

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7月11日（火）

横浜会場

（AP横浜駅西口 4階ルームD+E）

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）

皆さん、こんにちは。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 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、今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。

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、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、何とかは危ないから食べた方がいいとか、毎日これを食べて健康になるなど、様々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、食品と安全について、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はないことですか、国産品、輸入品にかかわらず、食品安全を守っている仕組みなどを知っていただきまして、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ものさしを持って冷静に判断していただくためには、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を御参加の皆様とともに考えていきたいと思えます。

本日御参加の皆様には、立場、状況に応じて様々な御意見、御見解があるかと思えます。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たいと思えます。

では、本日の配付資料を確認します。

皆様、封筒をお持ちでしょうか。この中に配付資料が入っておりますが、出していただけますでしょうか。

一番上に議事次第が入っていると思えます。これの裏を返していただきますと、資料の一覧が載っております。時間の都合上全部御紹介いたしませんけれども、アンケート用紙、資料1から5まで入っております、参考資料が入っております。不足のある方等は手を挙げていただきますとスタッフがお待ちいたしますので、会の途中でいいので気がいたら手を挙げてお知らせください。また、乱丁等がある方もお知らせいただければ、その場で交換等を行うことができます。

資料は大丈夫そうでしょうか。大丈夫そうですね。

あと、資料をもう1部欲しいという方がいらっしゃいましたら、余部がございますので、休憩中に受付のところへいらしていただければ、余部があるだけ差し上げることができますので、よろしくお願いいたします。

それでは、本日の流れを説明いたします。

先ほどの資料を表に返していただきまして、次第の方をご覧ください。

まず、前半は情報提供です。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から情報提供をいただきます。その後、各府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、登壇者の皆様、御来場の皆様とともに意見交換を行います。

本日の終了は16時15分を予定しております。円滑な議事進行への御協力をお願いいたします。

では、冒頭のカメラ撮りはここまでといたします。写真及び動画等の撮影はここで終了してください。

撮影のみの方は御退室をお願いいたします。いらっしやいませぬね。

では、主催者による撮影は継続させていただきますのでよろしく願いいたします。

それでは、最初の情報提供に入ります。

「安全な食品ってなんだろう？～リスクのものさしで考える～」と題しまして、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をお願いいたします。

○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。

今日は、「安全な食品ってなんだろう？」というタイトルでお話をさせていただきます。

〔スライド1〕

今日お話しすることの概要はこのようになっております。まず最初に、食品は安全ではないというお話をします。そして、食品の安全性を確保する仕組みとしてリスクアナリシスというものがあるというお話。そして、リスクを知るためのものさしには色々あるのだよというお話をします。そして、最後に食品を安全にするためにはどうしたらいいのかというふうにお話を進めていきます。

このお話の前に、食品の安全性にとって最も重要なのは衛生管理であるということをお話の最初に言っておきたい。手を洗ったり、お肉を加熱したりということが大事。だけど、それ以外のことが話題になるとときにはこういうことも知っておきましょうというお話になります。

〔スライド2〕

まず最初に、食品の定義のお話を幾つかします。

私たちは、食品の安全性とか食品とかという話を当たり前のようにするのですけれども、実は、その中身とか定義をちゃんと考えたことがあるという人は余りいないのではないかと思います。

ここで食品というのは、私たちが毎日食べているものことなのですけれど

も、特にこういうものを食品であるという定義があるわけではないのですけれども、ここで考えているのは、食品は私たちが食べてきた、食べてもすぐおなかを壊したり、死んでしまったりというような明確な有害影響がないことだけがわかっている未知の化学物質の塊であるというのが大前提になります。

食品の中には、もちろん添加物とか農薬とか、あるいは色々な栄養成分などと、構造や機能などがわかっているものももちろんあるのですけれども、食品そのものに関しては、もともと安全性を確認して食べているものではないということで、そこが一番大事なところです。

何だかよくわからないものをとりあえず食品として食べてきたということで、では、食品の何をもって安全だと言っているのかということ、食経験が安全性を担保するという言い方をします。これまで食べてきたのだから、その範囲で大丈夫だった分に関しては安全なのではないかと考えるという考え方です。けれども、確かに昔から食べてきた。でも、今の人と昔の人というのは必ずしも同じではないところがありますよね。例えば、もし食品の中に何かが入ってきて、それをずっと食べ続けて、80を超えてようやく有害影響が出るようなものももし入っていたとしたら、それは平均寿命が短かった昔の人の経験からではわかりませんよね。それから、今の時代、高齢者、重い病気を抱えて長生きしている人というのは結構います。そういう人たちというのは、昔の時代はそんなにたくさんいなかったわけです。そういう人にとって、今、流通している食品が安全かどうかというのは、実はわからない。人類は、今、壮大な人体実験をしているというのが現状です。

数年前にスギヒラタケというキノコを食べて脳症で亡くなる方が秋田県を中心に出了のですけれども、その患者さんのほとんどが透析患者さんだったのです。そういう重い病気を抱えている人が、実は食べてはいけないものだったということがわかったものの中にはスターフルーツのようなものもあります。そういう実は有害物質が入っているのだということがわかったら、それは気をつけましょうということを加えていっているのが今の時代です。

そうはいつでも、もちろんわかっていることもたくさんあるので、食品の安全性を守るための仕組みとしては、今はこの「リスクアナリシス」という方法を使って、世界中の食品の安全を確保しているというのが現状になっています。

〔スライド3〕

今、リスクというお話をしましたけれども、リスクというのは、ちょっと専門的な言い方になりますけれども、ハザードと暴露量の関数という言い方をします。ハザードというのが、ある物や事、食品中の化学物質の有害性そのものことです。農薬の有効成分をネズミに食べさせたら、ネズミが病気になったみたいな情報はハザード情報です。ハザードだけではリスクはわかりませんで、

ハザードとなる物質を私たちがどのくらい食べているのか。専門的な言い方で暴露量というのですけれども、この暴露量があって初めてリスクというものがわかります。

リスクの話をするときには、あるかないかという話をしても意味がなくて、リスクはあるに決まっているのです。問題なのは、それがどのくらいの大きさなのか、あるいは、何かと比べて大きいとか小さいとかといった定量と比較になります。リスクの話をするのであれば、どうしても数字が出てきます。マルかバツかみたいな単純な二分法ではリスクの話はできないということになります。

そのリスクを私たちは一定のレベル以下に保って生活しているわけで、それをリスク管理、リスクを管理しながら生きていくという言い方をします。

リスクを減らそうと思った場合、この関数から見ると、ハザードそのものものによって決まっているので、暴露量を下げることが大抵の場合はリスクを下げることにつながる。なので、リスクを減らしましょうといたら、暴露量を減らしましょうという対策が取られることが多いということになります。

〔スライド4〕

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なのですが、食品の安全性については、皆さん当たり前のように普通にしゃべっていると思うのですが、その定義をきちんと考えたことがある人というのは実はそんなにいないのではないかと思います。

ここに書いた、「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」というのは、これは国際機関などで使っている食品安全の定義をそのまま直訳したものです。

ポイントが2つあります。まず、「意図された用途で」というところです。食品というのは食べ方が決まっているもので、それを口から食べるものですよ。食べ方というのは、例えばお店で売っている生の肉があったとしても、それは加熱して食べるものですよ。指示どおりに加工調理して食べるもの。それから、口から入れるものであって、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ということですね。食品は食べるものであって、食べたときに安全だからといって化粧品に使ったりしてはいけませんというのが食品の大前提です。それから、アレルギーのある人にとっては、アレルゲンとなる食品を食べないようにというのが意図された用途になります。

問題は、それが「害を与えないという保証」という言い方で言っているのは、リスクがゼロという意味ではない。リスクが許容できる程度に低い状態を安全であると言っているということなのです。問題は、「リスクが、許容できる程度」の程度とはどのくらいなのだろうということなのです。

実は、これに関しては、教科書的には皆で話し合っただけで決めようということになっているのですが、具体的にこのくらいの数字でこのくらいだったら安全だと認めようということを実際に数字に出して合意できている国というのは存在しないわけですし、専門家の間では許容できるレベルというのは、ある程度の相場観みたいなものがあります。でも、それを私たち皆が合意して、それに根差して話をしない一体何の話をしているのかわからなくなるという状況になります。

この許容できるレベルというのは、国や地域によって異なる可能性があって、途上国と先進国でも違うかもしれないし、あるいは、同じ日本であっても昔と今とでは違っている可能性があります。例えば昭和の中ごろには、食中毒で死亡したという届け出が毎年数百件ありました。それが当たり前だったのですけれども、今の時代は食中毒での死者というのは、届け出件数で言うと一桁、ゼロになることもあるというレベルです。それは、客観的には食品の安全性のレベルが上がったということではあるのですけれども、消費者の側の許容できるレベルというのにも同時に高いレベルになってしまっているために、実質的に考えられる安全性の実感がないということがあるのかと思います。今、どのレベルの安全性の話をしているのかということに関係者の間で共有しないと、食の安全の話というのは実はできないのだということです。

〔スライド5〕

そういうのを「イメージで表現すると」ということで、こういう感じになります。

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、食品というのは、こちら側の何だかよくわからないものの中にある程度リスクのわかっているものが色々あるというイメージになります。

食品が安全であるべきだというふうに思っている消費者の方々のイメージとしては、食品は100%真っさらできれいで何一つ汚れのないものというのがあるかと思うのですが、これは理想ではあっても現実ではありません。

食品添加物や残留農薬のような管理されているものは、バックグラウンドである食品よりもリスクレベルが低くなるように、ちょっと薄い色になるように管理されているというのが現状なのですけれども、バックグラウンドが100%真っ白だと思っている人にとっては、それはとにかく何かよくわからないものがあるのは許せないというイメージになるかと思います。

この灰色の丸の中なのですけれども、右側の灰色の丸と左側の灰色の丸は、色は全く同じなのですけれども違って見えると思います。これは目の錯覚で、人間というのはそういうふうにできているということですね。バックグラウンドが見えているかどうかで、今話している内容が変わって思われることもある。

「今話題の何か」、今、そんなに話題になっているのではないかもしれませんが、何か危険だということが話題になると、それさえ避ければ安全になると思ってしまうことがあるかと思うのですけれども、結果的にはバックグラウンドの色々なリスクが見えていないと、自分では安全な選択をしたつもりが、実はそれよりリスクの高いものを選んでいく可能性がある。リスクのトレードオフというのが起こる可能性があるというのが食品です。

ですので、食品の話をするときには、常に全体の中での今どのくらいの話をしているのか。何かの対策を取るときには、その対策によってかえってリスクが高くなったりしないのかどうかということを考えながらやっていかないといいけないということになります。イメージとしては、今日は色々ごちゃごちゃ話をするのですけれども、こういうイメージなのだということが伝われば、今日のお話は成功かなというふうに思っています。

〔スライド6〕

そういう食品の安全性を守る仕組みというのは、今は世界共通でリスクアナリシスという仕組みが採用されています。リスクアナリシスの3要素として、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つがあります。これらに関しては、今日これから後半の方で各省庁の取り組みに関して色々説明があるかと思いますが、基本はこういうことです。

〔スライド7〕

食品には色々なものが含まれるわけなのですけれども、大きく分けて2つ。意図的に含まれるものと非意図的に、わざと入れたわけではないのだけれども含まれてしまうものというふうに大きく分けることができます。

意図的に使われるものというのは、代表的なものが食品添加物や残留農薬、あるいは動物用医薬品のように、人間が使っているものですね。こういうものに関しては管理できるものなので、後ほど説明があるかと思いますが、ADIという指標を設定して、その意図的に使われたものによって消費者に健康被害が出ることをないように、「実質的ゼロリスク」と書きましたけれども、そういうレベルで管理されているものです。

