を参考にして基準をつくる。その上で、特定の輸出国でしか使用されていないものについては輸出国からの申請を踏まえてインポートトレランスという形でつくっていくということになるわけです。

肥育用ホルモン剤につきましては、天然型と合成型ということで、現在、国際的な評価のあるものが6種類あるわけです。輸出国で適正に使われるということがもちろん前提になるわけですが、そういったことに関しては輸出国自体も国内でのモニタリングシステムということで、違法な使用がないか、また違法な残留がないかということはチェックしています。日本でも、輸入時にランダムサンプリングによる、要は基準を上回るような、食品基準に違反するような食品がないかということをチェックするモニタリング検査という検査を検疫所でやっています。その中でこういった6種類のホルモン剤についても検査をしています。ポジティブリストのリスト制度が平成17年に施行されて、規制強化をしてからおおむね10年以上たつわけですが、違反というものは1件も見つかっていないという現状にあります。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

わかりました。

ただ、肥育用ホルモンは日本で使われてなくて輸入のもので使われているということもあるので、いろいろと海外で圧力があるのではないかと、そういうふうな捉え方をして、消費者の方が不安に思っている部分ではないのかと思います。検査で違反は出ていないとか、モニタリングの状況とか、そういった情報は厚生労働省はホームページなどで出されているのでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

輸入食品の検査の情報については、国が行う輸入食品の安全対策については

輸入食品監視指導計画というのを毎年つくっています。都道府県は都道府県で国内の監視体制について、毎年、さっき143あると言いましたけれども、それぞれが監視指導計画をつくっているわけですが、その計画と結果については全て公表するというので、厚生労働省のホームページで情報を提供している他、毎年、定期的に輸入食品についてはリスクコミュニケーションをやっていまして、そういったところでも御説明するようにしています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

Q&Aとかでもタイムリーに出されているところもあるのかと思います。厚労省ではそういったときは、ツイッターとか始められていると聞いていますので、どんどん情報発信してもらって消費者に届くようにしてもらえればと思います。

この質問の中で「リスクとベネフィットをどう考えたらいいいのか、お聞かせください」というのがあったのですが、畝山先生、肥育ホルモンというのはどういうふうに考えたらいいいのでしょうか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

ベネフィットの物差しは、今日、そういう話は全然していないのですが、でも、肥育ホルモンに関しては飼料効率が上がるということが明確なメリットとしてあります。消費者にとっては余りダイレクトには感じないかもしれないのですが、ちょっとだけ値段が安くなる、環境負荷が低くなるというメリットは明確にあります。お金がかかるので、メリットがない薬を使うわけがありません。

それから、ホルモンに関しても、残留している濃度は天然に含まれるホルモンの変動の範囲内で、例えば今日牛肉を食べた人で、雄の肉だったか雌の肉だったかとすごく気にされる方はいますか。多分いないと思いますが、その範囲内の変動なので、リスクとしてはバックグラウンドレベルに埋もれてしまう、そういう評価がなされているところです。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。

輸入食品の話になってきましたので、輸入食品の質問を続けたいと思います。海外の原料や製造の食品についてどのようにリスク管理を行うべきかといった質問や、輸入食品の安全性を確保するときは検疫所が一端を担っているわけですが、「今後、検疫所と他省庁が協力して取り組むような計画がありますか。そういうことがあったら是非聞かせてほしい」という質問が来ていますが、まず道野さんからお願いします。

○道野氏（厚生労働省）

先程説明のところでも若干触れさせていただきましたように、食品の安全対策というと、生産、製造、加工段階で管理をしっかりやるということが重要です。そういった意味で、輸入食品につきましても、輸入業者に対して安全管理のガイドラインというものを出して、輸出国での安全確保対策をしっかり把握してもらい、チェックしてもらい、そういったことの指導をしています。

また、例えば先程申し上げた輸入時のモニタリング検査で違反が見つかった場合、もちろん検査命令ということで、その後の届け出については全届け出検査を強化するのとあわせて輸出国に対して、例えば農薬の使用法、食肉の処理・加工方法、そういったものについての変更ということで対策を講じてもらうことを政府間で協議しています。そういった輸出国での対策をしっかりやってもらうことに関しては厚生労働省としてもここ十数年力を入れてやってきています。

きっかけは、BSEの問題で輸出国での管理がいろいろ議論になったりしたこともありますし、それから、中国産ギョーザの問題で、やはり輸出国でどういう管理をしているかをしっかり輸入業者の方が把握することが重要だということもあって、そういった取り組みをここ十数年強化してきているという状況にあります。

また、検疫所に関しては、従来より食品の輸入手続の中では、検疫所での安全チェック、それから、農林水産省で動物検疫、植物検疫というチェックもあるわけです。最終的には税関でこういった関係の手続きが全部終わらないと輸入を認めないということで、輸入許可のところで輸入手続の終了を確認してもらうというような協力、これは従来から制度的にやっています。

それ以外にも、例えば税関のほうで食品安全上問題があるようなものを発見した場合には通報してもらい。特に腐敗だったり、水ぬれ事故だったり、そういったものについての通報ということも、要は保税貨物の管理という観点で税関からの通報というのもあるわけです。そういう協力もありますし、農林水産省との間でも、特にBSE対策などの場合には家畜の疾病ということもありますので、両方の観点からチェックして情報を共有するというところも行っています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