一方で食品にわざと入れたわけではない、非意図的に含まれてしまうようなものというのは、食品の天然物だったり、病原性微生物だったり、あるいはもともと地球上に存在する重金属とか過去の環境汚染の残りだったり、色々なものがあるわけなのですけれども、これらに関してはわざと入れているわけではないので、入っているかどうかすらわからない、誰に責任があるのかよくわからないというようなものがたくさんあります。

こういうものに関しては管理も難しく、データがないことが多いので、現実的な管理目標を設定して管理しているというのが現状です。データの少なさや

管理の難しさということから、食品安全にとって評価も管理も難しいというのは、こちらの非意図的に含まれてしまうようなものということになります。

〔スライド8〕

その一方で、食品の中で実際のリスクがかなり高いにもかかわらず、消費者のリスク認知が低い。つまり、余り危険だと思っていないというものがあリまして、それがいわゆる健康食品というものになります。

いわゆる健康食品の中には、確かに昔食品として食べられたものであっても、普通でない食べ方をすることによって健康被害をもたらすというものがあリます。皆さんに絶対忘れてほしくない日本での事例というのは、アマメシバ粉末による閉塞性細気管支炎という事例があリまして、普通の食品として食べていたアマメシバというのは特に健康被害はなかったにしても、それを健康にいいと称して粉末にして毎日食べるという普通でない食べ方をしたために、死亡者を含む重い病気の人をたくさん出しているという事例があリます。

この手のいわゆる健康食品の最大の問題点は、長期間・大量摂取というところですよ。最初にリスクというのはハザード×暴露量というふうに言いましたね。その暴露量が圧倒的に多いのが、いわゆる健康食品ですよ。例えば普通の食品だったら毎日同じものをたくさん食べるというのは難しいと思うのですが、いわゆる健康食品ですと、1粒に何とか成分が何百粒分入っていますよみたいな、まず1個だけで大量ですよ。それを毎日続ける。食品だったら毎日同じものを食べるのはできないにもかかわらず、いわゆる健康食品に関しては、1日1回とってそれで終わりということの方がむしろ珍しくて、1か月とか数か月分買ってそれを毎日食べましょうということになっている。1個の量が多い、それから長期間摂るということで、圧倒的に暴露量が多い、イコールリスクが高いというものがいわゆる健康食品になります。

食品の安全性は食経験が担保すると最初に言いましたけれども、いわゆる健康食品の場合には、今まで食べてきた食品であっても食べ方が今までとは違うというものが結構あリます。そういうものは食経験には相当しません。それ以外にも食べたことすらないもの、食品かどうかすらわからないものも販売されているということで、こちらは非常にリスクが高く、現実に色々な健康被害が世界中から報告されています。

ところが、そうした情報が一般の人たちには中々伝わっておらず、何となく健康食品というのだから体によさそうだと思って油断しているというのがこういう食品になります。

〔スライド9〕

こういう色々な食品のリスクを定量比較するための方法として幾つかの「ものさし」と書きましたけれども、方法があリます。

暴露マージンとかDALYとか線形閾値なしモデルとかそういうものがあります。例えば人間の体の大きさを測るのに身長を測ったり、体重を量ったりするように、それぞれのものさしにはそれぞれの特徴があります。こうしたものさしを自由自在に使ってリスクの大きさを自分で計って納得してリスク管理の優先順位をつけていくというのが必要になってきます。もちろんいきなり全部自由にできるようにというふうには言わないのですけれども、色々なものさしがあるのだよと。それを使いこなせるようになるのが理想だよということをお話ししたいと思います。

〔スライド10〕

リスクのものさしの一つのものとして暴露マージンというものがあります。これは無影響量あるいはベンチマーク用量など、動物実験で得られる毒性の指標となる量と暴露量の比を暴露マージンというふうに言います。つまり、安全係数に相当します。

主に遺伝毒性発癌物質のリスク評価に使われるのですけれども、他のものでも使うことがあります。一般的な毒性を持つ化合物の暴露マージンに関しては、安全性係数100をデフォルトとするというようなことから大体100を使うのですけれども、遺伝毒性発癌物質に関しては100だとちょっと心配なので、100のさらに100倍である1万というのを一つの目安にして、暴露マージンが1万より小さいものを優先的にリスク管理していきましようという感じで使うこととなります。

〔スライド11〕

この暴露マージンを使って色々な発癌物質のリスクを一目で見えるようにしたものの例がこちらになります。字が小さいので見えないとは思いますが、色分けしているのでイメージでわかるかと思います。こちらの縦軸は対数目盛りになっていまして、上がリスク管理の優先順位が高い、つまりリスクが大きい。下が、数字が大きくてリスク管理の優先順位が低い。右側が食品に含まれる天然物、左側がいわゆる人工の化学物質になります。

リスクの高い方にあるのが、人工の化学物質ですと職業暴露あるいは治療量の医薬品といったもの。これは実際に人が癌になっているようなものがあります。その次あたりに食品中の天然物があって、添加物とか農薬とか環境汚染とかいうものはそれより下のところにあるというイメージとしてわかるかと思います。

右側の天然物の中で特にリスクの高いところに塊があるので、これがいわゆる健康食品とお酒になります。

〔スライド12〕

先ほどの図の一部を抜粋したものがこちらになります。

暴露マージンは、数字が小さいほどリスク管理の優先順位が高い。数字が大きいかほどリスク管理の優先順位が低いというようになります。暴露マージン一桁しかないものが、いわゆる健康食品やアルコール、それから普通の食品成分が入ってきて、残留農薬などは数字が非常に大きく、食品中に普通に含まれているものが色々なことから、農薬を幾ら気にしたところで全体のリスクとしては余り影響がないということがわかるかと思えます。

暴露マージンは個人のリスク管理の優先順位を決定するためにも使われて、例えば「エタノール22.8mL」というのはアメリカ人の平均摂取量です。自分はこんなに飲まない、この10分の1だという人の暴露マージンは10倍になりますし、これより飲むという人にとっては、暴露マージンはさらに小さくなりますので、それぞれ個人の食生活の違いを反映して自分のリスク管理の優先順位は何かというのを決めるのにもこういうのを使うことができます。

こちらは世界中の食品安全機関がこれまで評価してきた遺伝毒性発癌物質の暴露マージンの値を一部抜粋したものです。数値を見ていただくとわかるのですが、一桁あるいは1以下のものから何百万というものまで色々な大きさ、桁が違うということがわかるかと思えます。この数字の小さいものからリスク管理の優先順位が高いということで、数字の小さいものとしては、日本人のデータではないのですが、例えばヒ素とかアクリルアミドといったものがあるかと思えます。

〔スライド13〕

これはヨーロッパ人のデータですので、例えば「ブランデーとテキーラ」と書いてあるのですが、これは日本人だと「梅酒を飲む人」みたいなことになります。梅酒に含まれる梅の成分とエタノールが反応してできるのがカルバミン酸エチルだからです。ですから、梅酒の中には香料で風味をつけたものと、本物の梅をたくさん使いましたというようなものがあるのですが、この表を使うと本物の梅を使ったものの方が実はリスクが高かったりすることがわかるかと思えます。

〔スライド14〕

暴露マージンは、遺伝毒性発癌物質以外のものも評価することができますので、一覧表としてこんな感じで出すことができます。

赤いのが遺伝毒性発癌物質、それでないのは普通の毒性のものということで、色々なものさしを使って測っても、日本人の食生活にとってリスク管理の優先順位が一番高いものというのは、圧倒的に食品中に含まれる塩分だろうというようなことが言えます。

〔スライド15〕

もう一つのものさしとして障害調整余命年数というものがありまして、これ

は1 DALYを完全に健康な1年の寿命損失というふうに定義して、病気や障害によって失われる年数をその国や地域にとっての疾病負担という形で評価するものです。例えば平均寿命が80歳の国で75歳で死亡したら5 DALYの損失というふうに計算します。

〔スライド16〕

それをその国全体で合わせたものということで、例えば2006年のオランダのデータでは、こういうふうに食品中のリスクによる健康の損失ランキングというのが評価されています。オランダ人というのは、皆さん御存じのように、欧州の割と豊かな国でして、日本人よりちょっと平均寿命は短いのですが、主な死因が心血管系疾患という国です。

そのオランダ人にとってリスク管理の優先順位が一番高いのは、全体として不健康な食事というふうに評価されています。これは、つまり、オランダ人が健康的な食生活をしたら、具体的な中身としては、飽和脂肪、トランス脂肪をとり過ぎ。そして、魚、果物、野菜に関してはとらなさ過ぎ、それを直すことができればオランダ人はもっと長生きできていたのにと評価になります。

先ほど暴露マージンで評価していた遺伝毒性発癌物質のリスクというのは、実は下の方になりまして、これはどうしてかといいますと、確かに発癌というのは、癌になる人の割合で言うと結構大きいのですが、癌になるのは高齢になってからなので、ですから、失われる年数という形の指標を使うと意外と小さくなってしまいます。アレルギーなどは小さい子供がアナフィラキシーショックで亡くなるというようなことがあると一気に数十の損失になりますから、リスクとしては非常に大きなものになったりします。食中毒に関しても、重い後遺症があるようなものに関しては評価が高くなっています。DALYというのは、そういうものを評価するのが得意な指標になります。

残留農薬や食品添加物はしばしば問題にされるのですが、実際の健康被害ということでは出たことがないということで、そもそも表に出てこないということになります。

〔スライド17〕

色々なものさしがあって、それら全部総合してもリスクの大きさの順番自体は余り変わらなくて、結論として全体のリスクを並べるとこんな感じになります。

まず、大事なのは一般的食品のリスクというのはゼロではない。ゼロではないけれども、私たちは食べないと生きていけませんので、一般的食品のリスクを「普通」というふうにする。

食品添加物や残留農薬に関しては、基準を守って使われているものに関しては、そのリスクは無視してもいいくらい小さい。

添加物や農薬の基準値違反というのがしばしばメディアを騒がせたり、ニュースになったりするのですけれども、基準値を超過しても一般的食品よりもリスクが小さいことがほとんどです。

その一方で、普通の食品からはとれない量を含むようないわゆる健康食品に関しては、暴露量が非常に大きくなるということで普通の食品よりはリスクが高くなりますし、病気が治るとかそういう効果効能をうたったもの、そもそも食品にはそういう効果効能をうたってはいけないのにうたっているという時点で違法なことをやっている食品に関しては、特に健康リスクが高いということになります。

ここは「大きい」とか「小さい」とか割と大ざっぱに言っていますけれども、その差というのは数倍とか数十倍とかいうレベルではなくて、何桁も違うということです。食品のリスクについては小さいものから大きなものまでの幅が非常に大きいのだということをお話していただきたいと思います。

〔スライド18〕

食品の安全に関して色々お話をすることがあると、どの食品が安全でどの食品が危険で食べない方がいいのですかみたいな質問をされることがよくあるのですけれども、そういう質問をすること自体が食の安全についてわかっていないということです。

単独で100%安全な食品とか、単独で悪だけの食品というものは存在しません。あるものを安全にするのも安全でないものにするのも、私たち消費者の食べ方によります。選択にもよるということです。たとえリスクの低いものであっても変な食べ方をすれば、それはリスクが高くなるし危険なものになってしまいます。したがって、食の安全というのは、私たちがそれをどう食べたらいいいのかという情報を含めてきちんとした情報が提供された上で、それを実行するということが非常に大事になります。リスクコミュニケーションが大事だというのは、そういうことになります。

特定の食品だけを食べることを勧めるような、いわゆる健康食品のメッセージは、そのこと自体が食品安全の基本に反するということになります。

〔スライド19〕

食品の安全確保ということで、昔の人たちは、多分食品はもともと安全なものというふうに思って、それに変なものを入れるから安全でなくなるのだという考えのもとで変なものを入れないように見張る、あるいは基準を決めるということをやっていたという時代があったと思うのです。その昔はそれが正しかったことがあった。でも、今の時代はそういう考え方はしない。

食品はもともと膨大で多様なリスクがあって、そのリスクがゼロにはならないのだから、安全性を確保するためには、「農場から食卓まで」という言い方を

するのですけれども、全ての人に責任がある一貫した対応が必要になる。

食品はもともとリスクはゼロではないので、理想としては最終的にはゼロにしたいわけですから、一定のレベルが達成されたら、さらにその次を目指すという絶え間なく進化を続ける終わりのないプロセスであるという、そういう動的なものに考え方が変わっています。

例えば食品の食べ方というのは、私たちの健康にとっては非常に重要です。このことは間違いがないのですけれども、では、どうやってそれを達成するかという管理の方法に関しては、国や地域によって色々な選択肢があり得ます。例えば、国は何もしない、消費者の100%自由に任せるといふところから、国によって誰が何を食べるかを決めてしまう、ラットに餌を与えるみたいなことまで両極端があったとして、そのどこかに私たちが望む社会というのがあるかと思うのです。それを皆で決めていって実行することが食品の安全を考えることになります。

〔スライド20〕

まとめになりますけれども、食品はもともと膨大なリスクがあるという、何を食べたらいいかわからないというふうに不安になってしまう人もいるかと思うのですけれども、別にそういうことが言いたいわけではなくて、食品はリスクはあるけれども、そのリスクを管理するための方法というのがある、世界中の食品安全機関が一致して進めているのは、「多様な食品からなる、バランスのとれた食生活」というものです。これ自体は皆さんが今までさんざん、栄養バランスをとりましようとか、色々なものを食べましようとか言われてきたので当たり前なことなのではあるけれども、その背景にある考え方が多分ちょっと新しいと思います。

栄養バランスを取るために色々なものを食べましようと言っているわけではなくて、食品には全てリスクがあって、そのリスクの正確な中身というのは私たちにわからないことが多い。きっと一生わからない。そういうものを管理するためにはリスク分散という考え方をします。色々なものを食べることによってリスクを分散させることが安全性につながるという考え方です。こだわりの食生活などといって特定の食品だけを食べる、あるいは産地とか色々な栽培法にこだわるとかそういうことをやっていること自体が特定のリスクを取る可能性があるということです。

したがって、今の日本で普通に生活していることが、実は色々なものを食べられる状況になっているということです。「限られた資源を有効に使う」と書きましたけれども、私たちのお金や時間というのが貴重な資源なわけですから、今、私たちの国では、普通に生活していれば色々なものが売られる。たまたまお薦めのものを買っていたり、旅行に行つて色々なものを食べたり、お土産に

もらったものを食べたりしていると、結果的に色々なものが食べられる。そういう社会を維持することそのものが、結局は食品の安全性のために大事なのだということです。そういう社会を維持していくために私たちができることをやってみましょうというのが、今日のお話になります。

以上です。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田）

畝山先生、どうもありがとうございました。

続きまして、情報提供2といたしまして、「食品の安全を守るための行政の取組」、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か御紹介いたします。

まず、「食品の安全を守る仕組みと消費者庁の役割」と題しまして、私の方からお話をさせていただきます。

〔スライド1〕

食品安全については、農薬や添加物については様々な事案を受けて安全確保の取り組みが発展してきたのですが、2000年代に入りまして、まだ安全や安心を脅かす事件というのが発生しておりました。

それは、皆様御記憶にあるかと思うのですが、BSE問題とか、中国製冷凍ギョウザに高濃度の農薬が混ざっていたような事件、それから食品表示の偽装問題といったものが思い起こされるかと思えます。

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に主眼が置かれていたこと。それから、消費者の保護が各省ばらばらに産業振興の派生テーマとして取り扱われていたといったことがございます。

これでは消費者の安全が守られないということで、食品の安全を守る新たな仕組みを導入するということで、2003年に食品安全基本法が施行されました。これによりまして、後ほどお話がありますけれども、食品安全の管理をしている厚生労働省や農林水産省と独立して科学的に評価する食品安全委員会が設置されております。

また、さらにその後、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といたしまして、2009年に消費者庁が設立されております。

次のページへ参ります。

〔スライド2〕

食品の安全を守る仕組みというのは、先ほど出てきた食品安全基本法に規定されております。この食品安全基本法のポイントですが、それまでもすれば産業の育成というところに主眼が置かれていたものが、消費者の健康保

護が最優先であるということ。また、生産であれば農林水産省、食品の安全性であれば厚生労働省といった、それぞれの省庁がそれぞれ担当してやっていたものを、農場から食卓まで一貫した対策をとろうということ。そして、何かあってから事後的に対応していたことがあったかと思うのですけれども、そうではなく、何かないようにしよう、後始末より未然防止といった考え方が導入されております。

これらのポイントを実現するための手法といたしまして、1番、関係者が情報や意見の交換をしながら、2番、科学的な知見に基づいて、3番、安全性の確保に必要な措置を取るという手法がとられてございます。

次のページに行きます。

[スライド3]

今の具体的な手法を詳しく説明いたします。先ほどの資料ページ2と見比べながら聞いてください。

①にありました「関係者が情報や意見の交換をしながら」というのが、下にあります「リスクコミュニケーション」に相当します。これは、消費者庁が相互調整を行いながら、食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省、環境省と連携をしながら行っています。本日のリスクコミュニケーションもこの枠組みの中で行っているものです。

②にありました「科学的な知見に基づいて」というのが、左上の方にあります「リスク評価」に該当します。ここでは、食品安全委員会が、右の方にあります「リスク管理」と書いてあるところと機能的に分担して独立をいたしまして、科学的に安全性を評価しております。

③にありました「安全性の確保に必要な措置を取る」というのが、右上の方にあります「リスク管理」に該当いたします。これは、厚生労働省や農林水産省、消費者庁などがそれぞれ実際に食品の安全性を確保するための具体的な管理を行っています。

消費者庁は、この中で下にありますように、リスクコミュニケーションの総合調整・実施・支援、リスク管理の中で食品に付される表示の全般的な規制を担当しております。

次のページに参ります。

[スライド4]

では、具体的に消費者庁が果たしている役割というものを説明いたします。

まず、リスクコミュニケーションの相互調整です。消費者行政のミッションといたしまして、消費者庁の自主的かつ合理的な選択の確保、消費者の必要とする情報の提供などがあるのですけれども、実はこれには消費者の皆様にも知識の習得、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大変重要と

なっております。このために食品の安全に関する消費者、事業者、行政の皆様と意見交換を行うというリスクコミュニケーションの相互調整を行っています。

また、これに関しまして、地方自治体や事業者の皆様が行うものについて支援とかも行っております。

本日の参考資料の中に、地方自治体や消費者団体、事業者などがリスクコミュニケーションを行う際にできる支援について書いてある紙を入れてありますので、ぜひ帰ったらご覧いただければと思います。

〔スライド5〕

続きまして、次のページに入ります。

食品の安全を守る仕組みの中で消費者庁が担当しているリスク管理の一つが食品表示になります。食品の表示というのは、パッケージをご覧になることはよく御存じだと思うのですが、色々なことが書いてありまして、例えば名称や保存方法、消費期限などが書いてあります。しかし、実はこれらはもともと3つの法律に分かれて書かれておりまして、非常にわかりにくくなっていました。これを一元化してわかりやすく消費者に情報提供するという観点から、2015年4月に食品表示法一本の法律でまとめられております。

食品表示法では、義務表示という必ず表示しなければならないという表示内容がございます。このうち、食品の安全に関する表示というのは、青い字で書いてあります名称、保存方法、消費期限、アレルギーになっております。青い字以外の字で書いてあります、例えば原材料名とか原産地といったものは、実は安全とは関係がなくて、消費者の選択の確保の際に参考になるように規定されているものとなっております。

消費者庁では、表示のルールをこのように定めるとともに、このルールに反していないか、虚偽の表示や広告をしていないかということについて取り締まりも行っております。

次のページに参ります。

〔スライド6〕

そして、消費者庁はリスクコミュニケーションや表示に関するもの以外に、消費者行政の司令塔といたしまして、食品の安全に関する各府省庁の情報共有や連携確保などの相互調整、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などの連携確保なども担っております。

〔スライド7〕

最後のページになりますけれども、食品の安全を守る上では、行政、事業者などが農場から小売店までしっかりと対策を行っていただく必要がございます。また、これを最後に食卓に乗せる消費者というのも非常に重要な役割を担っていると思います。どんな食品を提供し、選び、どう食べるのか、消費者が主役

となる安全・安心な社会の実現を目指して、消費者庁は、消費者、関係行政の皆様、団体事業者の皆様などと、ともに取り組んでまいりたいと思っております。

以上で消費者庁の説明を終わります。ありがとうございました。(拍手)

続きまして、行政からの情報提供ですが、「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情報・勧告広報課長の箆島一浩さんから情報提供いたします。

それでは、箆島課長、よろしく願いいたします。

○箆島氏（内閣府食品安全委員会）

皆さん、こんにちは。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箆島でございます。よろしく願いいたします。

タイトルがリスク評価ということで、他の省庁さんに比べるとかたい内容になっておりますけれども、御容赦ください。

〔スライド1〕

これは、もう何度も出てきている表です。食品安全委員会は、リスク評価を、機能的にリスク管理機関と分かれてやっています。中立公正な立場で科学的な根拠に基づいてリスクを評価しています。リスクの評価とは、先ほど畝山先生のお話にありましたように、あるかないかではなくて、大きいのか小さいのかということ。それから、毎日一生涯食べ続けても人の健康に影響がない量というのがどのくらいだろうかということを出していくのだと思ってください。

また、リスクコミュニケーションにつきましては、本日の会議がそうありますように、関係省庁と連携して皆様方に色々な情報提供、あるいは分かりやすく説明する等しまして、また、意見を交換させていただくことをしています。

次のスライドに移ります。

〔スライド2〕

食品安全委員会の構成につきまして、簡単に説明します。

食品安全委員会は、基本、科学者集団だと思ってください。私は事務局の人間です。事務局は、科学者の方々が色々な検討をする際のサポートを行います。

今、科学者が200人ぐらいいます。この200人の方々が12の専門調査会というところ、例えば化学物質系、生物系、新食品系など12の分野に所属して、色々な角度から検討がなされます。その結果を、食品安全委員会、ここは7名の方々、この方々も科学者、全員博士号をお持ちなのですけれども、この方々が合議制でジャッジしていくという仕組みになっています。

食品安全委員会は、委員会という名前がついていまして、省や庁という名前にはなっておりません。これは、食品安全委員会が政策の企画や立案、または

政策決定、政策判断を行う組織ではないためです。

次のスライドに移ります。

〔スライド3〕

食品安全委員会の行うリスク評価について、先ほど基本が食品安全基本法だということを藤田企画官の方から話がありましたので、食品安全基本法の中でどう書かれていて、中身がどういうものかについて簡単に説明します。

ここにありますように、2つに分かれます。1つは、リスクを管理する機関から、リスク管理のために基準値などを設定したり見直したりする際に評価の依頼があります。データや文献を添付して依頼があります。その場合、食品安全委員会は、基準や規格を定める際の大元になりますADIとかARfDという数値を設定します。これらの数値に基づきまして、厚生労働省などリスク管理機関が摂取量を勘案して基準値などを定めて行くのです。