動物検疫、そういったことについて農林水産省のほうから補足はありますか。

○吉岡氏（農林水産省）

動物検疫や植物防疫も食品安全のためにやられているという誤解がよくある

のですけれども、動物検疫は海外から動物の病気が入ってこないように、植物防疫は植物の病気が入ってこないようにとやっていますので、そこは食品安全のためではないのです。ただ、今、道野さんからお話があったように、共通的に見なければいけないようなものがあれば、それはお互いの目で見ているということでもあります。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。

輸入食品で、これは事前質問にないのですけれども、今回、ブラジルの鶏肉の話はびっくりしました。こういうことがあるのかと思われた方も多いと思うのですが、今、Q&Aも出されていますけれども、どういう状態なのか、ちょっと話していただけますか。

○道野氏（厚生労働省）

事の発端は、ブラジル側の情報しかないので、ブラジル政府の情報によると、過去2年ぐらい、贈収賄とか汚職関係、そういう不正関係の捜査なり調査がやられていて、その結果として21施設、これは食肉もあれば、こちら側の輸入実績を見ると蜂蜜とか、動物性食品を扱っている施設と理解していただければいいと思いますが、21施設の中でそういった不正行為があった。

この不正行為の内容というのは、収賄を含めた話ということで、内容的にいつて食品の安全とどれだけ結びついてくるのか、個別の問題はまだ確認ができていないのですが、ただ、収賄した側、政府側は安全性のチェックを行う検査官という情報があったので、21施設については輸入を認めないということを緊急的に3月21日に対応しました。

ただ、実際にこれまで入ってきた食品は、21施設の中で1施設、年間8,000トンぐらいの鶏肉の輸出業者、もう1施設は28年は輸入実績がないのですけれども、27年に輸入実績のある蜂蜜・プロポリスの業者があったということで、現状、そういった施設から来た食品については販売の見合わせを要請し、ブラジル側の調査、捜査の進展を現在、注視しているという状況にあります。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございます。

それから、また道野さんで続くのですが、HACCPの質問がたくさん来ております。「農水省と厚労省でHACCPに求める水準が違うように考えるが、今後、方向性を統一することがあるのか」といった質問ですとか「これから義務化していくときに、人員が不足している中でどうやっていくのか」といった今後の方向

性についての質問が幾つか来ております。また、「HACCP義務化は国策なので、認証費用は国が負担できないのか」といったお金の話も出てきております。こういったHACCPの質問についてですけれども、いかがでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

話すとは長くなるので簡単にとということで、先程御紹介したとおり、HACCPの制度化・義務化ということに今、取り組んでいるわけです。事業者の方に自ら衛生管理の計画をお考えいただくというのが最大のテーマなのです。それによって実効性を上げていく。今の衛生基準は一律の基準ということで、保健所の方がやってきて、やっているかやっていないかチェックで、その場で改善指導をして、次に来るまでどうなっているかわからないということなのです。事業者の方が自ら考えていただいて、自ら記録を残し、自らチェックしていただくということが原則です。

その手法として、先程申し上げたように、国際水準のHACCPによる工程管理ができるレベルの企業にはそれを義務化する。そうでないところに関しては、現行の一般衛生管理に関してもなかなか実行されていない部分もあるので、まずそこから手順を定めてもらって、記録もしっかりとってもらおうということですね。いずれにしても、業種や規模については多様なものがありますので、結局は、業界団体ごとにさまざまな規模レベルで導入の手引書を、相談してつくるという作業に入っている状況であります。

農林水産省との関係から言いますと、農林水産省のほうで支援されている団体での民間認証制度につきましても、内容は基本的に合わせていますので、そこに齟齬はないと思います。それから、農林水産省のほうでいえば、業界ごとの手引書の作成について29年度は各団体の補助金も農水省のほうで出して支援してもらおうということで、連携を密にしてHACCPの導入については取り組んでいると御理解いただけるとありがたいです。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

是非連携を密に取り組んでいただければと思いますし、また、この話は事業者の方とはとても関心があるところなのです。また、HACCPをとって消費者に対してどういうメリットがあるのか、そういうところが伝わらないと事業者の方もインセンティブがないと思いますので、まだ取り組みが始まったばかりですけれども、今後そういった情報の発信も含めてお願いできればと思います。

さて、残りの時間ですが、リスクコミュニケーションの質問も実はたくさん来ています。リスクコミュニケーションに関しては、「リスクは危険という認識があるとゼロリスクを追求してしまうことがあるので、そういったことをどう

やって伝えたらいいか」とか、「今日のようなリスクコミュニケーションに来て
いる方はかなり興味のある人なのだけけれども、本当にコミュニケーションが難
しい層にどのように伝えていったらいいのか」というコミュニケーションのあ
り方の意見や質問もたくさん来ています。それぞれどのような御意見があるか、
畝山先生のほうからよろしいですか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

やはりリスクコミュニケーションは消費者のエンパワーメントが絶対大事と
いうところです。食品の安全性に関しては自分で選べる力を消費者が持つ必要
があるということで、消費者への適切な情報提供の上に消費者教育というのが
すごく大事だと思っていますので、事あるごとにいろんなところで話していま
す。一気に変わるとは思わないのですけれども、徐々に文化として変わってい
けばいいと思うので、是非、消費者庁さんのほうから。

○司会（消費者庁・藤田氏）

実はそういうことがありまして、本日のような会を開催させていただいて
いるということがございます。ここに出席いただいている方というのは、最大限
入っていただいてもこれだけの人数ですので、どれだけ効果があるのかと思わ
れるかもしれませんが、本日の資料をホームページに載せますので、畝
山先生の資料などをそこからダウンロードして皆さんが見ることができるわけ
です。畝山先生がしゃべった資料、それから、議事録も一言一句起こしまして
載せますので、それを読んでいただきますと本日の内容を広く伝えることがで
きるということで、それを消費者団体の方、事業者団体の方が活用していただ
いて、さらに広めていただけると大変に助かります。

また、消費者庁では、この府省連携でやるのは数が限られていますので、地
方公共団体の方や事業者の方がやるようなリスクコミュニケーションの支援を
しようとしておりますので、そういったところに講師派遣のお手伝い、資料の
お手伝いなどをしながら、全国的にリスクコミュニケーションを広めていき
たいと考えております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ちょうど検討会もやったところで、その中でいろいろなパンフレットとか、
そういうことも充実させていただくというようなことが書いてありましたね。
計画がありますか。

○司会（消費者庁・藤田氏）

そうです。計画がございまして、最初に森田さんのほうからお話がありましたように各省がばらばらに取り組みをやっている、非常にいいQ&Aなどを厚生労働省も農林水産省も食品安全委員会もつくっているのですけれども、それぞれのところに見に行かないとわからないということです、消費者庁のところでもうちょっとわかりやすくかみ砕いて簡単に書いて、細かいことはそれぞれの省庁の詳しいものを見に行ってくださいというようなQ&Aをいろんなテーマについてつくろうとしています。これからつくるのですけれども、是非期待を持って見守っていただければと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

そういうことだそうです。他、どうでしょうか。

○吉岡氏（農林水産省）

今日来られている方も私たちも、リスクコミュニケーションを効率的にやるにはどうしたらいいのだろうという解決策はなかなかないのではないかと思います。関心のない方にはどんなに伝えても素通りしていってしまいます。できることは、関心があって、今日来てくださった皆様方が周りの方に広めていただく、そのときに役所を是非有効活用していただければと思っております。私は、役所というのはサービス業だと思っておりますので、お声をかけていただければ、そこには関心を持っている方々が少なからずいらっしゃるということです、喜んでお話に行かせていただきたいと思いますと思っております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございます。

箴島さん、お願いします。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

その点は食品安全委員会も同じでございまして、私どももリスクコミュニケーションをやっていく上で、どう行うのがいいのか、例えば重点対象を考えるべきではないとか、いろいろ試行錯誤しながら実施しています。

特に今日は食品関係事業者の方が多いように思われますが、食品関係事業者の方々には、日々リスク管理をしながら、一方でお客様相談窓口でリスクコミュニケーションにも取り組んでいらっしゃると思っておりますので、食品安全委員会としましては、食品関係事業者の方々との連携も強化させていただきたいと思っております。

それと、1点、PRで恐縮でございますけれども、先程私の説明に使わせてい

ただきました参考資料で「食品安全委員会の構成」というのがあるのですが、その裏に食品安全委員会が発信している情報等がありますので、興味をお持ちであれば、是非登録だとか見ていただければと思います。よろしくお願いいたします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

道野さんはいかがでしょう。

○道野氏（厚生労働省）

厚生労働省のホームページはわかりにくいと結構いろんなところで言われるわけなのですが、一つは厚生労働省は分野が広いということもあって、トップページから2層、3層入っていただかないと食品の安全に関する情報は得にくいということがあります。ただ、そういう中でも、グーグルなどで検索していただければ結構当たります。細かい情報も発信していますので、興味のある方は是非ご覧になっていただきたいと思います。

前の打ち合わせでも話していたのですが、厚生労働省の資料はなかなか細かくて、ちょっと見にくい部分もあるということで、見ていただく方に伝わりやすいという観点も必要ですが、ただ、情報をたくさんきちっと提供したいという気持ちも御理解いただければありがたいと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

多分、リスクコミュニケーションの方法というのは一つの方法だけではなくて、今日、いらっしゃっている事業者、消費者の方が情報発信をしたり、たとえば検疫所でも子供に来てもらっていろんな体験をしてもらったり、地方自治体でもいろんなことをやられています。様々な形でアプローチすることでたくさんの方に、消費者は多様ですからリーチしていけばいいと思います。私自身は消費者団体ですが、私自身もFOOCOM.NETというところで情報発信しています。そういったいろんな情報発信を通してコミュニケーションが深まっていけばいいかなと思います。

さて、いただいた質問のところは、まだ自分のところが読まれていないと思われる方がいらっしゃるかもしれませんが、これからフリーディスカッションということでお話を進めたいと思います。

それでは、今日のお話について会場のほうから何か御意見等がありましたら、どうぞお願いいたします。

○質問者A

今日は貴重な機会をいただいて、ありがとうございました。

いろんなお考えだとか、いろんなことを教えていただいて、いろんな知識を得られるのが簡単になってきた時代になっているのですが、どなたかがおっしゃったことを「君、こんなことを言ったじゃないか」と責められる時代でなくて、自分自身としてどういうふうに自立していくのか、誰かが正しいと言っていたではなくて、何が正しいのか、どうすればいいのか、大人たちが分別をつけていくという時代なのかという気がします。