もう一つは、食品安全委員会が自ら評価を行うというもののものです。最近の事例としては、ここにありますアクリルアミドやクドアというのがありますので、御興味のある方はHPで評価書を見ていただければと思います。

次のスライドに移ります。

〔スライド4〕

リスク評価とはどういうことかということですが、簡単に申し上げますと、畝山先生のお話にありましたように、リスクはハザードの程度×摂取量ですので、まずハザードについて、この2つの観点から調べます。そして、摂取量を調べまして、その結果、リスクを判定します。これが大きい小さいかというのを判定するということになります。

次のスライドに行きます。

〔スライド5〕

これは、事務的な流れがどうなっているかというのを示しています。上が先ほど説明しましたリスク管理機関から要請を受けて行うもの、下が食品安全委員会が自ら行うものですが、この枠内を見ていただきますと、流れは同じだというのはお分かりいただけると思います。専門調査会で審議しますが、専門調査会は原則公開していますし、国民からの意見募集も行っていますので、透明性の高い形で評価がなされています。

評価結果を評価書としてとりまとめ、それに基づいてリスク管理機関が使用基準などの設定がなされることとなります。

次のスライドに移ります。

〔スライド6〕

これは食品健康影響評価、リスク評価の正式といいますか法律上の呼び名ですが、その審議状況です。ちょっと古いのですが、毎年200件ずつぐらい審議を

行い、通算で約2,400件、中には添加物とか農薬のように意図的に添加するものもあれば、一方で汚染物質、微生物、ウイルス、カビ毒、自然毒のように意図せざるものとして入ってくるものも評価しています。この区分は、先ほど申し上げました専門調査会です。

次のスライドに移ります。

[スライド7]

先ほど、基準値を設定する大元になるADIを食品安全委員会が設定すると申し上げました。このADIについて少し説明します。

日本語で書いていませんが、ADIとは、毎日、一生涯それを摂取しても健康に影響がない一日当たりの体重当たりの量です。それをどうやって求めるかといいますと、危害要因（ハザード）をまず調べます。色々な動物実験から有害作用があるかどうか、どのくらいの量であれば影響がないかを求めます。それに安全係数というものを乗じてADを出します。

安全係数といいますのは、動物実験の結果をヒトに当てはめます、推測しますので、まず、動物とヒトの種の差を考えます。種の差を10カウントします。

次に、ヒトであっても、赤ちゃん、妊娠されている方、お年を召された方では感受性に差があると考え、これも10カウントしまして、安全係数として合計で100をカウントします。

[スライド8]

これが無毒性量とADIと実際に厚生労働省の方で設定される使用基準値の関係です。

この使用基準値の設定の関係は、後ほど厚生労働省の道野課長からお話があると思います。

この曲線が動物実験だと思ってください。色々な実験をやります。量も期間もバラバラです。その中で動物に影響を与えない一番小さな量を無毒性量とし、それに100分の1します、先ほどの安全係数100というのは100分の1ということです。それが食品安全委員会が設定するADIです。これを上回らないように厚生労働省が基準値を定めます。色々な食品からの摂取を念頭に置いて基準値が定められますので、実際の食品中の数値はかなり低いことになります。そういう意味では、食品の安全につきましては、より安全な方に数値が設定されてコントロールされていることを御理解ください。

次のスライドに移ります。

[スライド9]

これは畝山先生のお話にありましたリスクのものさしです。

今、ADIというものさしのお話をさせていただきました。MOEは先ほど畝山先生のお話があったものです。DALY、BMD、モンテカルロ法とか、このような色々な

ものさしも食品安全委員会は使っています。

例えば、MOE、BMD、モンテカルロ法はアクリルアミドの評価の際に使っていますし、DALYにつきましては、ヒラメの寄生虫のクドアの評価の際に使っています。御興味のある方はHPの評価書をご覧ください。

次のスライドに移ります。

[スライド10]

これからは、アクリルアミドの評価について簡単に説明をします。

アクリルアミドがどういう反応で生成するかをここに書いています。その下がハザード関係の内容をまとめたものです。

行うのはリスク評価ですから、これに摂取量を考えていきます。ここで遺伝毒性試験の結果、陽性というのが出てきました。

[スライド11]

それは何を意味するかと言いますと、先ほど食品安全委員会はリスク管理を行うための基準値設定の大元となるADIを出すと説明しましたが、そういう数字、大元の数字を示すことができないことを意味します。遺伝毒性を有するということの異味です。その結果、MOEを使うこととしました。

MOEは、実際の人の摂取量と動物実験で影響があった量を比較することです。

[スライド12]

実際にはここに示した計算を行います。ヒトの食品からの体重1キロ当たりの摂取量と動物実験で10%ガンを増やす量の比を見ました。この比は、1万倍以下であれば対策が必要とされるという目安があるのですが、約1,000倍でした。

[スライド13]

ここが評価結果です。動物実験では遺伝毒性を有する発ガン物質と判明しましたが、ヒトを対象とした研究では一貫した傾向はないということがわかりました。

その結果、ヒトにおける健康影響は明確ではないのですけれども、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えないということから、できる限り減らしましょうという結論を出し、関係省庁に通知しました。

[スライド14]

本日、農林水産省のクレジットの小さな冊子が同封されていると思います。これはアクリルアミドが調理過程で生成しますので、事業者の方の取り組みだけでなくご家庭の調理でもその低減化に取り組んでいただきたいとして作成されているものです。

最後、食品安全委員会のメッセージですが、バランスよく食べていただきたいというものです。

[スライド15]

ちょっと駆け足で申しわけございませんでしたが、これで説明を終わります。
御清聴どうもありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田）

箆島課長、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・生活衛生局食品監視安全課道野英司課長からお願いいたします。

○道野氏（厚生労働省）

皆さん、こんにちは。今日7月11日付で厚生労働省の組織が変わりまして、以前、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部の監視安全課という組織だったのですけれども、部の名前がなくなり、課の名前も変わりまして食品監視安全課という組織になりました。その食品監視安全課長の道野です。よろしく願いいたします。

それでは、私の方からは、表題のとおり「食の安全を守るための厚生労働省の取組」ということで御説明をしたいと思えます。

〔スライド1〕

食の安全を守る仕組みということで、厚生労働省は関係省庁の中でどういう役割を果たしているかということをおし上げますと、基本的には農林水産業で生産されたものが出荷されて以降、加工されたり、調理されたり、製造されたり、流通を通じたりして消費者の皆さんの手に渡るまでの部分を食品衛生法という法律で規制をしています。

そういった行政機関の取り組みについて、関係者の方々と幅広い情報や意見交換をやっているわけですので、昨年で申しますと、輸入食品の安全対策であるとか、後で出てきますけれども、HACCPの制度化の問題であるとか、そういったことに関して皆様と情報や意見の交換をさせていただいているところです。

厚生労働省の基本的な役割ということで今からお話しするのは、1つは、これは食品衛生法に基づく機能なわけですけれども、食品中の有害物質等の含有量について基準を設定する。その基準が守られているかどうかということをお監視するという2つの役割というふうに考えてください。

〔スライド2〕

ここで規制と取り締まりの全体像ということでもあります。

まず、基準作成につきましては、食品衛生法に基づく規制としましては、食品の成分ということをおいしますと、残留農薬であったり、汚染物質であったり、微生物、特に食中毒菌を中心としたものですね。それから、GM、すなわち遺伝子組換えDNA応用食品、さらに食品添加物と、器具・容器包装といたしまして、こ

れはかっぱう具とか調理器具とかそういったものから始まって、食品の製造機械の中でも食品に直接接触するような部分に関しては、こういった食品衛生法の規格基準が設けられています。

それから、乳幼児用のおもちゃについても、食品衛生法を準用するという形で洗浄剤とともに規制の対象になっています。こういったものについての基準を策定しています。

監視・指導の部分ですけれども、食品の安全確保というのは、言うまでもありませんけれども、主役は食品等事業者の方です。事業者の方が安全を確保する。それにつきまして、国内であれば都道府県保健所設置市・特別区、要するに地方自治体が保健所を通じて色々な形でチェックをする。例えば営業許可を出したり、立入検査をやったり、サンプルを取ってきて検査をしたり、食中毒が万が一発生したときには、その食中毒の原因調査とか、被害の拡大防止とか、そういった役割を果たしています。

一方、厚生労働省では、直接やっている監視・指導としては、輸入食品の安全対策、特に水際の検疫所での輸入食品のチェックというようなこと。それから、地方厚生局におきましては、こういった輸入食品の検査を担う登録検査機関の検査精度管理であるとか、それから、HACCPを普及するという観点でのHACCPの承認施設のチェックとか、そういったことを行っています。

〔スライド3〕

次にお話しするのは、基準作りについて残留農薬の安全性確保を例にということでお話をしたいと思います。

残留農薬の基準の設定というのは、基本的には国内であれば農薬取締法に基づいて農薬の製造者の方が農林水産省に登録の申請をします。それに伴って農林水産省から残留基準の設定依頼というのが来るわけです。また、外国で使用されている農薬で、日本での農薬の使用とは違った種類や違った使用方法があります。それはどうしてかということ、農薬自体は雑草をコントロールしたり、害虫をコントロールしたり、そういった一定の目的を持って使うわけですけれども、そういう植物の病気や害虫の発生状況が違えば、当然違う農薬や使用方法を取るといえることがあるわけです。

そういったことで、インポートトレランスということで外国で使用される農薬については、外国のそういった使用実態を踏まえた申請ができるようになっています。

こういった申請者から提出された安全性に関する色々な科学的なデータを添えて厚生労働省から食品安全委員会に対して食品健康影響評価、リスク評価の依頼をいたします。食品安全委員会でそのデータに基づいて評価を実施した上で、結果を厚生労働省に答申してきます。厚生労働省では、薬事・食品衛生審

議会で検討をしまして、さらに告示するまでの間にパブリックコメントをとったり、WTOに通報したりというような形で関係者の意見を聞いた上で基準を設定して告示する。そういう流れになります。

〔スライド4〕

これは、実際に残留農薬の基準を設定するときの考え方を示したものです。

ここに、先ほど箴島課長からもお話があった食品安全委員会が科学的根拠に基づいて設定したADI、一日許容摂取量というものですけれども、一生涯の間毎日食べても健康に影響がないというふうに評価された量の80%の範囲で基準を作っています。

例えば効果的に農薬を使ったとしても最大限残る量がこれぐらいあるとしたら、仮にこれを基準値とした場合に、それぞれニンジンとかキャベツとかハクサイとかリンゴとか、それぞれの1日当たりの摂取量と濃度を掛け合わせるわけです。それを積み上げていって、ADIの80%の範囲内に入るように設定するということになります。

ですから、農薬が基準値いっぱい残ったこういった食品を毎日食べ続けてもADIの8割の範囲内になるということが基本的な考え方です。

したがって、残留農薬基準を少し上回ったものを食べたからといって健康影響が出るというようなことではないわけです。こういったかなり安全側に立った考え方で基準が設定されているということが御理解いただけるかと思います。

〔スライド5〕

次に、輸入食品の関係についてお話をします。

日本は、食料自給率が非常に低いというふうに従来から言われているわけがあります。この数字でいいますと、カロリーベースで39%、金額ベース（生産額ベース）で66%というふうになっています。カナダとかオーストラリアとか、こういった食料の輸出国に比べると相当低いというふうに従来から言われています。

そういった中で年間の食品の輸入量というのは3,100万トン余り、ここには3,190万トン出ていますけれども、それぐらいの数字になっています。この量というのはそんなに大きくは近年変わっていないのですけれども、その中の相当部分が農産品と農産加工品、やはり重量的には大豆とかトウモロコシ、トウモロコシといっても油をとったりコーンスターチを作ったりするスイートコーンではないデントコーンという種類ですけれども、そういったもの。それから、小麦とか重量の割と大きいものがかなりを占めているのでこんな形になっています。