父親、母親の子供に対するコミュニケーションを日常的に見ていても、この親の言い方では子供はわかりっこないというのがあって、やはり言葉の伝え方の教育、やりとりみたいものは大事なのかなと思います。

私自身も出版の仕事で言語につながることをずっとやってきましたが、片仮名の言葉が氾濫してしまうと日本語でどういうことがなかなかわかりにくくて、それぞれの解釈がさまざまになってしまう。しかも、言語ではなくて片仮名に置きかえた片仮名の言葉というのがおかしくしてしまうのかなという気がします。

ここを振り返ってみても、若い人も多少はいらっしゃるけれども、ある程度生き続けてきているというような人が多くて、私は57歳なのですが、ほとんど病気したことがない。悪いものもいっぱい食べてきているのだと思いますが、ちょっと血糖値が高いとか、中性脂肪値が高いぐらいなのです。

大人たちの再教育といいますか、昔に戻ろうではなくて、これからをどうするのかというところの取り組みをもう少しわかりやすく具体的なアクションにしていってほしいのですけれども、各省庁の思いもあるかと思いますが、どなたか、これからをつくる未来づくりということでコメントいただけたらと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

未来づくり、いかがでしょうか。では、吉岡さん、お願いします。

○吉岡氏（農林水産省）

多分、消費者庁のほうでは、大人の再教育よりも学校教育のほうに力を入れようという方向になっているのではないかと思います。今日、並んでいる中に文部科学省はいなくて、このメンバーでやっている、是非学校教育を何とかしてくれとか、何で文科省の人はいないのだということをいろいろと言われていきます。違っていただらごめんなさい。どちらかというと、より若い人にどうやってメッセージを伝えるかというほうに我々は向いているような気がしており

ます。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。よろしいでしょうか。

御質問は、できるだけたくさんの方に御発言いただきたいので、要旨をまとめてということと、できましたらお名前とお立場、所属ではなくて、例えば消費者団体、事業者とか、最初におっしゃっていただければありがたいです。

それでは、お願いいたします。

○質問者B

NPO食料協の森田さんと一緒に理事をさせていただいていますコバヤシです。

私自身は、行政の経験の中で保健所にいたことと、農林水産関係にいたということで、両方の立場を経験したことがあります。今の仕事のHACCPの関係の取り組みの支えで、先週おもしろい取り組みを経験したので、こういったことがあったらいいなと思って御紹介させていただきます。

農業者向けのGAPの取り組みがございますね。GAPに力を入れている団体が農業向けHACCPの勉強会を開催して、それを聴講しました。講師は食品のほうのHACCPをやっていらっしゃる方なのですが、おもしろいと思ったことがあります。食品企業だけを対象にしたHACCPの教育であれば、原材料の受け入れは、品物は適正な農薬を使っているかの証明書をとり、そういった書類のチェックなのですが、GAPをやっている人たちの考え方が入ってくると、この製品をこれだけ完璧につくるためにはこの農薬が相当大量に使われているはずだから、農薬のチェックを相当しないといけないということになります。この前、クロピラリドという薬品の入った肥料が間違えて輸入されたという事件があったらしいのですけれども、そういったものが間違って肥料の中に入っていないか、そういう取り組みをGAPの中でされていて、そういったものが使われない生産物がちゃんと原料になっているか。では、その原料を加工する段階で、今度は農業従事者が余り知識がないものですから、食品従事者の立場のほうから、それを使うに当たって、消費期限を長くしようと思ったら、添加物は酸化防止剤でpH調整したら大丈夫だという意見の中で、そういうものには使用基準があるという双方の意見交換ができて、思いがけず、お互いが足りない知識、情報を交換できるということがありました。

なぜかこれは民間団体がやっていらっしゃる企画で、次は6月にされるということだったので、こういう小さな取り組みを行政のほうでやっていただければ、意外と目からうろこの情報というのが皆さんあるのではないかと思いますので、御紹介しました。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

生産現場における取り組みということで、質問の中にもやはりGAPの話は出てきているのですけれども、こういった現場での取り組みの指導とか、そういったことに関してはどうでしょうか。吉岡さん、何か農林水産省では。

○吉岡氏（農林水産省）

GAPということではなくて、今の御発言について私の感想をお伝えしたいと思います。国の役人をやっていて、やはり限界があるのだと思っております。皆さんから御質問をいただいて役所が答えるというのがリスクコミュニケーションではなくて、まさに利害関係者同士で意見交換するというのが大事であり、逆に、役所が入らないからこそ理解し合えるところもあると思いますので、そういう取り組みがどんどん広がったらいいなと思いますし、時には役所抜きでどうやって広めていくか、役所が考えたら余りいい知恵にはならない気もしますが、そういうような広がり方もあると感じました。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

今日は、事業者の方や生産者の方もお見えになっていますが、生産現場の取り組みということでどなたか御紹介していただける方はいらっしゃいますか。こんなことをやっているとか、ありますか。お願いします。

○質問者C

オオタキと申します。

食品安全委員会にかかわらせていただいておりますが、情報提供を消費者のほうにずっとやり続けているのですけれども、生産現場のことも実は分析で手伝っておりますが、生産現場のGAPの取り組みを消費者に中立の立場でお伝えするようにしております。何かそういうのを行政の方とお手伝いいただければいいかなと思います。

中立の立場で一般の消費者に情報提供する際に、食品安全委員会のホームページを見てくださいという話をしますが、食品安全委員会のホームページは専門家のやっているホームページという部分では非常に大事だと思いますので、キッズボックスだけ見てください、ここだけでいいからということをお伝えすると随分わかりやすくなるのではないかと思います。一般の方にここだけでもということをお伝えできる機会があればいいのではないかと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

食品安全委員会のキッズボックスを宣伝してもらいました。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

どうもありがとうございます。私どもは一般の方だけではなく、お子様にも食品安全に係る科学的な基礎知識を小さいときから身につけていただきたいということもあり、季刊誌の中にキッズボックスというコーナーを設けています。それを総集編という形でまとめてホームページに載せておりますので、御関心のある方はお使いいただければと思いますし、今いただきましたお話を、担当に伝えまして取り組んでまいりたいと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

その他に何かございませんでしょうか。お願いします。

○質問者D

コンサルタントをやっている技術士のオクヤマと申します。

今のGAPとHACCPについて意見というか、現状を報告したいと思います。私、6次産業化も手伝っているのですが、私が見ている範囲で、農場等ではまだほとんどGAPという認識がないと思っています。それから、小さな食品業者についても、HACCPをどうしようかと途方に暮れている感じがございます。

私は、自分のできる範囲のところからこういう指導をしています。HACCPもGAPも基本的には、とるものではなくて、自らやるものであって、どういうレベルからでもよいからPDCAを回して、少しでも上のほうに持っていくという姿勢で構わないと言っています。もちろん、オリンピック等の食品納入などやるという外部認証をとる必要があるわけですが、そうではなくて小さな業者が自分のやれるところからまずは少しずつPDCAを回して、いい方向に持っていく、そういう指導の仕方、お話の仕方をしています。こういうやり方しかないと思うのですけれども、いかがでしょうか。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

いろいろ地道に皆様方がまさにかかわっていらっしゃる部分だと思います。どうでしょうか。そういった地道な積み重ねというところで、事業者の方々と一緒にHACCPというような御意見がありました。

○道野氏（厚生労働省）

HACCPに関しては、おっしゃっているとおりで、現行、コーデックスHACCPとか、国際基準準拠ということであると、実施率というのは農水省調査で従

業員4人以上の事業所で3割ぐらい、もちろん大手では8割、9割やっている業界もあるわけですが、そんな状況です。小さな事業者の方がまず取り組むということに際しては、やはりやれるところからやってもらう。先程私も触れましたが、まずは一般衛生管理からしっかりやってもらう体制をつくって、いこうと我々も進めています。

具体的にどうするかということに関しては、食品とか業種によってすごく多様な世界ですので、それぞれの業界団体等が厚生労働省と調整しながら手引書作成に取り組んでいく。その際には、まさに現場の小さな事業者の方の御意見も十分にいただいた上で、手引書をまとめていくということであります。

GAP、HACCPという、どうしても制度化がおくれているとか、なかなか普及していないというので、いつも両方並べられていて、お小言を頂戴しているケースも結構あります。そういった意味で、GAP、HACCPは、農水省とも連携しながら進めていきたいと考えています。特に先程御指摘のあった、要は生産者と原材料を使う製造者、ユーザーのほうとのコミュニケーションが非常に大事だと思いますし、そういったことも含めて双方がよくなるということが大事ではないかと思っています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

吉岡さん、お願いします。

○吉岡氏（農林水産省）

PDCAサイクルを回すという御指導のやり方は理にかなっていると思いますし、もっと基本的なことを言うと、とにかくまず記帳する。農薬を使ったら、いつでもどれくらいの量を何に使ったかを記帳していくということが大事なのではないかと思っています。

私、先程の説明の中でリスク管理のところを、基準値を決めてそれで規制するというやり方から、つくり方そのものを変えるというふうにお話ししました。川下から求められるのは、例えば残留農薬が残っていないことを証明しろと言われる時代から、そうではなくて、そもそもこういうふうに使っているということを示すことによって残留農薬の検査なしでも理解し合えるような枠組みをつくっていかねばいけないと思いますし、GAP等を進めていくためには、例えば音声入力ができるようなシステムとかできると農業者の記帳などはもっと進んでいくのではないかと考えています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

畝山先生、先程から農薬の話が出ていますが、リスクの大きさと並べていく

と、基準以内の添加物や残留農薬は極めて小さい、基準値超過でも小さいとなっているわけですね。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

今までの安全の考え方が、とにかく基準値を守っていれば安全みたいな説明の仕方を生産者もしていたと思います。これからお願いしたいのは、生産者が自分の商品を一番よく知っているわけで、消費者に一番よく説明できるのが生産者で、何にリスクがあるのか、どこが一番危なそうなのか、生産者が製造工程も含めて一番よく知っているはずです。お上は何だかんだ言うのではなくて、自分たちが主体的にこの食品はこういうふうに安全なのだということを示すことが今後の食品安全の方向性だと思っているので、自信を持ってこの商品を買りたいと言える人たちが増えるということが、結局、HACCPやGAPの推進につながるのだと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございます。