〔スライド6〕

その輸入食品の安全対策ということになるわけですが、私どもの方で

は3つに分けて考えています。1つは輸出国での対策、輸入時の水際での対策、国内でのチェック、この3つの段階で考えます。

1つ目の輸出国での対策というのは、食品の安全確保といった場合に、生産段階、製造加工段階で措置を講じるとというのが一番効果的なわけです。水際の検査というのは限界があるわけです。全部の安全基準を検査するということは不可能ですし、また、全部の食品を検査するということも不可能なわけです。そういった観点からも輸出国での管理というのが非常に重要になっています。

したがって、例えば問題が起きたときには二国間協議をやっていますし、問題が起きていない場合でも定期的な協議を、例えば中国などの国とは現在やるようにしています。

また、輸出国のチェックということで言いますと、例えばBSEの問題で、現在、アメリカ等約12か国から輸入される牛肉については月齢制限とSRMの管理を求めているわけですが、輸出国に行って管理状況をチェックしてくるとか、それから、残留農薬の基準値が十分守れないような国の産物というものに関しては、その輸出国に出かけて行って農場の管理等についてチェックをしてくる、そういうような対応も取っています。

次に輸入時の対策ですけれども、輸入時には、営業目的で輸入される食品については食品衛生法に基づいて輸入者の方がすべからく届け出をするという制度になっています。届け出の内容は、原材料や製造加工方法や、かなり広範な情報を届け出するようにしていただいています。届出情報についての審査ということをして全ての輸入届について実施します。

さらに、これは年間計画に基づいてランダムチェックということでモニタリング検査をやっています。ここでももしも違反のものが見つかった場合には、こちらに移って検査命令でその後はチェックされるようになる。検査命令というのは、厚生労働省から輸入者に対して命令を出して、その後は輸入の都度検査をしなければならない。検査結果が出るまでは輸入できないというような措置になります。

その他にも輸入業者の方が国内の製造加工業者の方と同じように定期的に自主検査をしてもらうということで、こういった指導検査ということもやっています。

こういった審査と検査を通じて輸入食品の安全確保を図っているわけです。

[スライド7]

輸入食品の届出の状況ですけれども、先ほど重量に関してはほとんど変化がないというふうに申し上げたのですが、届出件数は年々増加しています。これは加工食品が増えてきているということで、従来の原材料中心の輸入から少しずつ加工食品にシフトしてきているということで小口化してきているとい

うことだとか、従来冷凍コンテナで輸入されていたような水産物とか食肉とかチーズとかという加工食品もそうですけれども、そういったものが航空貨物で生鮮食品として輸入されるようになった。そういうようなことで、重量はそんなに増えていないのですけれども、小口化して届出件数が増えてきているというのが全体の傾向になります。

トータルの検査率としては1割前後というところで、最近若干減ってきています。この検査率が低下してきている原因は、先ほど申し上げた違反の可能性が高い食品に対する命令検査の率が下がってきているということがあります。結局、違反の可能性の高い食品の輸入というのが少しずつ減ってきていて、実際の検査のトータルの率というのがその影響で下がってきているというような現状があります。

〔スライド8〕

食品の安全に関して申し上げますと、要は、中々こういった監視とか取り締まりということが中心になるわけですが、やはり関係者の皆さん、国民の皆さん、消費者の皆さんに情報提供も積極的にやっていきたいということで、厚生労働省の公式ツイッターであるとか、今年の初めからは食品安全部、今日からは医薬・生活衛生局ということなのですが、そういったところで私どもの方からツイッターで情報提供をしております。特に大きな事件があったり、問題が起きたとき、ノロウイルスの食中毒の流行時期とか、そのときそのときの状況に合わせてこういった情報提供をしています。

内容としては予防に関する情報だったり、色々な問題の事実関係に関する情報であったり、そういったことについて情報を提供していますので、ぜひ厚生労働省のツイッターを覗いていただければありがたいというふうに思います。

〔スライド9〕

次に、先ほど冒頭でも触れましたけれども、HACCPの制度化ということを昨年から検討しています。これは、HACCPとは何かということを書いています。一つの食品の製造工程の管理をする手法だというふうに御理解をいただければと思います。特にその中で安全を確保するために最も重要な工程というのを決めて、そこを継続的にチェックして記録を残していくというのがHACCPという手法なわけです。この場合だと、加熱部分、冷却部分、異物のチェック、この3つの部分について温度とか異物の検出ということについて継続的にチェックして記録を残す、これがそういう工程になるわけです。

従来の検査で安全を確認するということについては、先ほども申し上げたとおり、検査で全てをチェックするというのは難しいので、むしろ工程管理をしっかりとやっていこう、端的に言うとそういうふうな仕組みということでありませう。

このHACCP自体は、欧米では義務化がされていて、Codexでも国際基準として推奨されているわけでありまして、日本でも今は事業者の方が任意で取り組むという制度になっているのですが、これは今後制度化して義務化していこうということを検討しているわけです。

〔スライド10〕

昨年末に厚生労働省の検討会で取りまとめたHACCPの制度化の基本的な考え方、大枠の絵です。対象は全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等を行っている事業者の方）ということで、基本的な立てつけとしては、衛生管理計画を皆さんに作っていただきます。今は食品衛生法に基づく衛生管理基準のガイドラインというのがあって、それを各自治体が条例化して衛生管理基準というふうにしています。ただ、これは食品の種類とか業態とか規模とかそういったものは全く考慮していない原則がずらっと並んでいるという基準なのですけれども、そういう役所が作った基準ではなくて、そういったことを踏まえて衛生管理計画を個々の事業者の方が自分でやることは自分で計画を立てていただくということが基本になります。

その内容ですけれども、1つは一般衛生管理と申しまして、これは従来からやられている施設設備や機械器具等の衛生管理とか、従事者の方の健康チェック、例えば手洗いの手順とか、その他にもそ族や昆虫の管理とか、そういった一般衛生管理がまず基本になります。それプラス、先ほど申し上げた工程管理の手法であるHACCPの衛生管理をこれに乗せていただく。これが衛生管理計画の全体像になるわけです。

ただし、厳密な意味のHACCPのプログラムをつくらうとすると、やはりそういった専門の知識を持った人も必要になってくるということがあります。

一方で、どこの国でも、日本でもそうですけれども、中小事業者の方であったり、先ほど申し上げたような食品製造の工程の管理というのは、必ずしもすばっと当てはまらないような、例えば飲食店であるとか小規模の事業者であるとか、給食事業者もそうですよね、そういったところに関しては基準B、一般衛生管理を中心に衛生管理計画を作ってください。Codexは国際基準になっているということを申し上げましたけれども、Codexの7原則を要件とした基準A、この2つの二本立てでこの制度化を図っていこうというようなことで、今、検討を進めています。

〔スライド11〕

それから、もう一つ制度の検討状況で御報告する内容として、器具・容器包装の規制に関する検討、これは端的に言うとポジティブリスト化ということを考えています。

器具・容器包装については、器具は先ほど申し上げたような飲食器を初めと

した食品の製造機械も含めた、そういった食品に直接接触する機械とか器具を言います。

それから、容器包装については、例えばお茶のペットボトルとかコンビニ弁当の弁当箱など、そういった食品を入れて食品とか添加物を授受するものを容器というふうに言います。

現行の規制は、例えば特定のプラスチック素材、ポリエチレンならポリエチレンに関して基準があるというような形になっているネガティブリスト方式、そうすると別に材質について原則制限はないわけですがけれども、安全性が確認されたもののみを使えるようにしましょうというようなポジティブリスト化ということを検討しています。

〔スライド12〕

6月26日に薬事・食品衛生審議会に、私どもの方で現在検討している食品衛生規制の見直しの内容について説明した資料を最後につけています。

最初の部分はHACCPで、これは先ほど申し上げたとおりです。

〔スライド13〕

それから、HACCPの制度化に伴って、先ほど申し上げたように、全ての食品等事業者を対象とするということを申し上げました。現在の許可制度というのは、公衆衛生上影響が大きいと考えられている34業種が対象になっているわけです。それ以外の事業者の方の把握というのは、地方自治体によっては届出制度を作って把握しているところもあるし、それを全然やっていないところもあるということなので、法律で営業の届出を作っていこうということが1つ。

それから、現在の営業許可制度、これは昭和40年代に今の制度ができていたわけなのですが、それについて現状の事業者の方々の状況に大分合ってきていない、一つの製造施設をつくらうと幾つも許可を取らなければいけないとか、コンビニエンスストアみたいな販売業でも色々な許可を取らなければいけないというようなことになっていて、そういったことについてもあわせて見直せないかということで検討しようとしています。

〔スライド14〕

それから、これが器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入ということです。

〔スライド15〕

最後は、食品リコール情報を把握する仕組みの構築というのが4点目であります。これにつきましては、現行、例えば新聞などの社告で安全性に懸念があって食品を回収しますというのを企業の方が広報されているのを見かけることがあると思います。これにつきましては、現行法律のレベルでは行政への報告義務というのはありません。一部の自治体で条例でそれを求めて公表するという

ことをしているわけです。けれども、結局その県内に製造加工業者の本社なり製造所がなければ、その情報というのは住民も知ることができないということになっています。これを全国ネットでリコールの届け出をしてもらって、全国レベルでその情報を公開していこうというふうな仕組みがつかれないかということの検討をしているということでもあります。

私の方で今日用意いたしました説明の内容については以上であります。皆さん、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）

道野課長、どうもありがとうございました。

それでは、行政からの最後の情報提供になります。「食品の安全性の向上にむ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リスクコミュニケーション情報係長の小倉裕子さんからお願いいたします。

それでは、小倉さん、お願いいたします。

○小倉氏（農林水産省）

ただいま御紹介いただきました農林水産省の小倉と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、皆様、お手元に資料5を御用意ください。

これまで御紹介のとおり、厚生労働省と農林水産省はリスク管理を担当しております。その役割分担について御紹介したいと思います。

まず、スライド2をご覧ください。

〔スライド2〕

道野課長から御紹介がありましたように、厚生労働省は基準値を設定して、その基準値を超えるものが流通しないようにということで監視を行っております。一方の農林水産省は、農業生産の振興というのが大きな仕事です。ですので、真ん中のあたりをご覧くださいと思うのですが、国産農林水産物などの生産、流通及び消費の改善を通じた安全確保に取り組んでいます。

また、もう一つ農業生産においては、農薬であるとか、家畜に与える餌、肥料といった生産資材と呼ばれるものが重要です。これらについて法律に基づいて規制をしています。

どのような考え方でリスク管理をしているかというのを次のスライド3で御紹介いたします。

〔スライド3〕

上のところですが、「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。基準値を設定してそれを超え

るものが流通しないようにするというのは、私たちの健康を守るためには必要不可欠なものです。しかし、生産の仕方を変えなければいつまでも基準値を超えるものがつくられ続けてしまうかもしれません。基準値を超えるものが生産されないように、生産過程の管理をしっかりとすることが大事になってきます。

ですので、真ん中のあたりをご覧くださいと思いますが、食品汚染の防止・低減のため、各種対策を実施する。それから、実態調査などを行いまして、その行った対策が有効に機能しているかどうか、この効果を評価する。最後に、必要であれば基準値の設定を行うなど規制を行う。こういうことで2つの省庁で食品の安全確保に取り組んでいます。

では、農林水産省の取り組みを2つの事例で御紹介いたします。

次のスライド4をご覧ください。

[スライド4]