それでは、発言をお待ちの方がいらっしゃるということで、お願いします。

○質問者E

上尾から来ました消費者団体の一員です。その他に自分の所属する団体で食と安全のこととか、そういうのをやっていて、学習会の中でいろんなことを学んでいます。

ここの上のほうの基準というよりか、私たち食べる側ということで質問したいというか、感想なのですけれども、トランス脂肪酸が子供のお菓子や給食のパンにたくさん使われていて、一昨年はそこのところを運動したおかげで、埼玉のパンも減りましたが、日本の基準と海外の基準が違うことが嫌だなということと、その害が子供に影響するというのが一番よくないし、給食にマーガリンが多く使われているというのがとても気になりました。

昨年の学習会では、アクリルアミドという物質は、外食産業に多く、給食などにもよく使われるということでした。今日は文科省は来ていないということで、今日もらった冊子を見て、給食に関わる場所ではどこかに基準があると思いましたが、基準を超えて売られていて、安全だと言われているけれども、調理の仕方や摂取によって違うというところを消費者のせいだけにされても困るなと思って、質問しました。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。

トランス脂肪酸、アクリルアミドとか、消費者からすると毎年いろんなことが言われてどうしていいかわからないというようなところだと思います。そういったことで情報提供ができていいのかということなのですが、アクリルアミドはたしか情報提供されていらっしゃるのですね。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

食品安全委員会としましては、トランス脂肪酸につきましても科学的知見に基づいてリスク評価、これは自ら評価ですが、その結果をリスクコミュニケーションする他、ホームページをはじめとする色々な手段で対外的にお示ししていますのでご確認ください。正しい知識を得てください。

それから、私の勘違いでしたら申しわけないのですが、ご質問、ご意見が学校給食における御懸念でしたら、食品安全委員会としましては、先程リスクコミュニケーションの重点化について話をさせていただきましたけれども、学校教育関係者、栄養教諭の方々を重点対象としたリスクコミュニケーション、食品安全に係る科学的基礎知識を付けていただく、トランス脂肪酸についても正確に理解いただく活動を行っております。栄養教諭の方、学校の栄養士の方々に正しい知識を持っていただいて、それを給食便りなどに書いていただくことを通じて、お子さんのみならず、御家族の方にも御理解いただける。また、正しい知識を学校給食の現場、調理に反映いただけるということで、そういう取り組みを行っています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

アクリルアミドもトランス脂肪酸も、いずれにしても、今、オーバーということをおっしゃっていましたが、基準値があるということではないのですね。そういったことも含めて、吉岡さん。どのような情報を出しておられますか。

○吉岡氏（農林水産省）

基準値がどうかということの前に、畝山さんのお話の中で、食品にはリスクがあるというお話がありました。いろんな物質が入っていて、それぞれにはリスクが少なからずあるわけです。それとどういうふうにつき合っていくかということだと思いますので、一つ一つのハザード、危害要因について、入っているから危ないというふうに余り思い込まないでいただきたいと思っています。

アクリルアミドについて言いますと、食品安全委員会の評価結果では、日本の場合には、野菜炒め、揚げた野菜からの摂取の寄与率が5割を超えていると

ということです。野菜炒めや揚げ物、そういうことであれば、一般に売られているものを食べるだけではなくて、家庭の調理の中でもそういうことをやるので、その中で少しでも下げるためには、例えばこういうことができるという情報提供をしているということでございますので、すごく危ないからというふうに余り心配し過ぎずに、いろんなものをバランスよく食べていただくということが一番大事なかなと思っております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

畝山先生のほうから何かありますか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

確かに昨年あたり、トランス脂肪酸がすごく話題になって、FDAが禁止したというニュースが出ました。科学的リスク評価は世界共通ですが、暴露量というのは、国によって食生活が違うので、とられる対策が違うことがあります。トランス脂肪酸などはその典型で、アメリカ人はもともと世界的に暴露量が多かったのもので、いろんな対策をとらざるを得なくなったという部分があります。日本人はもともと摂取量が少なかったのもので、特に基準、禁止、そういう必要はないという、バックグラウンドの暴露量が違うということから結果的にとる対策が違うということがあります。

それから、消費者に責任を押しつけようとか、そういう話をしているわけではなくて、消費者に選択権があるので、その選択権の範囲内でいろんなことができます。そのためにはいろんなことを知ってほしいというのがこちらからのお願いです。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

そのためには、もっと学ぶいろんな資料とか、わかりやすい資料がやはり必要ではないかと思えます。

それでは、手が挙がっていましたが、お願いします。

○質問者F

業界紙の記者と編集をやっている者です。

一つ提案ということになると思うのですが、わかりやすいコミュニケーションというか、わかりやすい情報提供という話がありました。今、ネットの世の中でいろんなことができるわけですが、基本的に、今までのお話を聞いていると、議事録がアップされていますとか、Q&Aをまとめましたとか、文字を読ませることばかり話しているのですね。今の世の中は、やはり動画コンテン

ツが一番わかりやすいのではないかと思います。今日の畝山先生のプレゼンテーションでもいいですし、どなたか監修されたものをつくってもいいのではないかと思います。議事録がアップされているからといって、今日やった2時間半の膨大な量を誰が読むのかということにつながると思います。今風なコミュニケーション、情報提供というのももっと皆さんで考えられたらどうかと思います。

さっきの文科省の話は私も言いたかったところなのですが、次回こういう場があったら、最初はオブザーバーという形でもいいと思うので、最後に感想を聞くとか、そういう形でもいいから、参加してもらうのがいいのではないかと思います。

以上です。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。

感想などいかがでしょうか。動画はありますね。この関係府省庁の動画は上げてはないのですが、例えば厚労省の輸入食品の動画などは、さっき海外の基準と日本の基準が違うという話がありましたけれども、日本で流通している海外からの輸入食品と日本の食品の基準は同じということも含めて、主婦の方にわかりやすくいろいろな説明をされている動画はあります。ただ、あそこになかなか行き着かないのです。せっかく動画があるのに、アップされたかどうかともわからないので、ツイッターやSNSとか使って、もっとアピールしてもらいたいと思います。

○道野氏（厚生労働省）

ツイッターは今年に入ってからなのですが、もともとは厚生労働省全体のツイッターはあったのですが、それに加えて食品安全情報に関してのツイッターというのを出しています。最近の話でいうと、放射性物質のモニタリングのルールの変更であるとか、輸入食品、特に先程あったようなブラジル産の鶏肉等々の問題、そういった新しく出した情報についてはツイッターで発信するようにしていますので、ご覧いただけたと思います。

それから、動画は、つくるのにお金がかかるという問題もあって、過去にさかのぼって今でも掲載していますので、古いものから新しいものまでいろいろあります。何層か入ってもらわないといけないところにあるのですが、その辺はホームページの構造ということもあるし、ツイッターの情報発信などでカバーしていくようにしたいと思います。どうもありがとうございます。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

吉岡さん、お願いします。

○吉岡氏（農林水産省）

御提案ありがとうございました。本当にそのとおりだと思っております。農林水産省はこれまで、含有実態調査という入り口のところに重点を置いてやってきましたけれども、そういうデータもかなり蓄積してきましたので、これからは、より情報発信に力を入れていかなければならないと感じております。

今日、お配りした資料で、うちも動画を載せたりしているのですが、これは職員がつくったのですが、長いと皆さんやはり見てくれないということで、1本が1分なのです。多分今日御提案されたのは、この2時間半のものをアップしろと言っているのではないということだと思いますが、リスクの話にしても、それぞれのハザードにしても、3分とか5分とか、そういうものをつくったほうがいいのかという御提案だったと理解しております。時間はかかりますけれども、そういう意識は持っておりますので、これから取り組んでいきたいと考えております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ありがとうございました。どうぞ。

○質問者G

ありがとうございます。農業関係のライターをしておりますアオヤマと申します。

どなたに御質問したらいいのか、省庁がわからないのですが、簡単な質問です。畝山先生から、健康食品のほうが暴露量が多いということでリスクが高いというお話をいただきました。一方で、健康増進法とか、トクホ、機能性食品の表示が、脂肪が燃えやすいとか、何とかが強化されているとか、私から見たら緩和されているように思います。食べる本人が選ぶには問題ないのですけれども、殊さら、お上が表示を強調するようなことをすれば、当然、消費者はこれは体にいいのかなと思って、とってしまおうと思うのです。

リスクが大きいのに、一方ではそういう健康食品も、食べましようとは言っていないのですけれども、食べてもいいというふうに見えるので、何となく整合性がとれないように思います。どういう思いでトクホや機能性食品の表示を、緩和とおっしゃらないかもしれませんけれども、わかりやすいようにやっていращやるのか、ここはお聞きしたいと思いました。

以上です。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

これは消費者庁ですね。

○司会（消費者庁・藤田氏）

畝山先生のスライドにありました健康食品なのですけれども、注意して見ていただくと「いわゆる」というのがついていると思います。ここは非常にわかりにくい制度なのですけれども、健康にいいとか、ダイエットになると書いてある商品の中にはいろんなものがありまして、一つはトクホと言われているものがあります。それから、最近始まりました機能性表示食品というものがあります。それ以外に、そういうものがない、いわゆる健康食品というのがあります。

トクホというのは、効果や1日の摂取量、そういうものを科学的な論文等に基づきまして審査して、この製品だったらトクホと書いて売ってもいいということになっています。

機能性表示食品につきましては、科学的な根拠があるということであれば、事業者の責任において消費者庁に届け出をしていただければ、それで表示していい。

それ以外のものは、何らこれまで規制がなかったわけです。もともとは何ら規制がなかったところで危険なものがたくさん氾濫していたので、それでは困る、そうではない、もうちょっと大丈夫というものをみんなにわかっていただかなければいけないというので表示制度ができたということになっております。

選ぶのであれば、きちんと表示されているものを選んでいただきまして、そういうものが表示されていなくて、痩せる、病気が治る、そういうのは表示違反になりますので、そういうものは避けていただくということがよいのではないかと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

畝山先生、今のコメントはいかがですか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

食事で健康になるのが一番です。いわゆる健康食品は要らない。普通の健康な人にとっては食生活こそが大事です。今日、全部の省庁が一致してバランスのとれた食生活こそが一番だと言っております。大体、食べて痩せるなんて、そんなのがいいわけじゃないではないですかという話なので、基本としてはいろんなものを食べるということだけで、普通の人にはトクホも含めて健康食品は要