まず御紹介いたしますのは、農産物中のカドミウム対策です。赤い字で小さくて恐縮なのですが、上の方に「非意図的に含まれてしまうもの」というふうに記載しています。

畝山さんの御説明に2つのタイプがあったことを御記憶の方もいらっしゃると思います。こちらの方が管理が難しいという特徴があります。

カドミウムというものについて基礎的な情報をお伝えします。下の箱の方をご覧ください。

自然環境中に広く存在する元素です。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、栽培のときに農作物に移行します。

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ます。

体に入ったカドミウムは腸管で吸収された後、長期にわたり体内に蓄積します。

カドミウムをとり過ぎると腎障害であったり、骨の代謝異常といった症状を引き起こす可能性があります。

では、農林水産省の取り組みを御紹介いたします。

次のスライド5をご覧ください。

[スライド5]

土壌中に含まれていますので、そこで栽培された農作物は吸ってしまいます。そして、食品からのカドミウム摂取のうち主要な摂取源はお米です。ですので、お米を中心に低減対策を実施してまいりました。

左側の箱の方をご覧ください。まず、土壌や土に含まれるカドミウムの濃度を調査しました。そして、次にどうやって減らしていくかということで低減対

策に取り組んできました。

右側の方を御説明しますが、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のが1つ目。それから、2つ目として、そもそもの土壌中のカドミウム濃度を減らすための措置を取るという、この2つを大きな低減対策として行ってまいりました。

その行った対策が有効だったかを見るために、低減効果の把握のための調査を行いました。その結果を次のスライド6で御紹介します。

〔スライド6〕

国産の米の中のカドミウム濃度の調査を行った結果です。対策の前後で調査を行いました。平成9年から10年にかけて約4万点のお米を調べましたところ、現在の食品衛生法の基準値である0.4mg/kgを超えた割合は0.3%でした。対策を行った後、平成21年から22年にかけて2,000点調査したところ、この基準値を超えるものはないという結果になりました。つまり、カドミウム低減対策が有効であることをデータからも確認できたということです。

〔スライド7〕

次に、スライド7に参りますけれども、もう一つのリスク管理の例を御紹介いたします。

こちらは農薬使用に関する生産現場での取り組みです。

農薬は病害虫の防除を目的として意図的に使われるものです。農薬は使い方さえ間違えなければ、安全をしっかりと確保することができます。そのために、上の箱をご覧くださいいただければと思いますが、農薬の使用者、つまり生産者の方に守っていただくべきルールを決めています。

4つ御紹介いたします。まず、決められた作物以外には使用しない。

2番目、決められた使用量または濃度を超えて使用しない。

3番目、決められた使用時期を守る。

4番目、決められた総使用回数以内で使用する。

これらのルール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、3つの安全全てが確保できるように農薬取締法に基づいて農薬使用基準というのを定めています。

農薬を使う生産者の方に守っていただくことで安全を確保することができますので、使い方の指導を行っています。

スライド8をご覧ください。

〔スライド8〕

農薬の適正使用について、都道府県、JA、販売業者を通じて使用者の方へ指導を行ったり、指導者への情報提供を行っています。

スライド9をご覧ください。

〔スライド9〕

もう一つ、農薬は使わなくて済むならそれにこしたことはありませんので、病虫害の発生状況に応じて効率的な防除というのをお願いしています。むやみに使わないでくださいということです。

〔スライド10〕

スライド10をご覧いただければと思うのですが、最初の方で農林水産省は生産から消費までを担当する役所というふうに御紹介いたしました。消費者の方に向けましてもウェブサイトであったり、それから、本日お配りしておりますように、リーフレットなどで情報提供を行っています。

本日お話しさせていただいたように取り組むことで、農林水産省は消費者の皆様へ安全な農作物をお届けできるようにこれからも頑張っていきたいと思えます。

以上です。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田）

小倉係長、どうもありがとうございました。

それでは、前半の情報提供は以上になります。

場面転換の都合もごさいますので、ここから10分間の休憩をいただきます。10分ですので、3時10分からの再開とさせていただきます。

なお、お手洗いですけれども、出られて後方を曲がったところがありますが、ちょっと狭くなっておりますので、実は3階にもごさいます。4階のお手洗いがいっぱいである場合は3階の方にも回って御利用いただきますようお願いいたします。

また、受付の横に各省の資料がごさいますので、御興味のある方はもらって行ってください。

では、ここから休憩に入ります。3時10分には席にお戻りください。よろしくようお願いいたします。

(休 憩)

○司会（消費者庁・藤田）

それでは、時間となりましたので、プログラムを再開いたします。

周りを見渡して戻ってきていらっしゃる方、大丈夫ですか。皆様、おそろいでしょうか。

それでは、後半は会場の皆様との意見交換になります。

ここからの進行は、コーディネーターをお願いしたいと思います。コーディネ

ネーターは、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田満樹様です。
森田様、よろしくお願ひいたします。

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

皆さん、こんにちは。森田と申します。今日はコーディネーターを務めさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

私自身の紹介ですが、FOOCOMというウェブサイトで食品安全や食品表示の話を消費者の方に情報提供するという消費者団体ということで活動しております。

今日は色々な方々が来られているのですが、まずは内訳をお見せしたいと思います。

今日いらっしゃっている方々ですけれども、事業者の方が56%ということで一番多いのですが、消費者の方、行政の方ということで、事業者の方が多いというのがすごく特徴でして、実は広島と札幌で先週、先々週と同じようなリスクコミュニケーションをしているのですが、実は両方とも56%の緑の部分の半分は行政関係者が多かったのです。札幌は消費者団体がすごく多くて、4分の1ぐらいが消費者団体で、あとが事業者の方と教育関係者の方ということでした。

今日は、教育関係者の方、色々な行政関係者の方もお見えになっておりますけれども、たくさんの御質問をいただいておりますので、まずはその御紹介をしながら、そして意見交換ということで進めてまいりたいと思います。

○司会（消費者庁・藤田）

ありがとうございます。

それでは、前半に情報提供をいたしました皆様も質疑応答の対応といたしまして前の方に出てきてもらいたいと思います。まず最初の国立医薬品食品衛生研究所の畝山先生、内閣府食品安全委員会事務局の笹島課長、厚生労働省の道野課長、農林水産省の小倉係長、よろしくお願ひいたします。私、消費者庁の藤田も質疑に参加させていただきます。

では、森田さん、引き続きよろしくお願ひいたします。

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

では、先ほどもお話しいたしましたが、今回は「農場から食卓まで」ということなので、実は御質問の幅が大変広くて多岐にわたります。事前にいただいた質問は色々14,5問あったのですけれども、衛生管理の話、製造現場での取り組み、コミュニケーションのあり方、輸入と国産ということだったり、情報提供のあり方、自治体の取り組みなど、いろいろなお話がありましたので順番に

進めていきたいと思えます。

まずは、畝山先生の最初のスライドにもあったのですが、食品安全にとって重要なのは衛生管理ですよということだったので、衛生管理のお話からということですよ。

まず、刻みのりの話というのが来ておりまして、刻みのりに付着したノロウイルスによる食中毒など、非許可業種の食品安全に対し厚生労働省はどのように対応していくのかというような御質問をいただいております。

道野さん、よろしいでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

御質問ありがとうございます。

刻みのりが原因ではないかという食中毒については、今年の1月の終わりと3月に和歌山県と東京都それぞれの学校給食で発生したノロウイルス食中毒です。ノロウイルスというウイルス自体が非常に少量でも人間を発症させるというようなことであるとか、それから、非常に乾燥に強いのです。割と単純な構造をしていて、乾燥した環境下でも増えることはないのですけれども生きたまま増殖力を維持するというような特性を持っていて、結局、のりのようなものにも、従来の細菌性の食中毒では余り注目されていなかったものでも原因になるということになったわけです。

私どもとしては、先日、大量調理施設の衛生管理マニュアルの改正をいたしました。そういった納入者の衛生管理というものに関しても原材料の安全のチェックの中の1項目としてチェックしてくださいということ了大量調理施設の衛生管理マニュアルにも盛り込みました。また、先ほど今後の制度改正の話の中で、全ての食品等事業者の方を対象として届出制度、許可制度の見直しというのを検討しているところでございます。そういった中でもこういった事業者の方、非許可業者についても少なくとも届出の対象にしていくというような考え方で整理をしていきたいと考えています。

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

ありがとうございました。スライドの中ですと「規制の見直し」のところに書かれていたところですね。

それでは、続きまして、今年の3月のボツリヌス菌の乳児死亡事故のことに關してです。

今年の乳児死亡事故の報道で、十分に洗わない野菜も危ないというような情報がありました。こういった件について乳児の親にどのような伝え方があるのかというふうに考えたときに、例えば野菜については、ハザードのインパクト

は大きいけれども、発生確率は非常に小さい。よって、リスクとしては限りなく小さいという解釈で、野菜をよく洗うなど心がければそれほど心配しなくてもよい。ただし、症状が出たら医療機関へとといったように解説してもよろしいでしょうか。このように、乳児が注意しなければいけないような食べ物ということで他に心がけるべきなことがあったら教えていただけないでしょうかということで、この件、まず、畝山先生、教えていただいてもよろしいでしょうか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

「よろしいでしょうか」という質問に対しては、それでいいではないでしょうかということなのですけれども、そもそもこれは、蜂蜜は乳児に食べさせないよということとは公的機関などからちゃんと注意が出ている。それはきちんと守っていただきたい。事故があると関連して色々な情報が膨大に出るのですけれども、その中にはいまいち信頼性の怪しいものとか、リスクが非常に小さいのに大げさに言っているようなものとかがありますので、そういうものを判断するとき、今日お話ししたようなリスクの大きさを考えた上で現実的な対処をする。子供に野菜を食べさせないとかあり得ないような話をする人たちがいたので、さすがにそれはないだろうというふうに思いますので、基本、本当の注意に関しては厚生労働省もツイッターの説明がありましたし、食品安全委員会からもボツリヌスの件に関しては情報提供してありますので、基本はそこを見ていただいて、それを守っていただくというのがよくて、誰かが言っていたとかという怪しい情報に関してはとりあえず無視してもいいのかなというふうに思います。

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

箴島さん、たしか食品安全委員会ではツイッターを。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

有難うございます。食品安全委員会では、ボツリヌス症についてファクトシートを出しています。その時点で集められた国内外の最新の情報、文献を整理し、これを情報提供しています。その中に乳児ボツリヌス症も含まれています。

乳児ボツリヌス症につきましては、フェイスブックにおいてファクトシートを紹介しつつ発信を行いました。

食品安全委員会だけではありません。各省庁で情報を発信しました。

現在、食品安全に関してはWEB上で色々な情報が氾濫していますが、まずは役所がどういう情報を出しているかを確認していただきたいと思います。

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

道野さん、これはツイッターでもアクセス数がすごく多かったと。

○道野氏（厚生労働省）

先ほど私の説明の中で御紹介した厚生労働省の公式ツイッターでのツイートの中に蜂蜜による乳児ボツリヌスの発生ということで注意喚起なんかもしたのですが、このときは記録的なのか、我々にとってはリツイートの数もすごく多くて、ただ、それ以来まだ大きな反響があるものがないのですけれども、これまででは一番関心の高かった問題だというふうに思います。それだけ皆さんが関心を持っていただいているのだと思います。

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

私自身も色々なテレビなんかで野菜の情報とか、リスクの暴露量とかハザードとかを無視して同じように気をつけなければいけないというふうな情報があったときに、やはり厚労省、食安委がすぐに出していただけるというのは、信頼できる情報としてお母さん方もありがたい情報ではないかというふうに思ったりしました。

それから、これは消費者庁にお願いしたいなと思っているのは蜂蜜の表示なのです。蜂蜜の表示で「1歳未満のお子さんに」というふうに書いてあるのですが、実はあれは食品表示法では義務づけられていないのです。あの問題が起きたときに、市販されている蜂蜜をちゃんと表示されているかどうか見たのですけれども、表示されていないものが何点かありました。それから、やはり義務表示ではないので文字が小さいということと、書き方が皆ばらばらで、「蜂蜜は生ものなので加熱して」みたいな書き方があったりすると、それがばらばらというのはいくつかあるというふうに思うのです。

食品表示法というのは、安全性のことをきちんと伝えるというのがすごく大事なことだなというふうに思うので、そういったことも含めてぜひ検討していただきたいなと思いました。

○司会（消費者庁・藤田）

蜂蜜のときは、うちは安全関係の部署ですので、厚生労働省さんとか食品安全委員会さんが出しているのと同じような情報をうちも出しています、実は各省連携してやっています。そのときに、消費者庁は表示も持っていますので、表示も何とかしてくださいという御要望は承っております、そこは食品表示の担当部署につないでおります。そこで検討するのではないかとというふうに思

います。正確な情報が出せませんので申しわけございません。

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

あと、ボツリヌス菌に関する質問の続きですが、ボツリヌス菌が野菜にいますとすれば、レトルト野菜スープなどは製造件数が多いのでどんなに低い確率で抑えてもある程度の事故が起こり得るということになりそうですが、メーカーはどのようなリスクを回避しているのかといった質問が来ているのですけれども、この方はボツリヌスで。

○道野氏（厚生労働省）

レトルト食品というのは、こういったボツリヌス菌を殺菌できるという条件で加熱・加圧している、そういう製法を取っているものをレトルト食品というふうにいうのです。もともとはアメリカで缶詰とかそういったもので、特に農業国ですから、要は1年に農産物が一遍にたくさんとれるわけです。それを缶詰や缶詰にして置いておくということでボツリヌス中毒が結構出て、アメリカではpHが高い密封された食品に対する規制が厳しいわけです。冷蔵するか、こういうレトルト殺菌するか。

日本でもレトルト食品に関しては同様の基準になっていまして、そういったボツリヌス菌が確実に死滅するということを加熱条件として設定する必要があります。

このレトルト食品の加熱の考え方というのが、HACCPのアメリカでの制度化の最初の食品の例であったということもあわせて情報提供させていただきます。

○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、続きまして製造現場の取り組みということで、異物混入についての質問が来ておりますので、そちらを御紹介いたします。

異物混入のリスクと回収について疑問があります。一定の大きさ以上の金属や硬質異物はけがをすることで回収を行う必要があると思いますが、回収は本来ロットで危害が起こるときに行うものだと思います。単純に起こる異物混入で常に回収するのは疑問が残ります。もちろん機械や器具の劣化が激しく連続して起こり得る異物混入もあるので、急ぎ原因究明をする必要がありますし、連続性が疑われる場合は回収すべきですが、確認もなく回収するケースもあります。

異物混入を軽視しているわけではなく、改修費用に値する費用で改善を義務づけることや事故を減らすということができないのではないかと考えるからです。

同じように昆虫による異物混入もしかりです。ゴキブリが常にはい回っているような環境ではなく、連続性が疑われない昆虫類の異物混入では回収を行うことはなく、その費用を環境改善に充てる方がより効率的だと考えます。

流通業界、消費者への啓蒙や指導を行い、安易な回収を行わず、その費用で改善を行うような仕組みができないものでしょうか。

これは事業者の方の切実な御質問のように思いますけれども、これに対して厚生労働省はいかがでしょうか。

○道野氏（厚生労働省）

御質問ありがとうございます。

まず、回収そのものに関しては、実際に食品安全上のリスクのあるものとそうでないもの、品質であったり、そういう企業イメージを損なわないようにということで経営判断として回収される場合もあります。その他にも流通業者の要求とか様々な理由があるというふうに私どもは承知しています。

特に異物に関しては安全上の問題かどうかということは数年前から議論されているところで、その判断基準なんかも中々よくわからないというような話もあって、事業者団体の方からは厚生労働省の方でそういった安全にかかわる異物のルールというのが決められないかということは以前から要望を受けていました。それをすぐに決めるということは中々難しいのですけれども、先ほど申し上げたのは、すぐHACCPの制度化の話に戻ってしまうのですけれども、企業の皆さんがHACCPの危害分析を行う際に参考になるようにということで、過去2年間、保健所に異物混入で有症苦情があった例というのを私どもの方で集めまして、その大きさ別、原料別に整理したものをHACCPプランを作るためのガイダンスの中にそういったものも含めて公表しています。まだ2年間分のデータですのでこれからも蓄積していく必要はありますけれども、食品安全にかかわる異物混入問題というのはこういうものですよということについて皆さんの理解が進んでいくようにということで、引き続き努力をしていきたいというふうに考えています。

ただ、回収費用は回収費用だし、改善費用は改善費用なので、それは分けて考えていただいて、もちろんやられているとは思いますが、回収の費用についてどう考えるかということについては、事業者間のコミュニケーション、消費者の方とのコミュニケーションというのも重要だと思います。

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

コストというところの話だったかと思えますけれども、消費者団体の勉強会なんかでも、やはり健康影響がなくて、やたらに自主回収をするというのは食

品ロスにつながるのではないかというような勉強の場にしようというところ、持続可能な社会のあり方というところで勉強をしているところですが、それよりも最近の自主回収は大変数が多くなってきていて、健康影響がないものも増えているなというところで心配なところではあると思います。後ほど意見交換の場で、またこういったお話ができればと思います。

続きまして、製造現場の取り組みということで、農産物にとっての安心や安全ということで農薬のことについての御質問が来ております。農産物にとっての安心安全は、農薬の使用量と残留量または放射性物質等の残留値などだと思うが、一般消費者がそれを確認するにはどのような方法があるのか。それらが見える化するにはどのような方法があるのか。トレーサビリティという話を聞くが、そういったものに個人情報に掲載されるので問題があるのではないかとといったような御質問が来ております。

これは小倉さんの方で。

○小倉氏（農林水産省）

御質問ありがとうございます。農林水産省からお答えいたします。

まず、最初に検査結果はどうやって知ることができますかというようなお話でしたけれども、放射線に関して申し上げます、事故が起こってから6年たちましたけれども、これまで膨大な数の検査がなされております。その結果をわかりやすくご紹介するという観点で農林水産省のウェブサイトに掲載してございます。本日、アドレスなどは御紹介できなかったのですが、御興味ある方はご覧いただければと思います。

それから、トレーサビリティのお話を御指摘いただきました。トレーサビリティというのは、安全を確保するための取り組みではなく、例えば食中毒事故が起こったり、何か起きて回収しなければならないとか、そういったときに遡って追えるようにする、そういうふうにするようにするためのものがございます。安全を確保するという目的のものではありません。生産から消費まで、消費はちょっと難しいかもしれませんが、それぞれの関係者が記録をきちんと保管したり、追えるように取り組むということが大事というふうに思います。

○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。

それでは、続きましてコミュニケーションに関する色々な御質問も来ています。この中でお二人の方が輸入食品と国産のことについて安全性の情報の伝え方ということで意見が来ております。

まず、お一人目ですが、関係省庁が様々な形で消費者に食品の安全について正しく知ってもらおうとこのような場で努力していますが、中々浸透しないのはなぜでしょうか。輸入食品は国産と何ら変わらない検査をしているから安全というふうに厚生労働省が言う一方で、農林水産省は子供に安心して食べてもらえる国産食品などという、これでは消費者は混乱しませんかといったような御質問が来ておりますし、同じようにもう一方、国産と外国産の食品について、国産イコール安全、外国産イコール粗悪なものという固定観念を払拭するように関連省庁で今後も情報提供をお願いしたいといったようなお話が来ております。

これはお願いということでもあるのですが、農林水産省の方でよろしいでしょうか。

○小倉氏（農林水産省）

本日お集まりの方々には、私ども非常にお恥ずかしい限りで、おっしゃるとおりというふうに思います。国産だから安全なのではないということは非常におっしゃるとおりです。なので、誤解が生じないようにこれから頑張っていきたいと考えています。

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

道野さんの方からは、輸入食品の安全性は色々な形で消費者の方にもわかりやすく情報発信されていると思いますが。

○道野氏（厚生労働省）

安全性を語る上でカテゴリー分けとして国産と輸入というのは問題の置き方が違っているのだと思います。やはりどういった安全管理をした食品なのかということが重要なわけでありまして、そういった観点で我々も引き続き説明をしっかりとしていきたいというふうに考えています。

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

よろしく申し上げます。

実は、札幌では、やはり輸入の食品で、輸入の根菜のものは危ないのではないかとというふうなわかりやすい質問がよく来たりします。消費者の方は、輸入と国産というところでどうしてもそこで「輸入食品は安全ですか」というような質問も多いのですが、私なんかの立場からは、基準ということで考えると輸入も国産も同じ基準で流通しているというようなことをよくお話しするのですが、まだまだ情報提供の量が足りないのかなという部分もありますので、

これからも引き続きお願いしたいと思います。

それから、もう一つ、学校教育に関するお話も来ています。添加物や遺伝子組み換え食品などについて正しい知識を学校で教えたり、食品安全を伝えたりするような養成の場を設けるべきではないかというようなお話ですとか、それから、語り部といった食品安全の語り部制度みたいなものはどうだろうかというアイデアも来ています。食品のリスクは100%なくすることは不可能ですが、限りなく減らすことは可能で、そのために重要なことは情報開示であり、その情報を理解するための教育であると考えます。しかし、聞く人の知識により、その理解度は様々なので、食品安全の語り部制度などを設けて教育の機会の場を設けることができないかといったような消費者教育についても御意見が来ておりますが、まず、箴島さんの方からお願いしていいですか。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

御質問ありがとうございます。

資料にありましたように、食品安全委員会はリスクコミュニケーションも行っています。今、食品安全委員会がやっているリスクコミュニケーションは、学校教育関係者の方々を重点対象としています。昔は中学校に出向き、各教室で食品安全についてわかりやすく説明していたのですが、波及効果を考えた場合、個々の生徒さんを対象とするよりは、先生を対象とした方がいいのではないかとということもあり、今は学校の栄養教諭や学校栄養士の方々を対象として実施しています。その中で食品添加物や残留農薬の話、食品の安全を担保する仕組み（リスクアナリシス）の話をさせていただいています。

一方で、それだけでは十分とは言えませんので、食品安全委員会は年に4回季刊誌を出していますが、その中に「キッズボックス」というコーナーを設けており、お子様と一緒に食品安全について考えていただく観点から絵を入れて分かりやすく書いています。大体1万3,000部ぐらい刷って地方公共団体や図書館に置いていただいているのですが、ホームページにも掲載していますので、ダウンロードしてお使いいただけます。

併せまして、中学生を対象として、技術・家庭科の副読本の位置付けなのですが、「科学の目で見ると見る食品安全」という冊子を作っており、この3月に更新してホームページに載せています。

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

どうもありがとうございます。

消費者庁。

○司会（消費者庁・藤田）

食品添加物とか遺伝子組みかえ等につきましては、今もお話がありましたけれども、中学校の家庭科の授業の中で日常食の献立と食品の選び方という項目がございまして、その中で加工食品の表示と関連して指導されることになっていきます。指導要領上は、原材料や食品添加物、栄養成分、期限表示などの表示を理解して良否を見分け選択できるようにするということになっていまして、ここは別に食品添加物を避けましょうとか、そういうことは指導要領上には全然書いていないのですが、現場での対応というと実は色々であるというふうに聞いております。

そこで、先ほど箴島課長がおっしゃっていましたように、学校の教員とかそういう方々を対象に正しい知識を知ってもらうということが非常に重要だと思っていまして、消費者庁でも文科省と連携をいたしまして、教員の研修等で食品安全に関する説明をさせてもらっています。