らないというのが私の意見であります。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

箴島さん、お願いします。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

食品安全委員会が行う評価には2種類あって、自ら評価するものがあるのご説明したかと思いますが、自ら評価するには至りませんが、食品安全委員会としての考え方、メッセージを発するというところで、健康食品につきましては、商品選択の際にこの点は気をつけていただきたいというメッセージをまとめてホームページで発信しておりますし、冊子にまとめておりますので、是非ご活用ください。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

厚生労働省のパンフレットは、たしか健康食品の付き合い方ということをつくってありましたね。

○道野氏（厚生労働省）

健康食品に関して、利用の考え方というか、そういったことに関しては随分前から私どものホームページで御紹介しています。特に健康食品というか、その枠を超えた医薬品成分の入っているようなもので、実際の健康被害例なども経験しております。それ以外にも、先程例示が出ていましたけれども、アマメシバの問題とか、摂取方法が変わって、要するに濃縮されたというようなことで、そのまま常食でも大丈夫だけれども、そうでないもの、濃縮したものであるということで健康被害が出たりとか、今まで食経験がないものを新たに食べ出した、そういったようなこともありますので、やはり健康食品というものについては一定の知識を持ってつき合っていくということが大事なのだらうと思います。ただ、バランスのとれた食生活は、私も個人的にはなかなか難しいとは思っているのですが、やはり意識するのがまず大事で、そこからなのかなと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

吉岡さんのスライドも、バランスよくということでしたね。そういったようなメッセージだそうです。消費者自身も、トクホ、機能性表示食品は制度をよく知った上で、やはりいろんな問題点が出てきて、トクホも先週、制度の見直しが行われたばかりで、事前だけではなくて事後もちゃんとチェックするよう

になってきています。制度ができたではなくて、おかしなところは消費者もどんどん言っていって、制度を見直すとか、そういうことにもかかわっていくのも大事なのかなと思います。ありがとうございました。他に。

○質問者H

東京新聞0B、ヒビノと申します。

健康食品の話が出たから、藤田企画官にお尋ねします。新聞でもテレビでもそうなのだけれども、いつも疑問に思うのは、健康食品の「個人の感想です」とかいう文字が、ルーペで見なくては見えないほど小さな字で書いてあるでしょう。結局、問題が起きたときの弁解のために書いてあるだけで、あれはもうちょっと規制できませんか。マイナス情報は大きく、少なくとも他のことと同じ大きさの活字にする。例えばテレビなどでも、個人的情報というのは読もうと思っていると消えるのです。規制は何とかできませんか。

○司会（消費者庁・藤田氏）

済みません。いろいろな要望を聞きながら今後の対策をとっていくと思いますので、表示の方法等についても検討するように部署と相談していきたいと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

消費者自身も、今の広告のあり方とか、そういうので食の情報に関して著しく間違った情報を植えつけられてしまうということが健康食品の部分はあるのかなと思います。例えば、景品表示法が違反かどうかは、消費者団体が言って、消費者を誤認させるようなおかしなものは厳しく取り締まるようにというのは言ってきていますので、そういった世論をつくっていくのも大事なのかと思います。

さて、ちょうど時間となりました。皆様、活発な御意見ありがとうございました。御意見がある方、どうしてもという方は、よろしいでしょうか。

それでは、意見交換を終了いたします。登壇者の皆様、どうもありがとうございました。

それでは、司会にお返しいたします。（拍手）

○司会（消費者庁・藤田氏）

どうもありがとうございました。

本日、御参加の皆様、さまざまな御意見、御質問を活発にいただきまして、本当にありがとうございました。時間の都合上、御発言いただけなかった方は

大変申しわけございませんでした。

本日は、世の中にあふれる情報について、健康食品の話も最後に出ておりましたけれども、トータルの食生活の中で自分自身のリスクの物差しを持って冷静に判断していくためには、また、その社会を実現するためには、情報提供等を含めてどうしていったらいいのかということを皆様と考えてまいりました。

MOEとか、なかなか難しい話も出てまいりましたし、各省がいろいろ言って、情報が多いという気もしますけれども、結局は、食の安全のバトンを最後に受け取った消費者がこれを生かすためには、いろんなものを偏らずに食べるということに尽きるのではないかと、また、いろいろ情報を取捨選択する力をつけるということではないかと思えます。

本日、皆様からいただきました御意見は、今後どのような観点で消費者へ情報提供を行ったらいいかということに活用させていただきたいので、大変我々の業務の参考になります。

最後になりますけれども、我々が次の企画を行う際に、皆様からいただくアンケートが大変貴重になります。本日の資料の中にアンケートが入っておりますので、是非これに御記入いただきたいと思います。これはテキストに起こしまして、ここにいる人だけではなくて、役所で回覧して関係者と共有して、必ず目を通して、こんなことをみんな思っているのだということで、次の行政に生かしていくことになります。本日、言い足りなかったこと、聞きそびれたこと、本日の御感想など、何でも結構ですので、書いていただければと思います。出口の回収箱に入れてお帰りください。

それでは、本日のプログラムを終了いたします。円滑な進行に御協力いただきまして、ありがとうございました。(拍手)