また、それ以外に語り部のお話もありましたけれども、生涯教育ということもごございますので、地方自治体とか団体さんがリスクコミュニケーター（食品のリスクを伝える方）を養成するという場面がございしますが、そのリスクコミュニケーターの養成に協力をいたしまして、食品の安全はこういうふうに伝えましょうということに協力しています。非常に微力なので波及が中々あれなのですけれども、一応努力はしているということでございます。

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

ありがとうございました。

コミュニケーションの話、生産現場の話というふうに進んでまいりましたが、他にも個別の色々な御質問が来ております。

1つ、これは私に対しての質問だったのですけれども、厚労省、農水省、消費者庁、食品安全委員会では色々な計画を立てているけれども、実際の執行は自治体が行うことになります。今回の意見交換会では自治体が参加していません。森田さんとしては地方自治体に何を求めますかという質問をいただきました。

私として地方自治体に何を求めるかということなのですが、確かにこういった場で地方自治体の方々が出てこられて色々な活動をされているのですけれども、お話がなかつたりします。例えば輸入食品でも、私なんかは輸入食品の安全性に関して、国がやっている基準とかモニタリング検査の話と含めて、それぞれの都道府県の域内で食品を収去して輸入と国産と調べてそれを公表しているような事例があります。

例えば横浜市は、輸入食品ということで取り組みがずっと行われていて、か

んきつ類のポストハーベスト農薬とかそういうことをずっと積み重ねて検査されて、それを市の広報紙とか県のそういうふうなもので発表している場合もあると思います。

それから、地方自治体ではリスクコミュニケーションの場ということで、実際の市民の方と色々な活動をされていて、私も時々呼んでいただくのですけれども、そういうところでよく食品衛生監視員の方の立場で市民の方にこういう点を気をつけてください。食肉の生食に気をつけてください。例えば北海道とかそういうところだと、山菜とかそういうもので誤食をしないでくださいとか、それぞれその土地その土地に合った色々なお話を聞くこともできると思います。

今回は、国でやる場合は東京もそうで、横浜もそうなのですが、行政の方とか事業者の方が多いのですが、都道府県でやる場合は、いらっしゃっている方は市民の方ばかりで、そういう市民の方が何を聞きたいのかというのは、自治体の方、食品衛生監視員の方が実は一番よく御存じではないのかなと思ったりしています。

そういう意味で、コミュニケーションの場ということでも活躍されていて、そういった活動というのは自治体ごとに色々なところでやられていて、こういう場でも質問いただいた方は、うちはこんなことをやっていますよというのがあったら手を挙げて、後ででもいいですけども紹介していただければと思いますので、そういうことでこういう場では参加していませんけれども、自治体の活動で市民の方に向けて密接なコミュニケーションをやっていらっしゃるのだなということ、それから、特に来年は、道野さんのお話にもあったように、食品衛生の法律が大きく変わる年だなというふうに見受けられます。

その中でますます活動ということで、食品事業者に対する啓発とか、そういうことで大変な役割を果たされるというふうに思いますけれども、そういった役割も含めて期待しているところです。

私に質問が来たので、このような回答をさせていただきました。

それでは、色々な質問が出てまいりましたけれども、ここで参加者の方から直接意見、御質問の時間にさせていただきたいと思います。

色々なお話がありましたけれども、御質問のある方、ぜひ挙手してお願いします。

○質問者 A

セキといいます。

ポジティブリスト制度についてですけども、輸入品については残留農薬の検査が厳しくやられていますけれども、国産品についての検査というのはどのようにやられているのかを知りたいのです。

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

まずは、道野さん。

○道野氏（厚生労働省）

国内での生産・製造加工されたものの食品衛生法での検査というのは、都道府県が担っているわけです。今、全国で23区とか中核市も含めて144の自治体がありまして、500弱の保健所に食品衛生監視員というのが配置されていて、おっしゃっているような残留農薬の検査であれば、卸売市場とか流通拠点や、場合によっては小売り段階での検査ということをやっています。

実際の検査結果については、厚生労働省の方で年度ごとにまとめてホームページの方で公表しています。これは輸入も国産も両方含めて、どういう種類の食品にどういう種類の農薬の検査をしたかということを取りまとめて公表していますので、ぜひご覧いただければと思います。

○質問者A

残留農薬の国産品の違反というのは余り聞かないものですかね。

○道野氏（厚生労働省）

違反はあるのですけれども、回収とか時々ニュースになってしまうのですが、それはそれで違反事例があれば、きちんと回収等の措置を取っています。

○質問者A

国産品の検査率というのは、輸入品と比べてどうなのでしょう。

○道野氏（厚生労働省）

正確な数字は、今、手元にないのですけれども、件数的に言うと、国産のもの、輸入の場合には水際で国がやる分と国内に流通しているものについて、先ほど森田さんの紹介があったような、地方自治体の保健所が収去してやる部分と両方の足し算になってしまうのですけれども、そんなに大きな数字の差はありません。どこかがやっていないとか、そういう感じではありません。

○質問者A

わかりました。

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

農水さん、お願いします。

○小倉氏（農林水産省）

農林水産省です。御質問ありがとうございます。

食品衛生法の基準の観点でのお話は、先ほど道野課長からお話があったとおりなのですが、農林水産省は農薬を適切に使用してくださいということで生産者の方をお願いしておりますので、それがきちんと適切に使用されたかどうかというのを調べる目的で毎年調査を行っております。それについては、今、詳細なデータなどが手元にないのですが、毎年行って報告をしているという状況です。

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

ざっくりした感じなのですが、大体年間で150万件とかそんな感じでしたかね。何百万件という検査がされていて、輸入と国産がある中で違反率というのが0.001とかそんなオーダーだったような気がするのですが、今日の資料ではなかったのですが、オーダー的にはそんな感じです。

それから、東京都なんかでも、もちろん横浜でもそうですが、何百件という国産と輸入ということの検査が行われていて、違反率とかそういうことがまとめられているかと思えます。

今日、横浜市の方が来られていたら情報提供をお願い、すぐ数字はわかりますか。いきなり済みませんが、来られていないですか。

地方自治体のウェブサイトを見ますと、食品衛生の欄でうちの自治体は国産と輸入はこれだけやっています。そのうち違反率はどのくらいで、例えば先ほどのレモンのポストハーベストとか輸入のやつは違反がずっとないとかということがわかるのですが、これが中々わかりやすいところに掲載されていなくて、ずっと深く深く潜って調べないとわかりにくいところにあるのですが、国内でも輸入でも両方とも検査はされているようでございます。

○質問者A

わかりました。

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

続きまして、御質問はないでしょうか。お願いします。

○質問者B

今日は貴重なお話をありがとうございました。私、ふだんは消費生活センターで相談員をやっているのですが、たまに機能性表示食品について御質問・御相談を承ることがありまして、例えば特保で却下された商品と同じ成分が入っているものが、何で機能性表示食品として認められているのかとか、あとは、消費者庁のホームページを見ても、何の機能なのか消費者として読み解くことが難しい、表示が難し過ぎるということとか、効果があるような言葉もある一方で薬ではないということも書かれていて、この機能性表示食品という制度の意味がわからないという御相談をよく承るのですが、今後どのような方向に行かれるのかお伺いできればと思って、よろしくお願ひいたします。

○司会（消費者庁・藤田）

今後どのような方向にというのはちょっとあれなのですけれども、もともと食品というのは、口に入るものは薬か食品かしかなくて、何も効果とかはうたうことができなかつたのですけれども、世の中に色々なこれに効くとかあれに効くという一般的な食品があつて、それを商売に使いたかつた人たちがいっぱいいて、それでどうしようかというのができたときに特保という制度を最初に作つたのです。

ところが、特保という制度はきちんと安全性の評価をして、有効性の評価は別途消費者庁でということをやつていたのですけれども、それだと費用と期間がかかり過ぎるということで、ある意味、トップダウン的にもうちょっと、食品というのは商品のサイクルが非常に短いのですね、それをやっていると間に合わないということで、できればもうちょっと簡易に事業者の責任でできるような制度ができないかという非常に強い要望がございまして、それに対応する形で、事業者の責任においてきちんと文献等で証明できるようなものがあれば、認可とか許可ではなくて登録でやつていただくということで機能性表示食品という制度ができています。

これは動き出したばかりですので色々問題はありますけれども、その中でも厳しい目を持っていただいて、ここはおかしいのではないのかという声が上がりますと、また見直すようなこともあるかもしれないので、消費者庁は消費者の皆様のお要望を聞いて制度を改善していく省庁ですので、そういう御要望等があれば声を上げていただければというふうに思っています。

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

消費者にとっては大変わかりにくい。

箴島さん、お願いします。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

食品安全委員会です。

食品安全委員会は、食品の機能性表示には直接関与しませんが、健康食品の一つだと考えた場合、食品安全委員会としましては、健康食品に関してメッセージを発しています。19ぐらい中身がありますが、パンフレット、リーフレットにして、あるいはホームページに載せています。商品選択の際の参考となりますので、もし御相談があったときにそこも御紹介いただければありがたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

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

畝山先生、リスクのものさしの中で健康食品というのはかなり上の方にあつたかと思うのですけれども、どのように考えたらいいでしょうか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

現在、消費者の立場で言いますと、いわゆる健康食品は必要ないと、それが一番簡単なことだと思います。病気になったらお医者さんに行ってお薬を処方していただきましょう。病気でないのなら別に薬は要りません。おいしいものをバランスよく食べた方がよほどいいお金の使い方だと思いますというのが、研究者としての立場からの意見です。

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

ありがとうございました。

ふだん消費生活の相談に乗っていらっしゃる立場からすると、やはり国の食品安全委員会が出している健康食品の考え方や、こういった研究者の方々のメッセージというのは伝えやすいのかなというふうに思いますので、どうぞ参考にさせていただければと思います。

それでは、他にございませんでしょうか。

○質問者C

今日はすばらしい機会をいただきましてありがとうございます。

私どもは衛生管理をしている害虫駆除の会社でございますが、今は害虫駆除だけではなくて、HACCP構築とかそういう衛生管理のコンサルティング的なことを受けることがあります。その中で、厚生労働省の方々に作っていただいたHACCPの手引などを題材にしながら作って、管理を伝えて、要は厚生労働省の方がここまでしているのですよと、これを使っていきましょうという啓蒙、それを伝えるだけではなくて、やっていることをお伝えして啓蒙していくというこ

とをやっているのですが、今度、保健所の方と話したときにそれが通じないのです。保健所の方がわからないとか、法律の詳しい言葉を知らない方々もある。これは地域の保健所によって差があるのです。

京都の保健所の方にお聞きすると、勉強会を作って色々な事例発表をやったり、HACCPでやっているということもありますけれども、ある地域の私が新設工場のコンサルをして申し出に行くと、全然御存じなかったり。

今度HACCPの義務化になると、その辺の保健所の方々の活動というのは非常に大切になってくると思うのですけれども、その連携ですね、厚生労働省の方と保健所の方との連携をこれからどうやって、今、もしどうやっていくのかという案や方向性などがあればお聞かせ願いたいと思います。よろしくお願ひします。

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

厚生労働省さん、取り組みをお願いいたします。

○道野氏（厚生労働省）

先ほど申し上げたとおり、今、地方自治体の食品衛生法の施行でいうと144もあるわけですし、そうすると各自自治体によって必ずしも条例の内容が同じではなくて、営業許可基準から始まって、衛生管理の基準も含めてルールが違う、解釈が違うというような問題が確かに従来から我々も指摘されているところなのです。

HACCPの制度化につきましては、まず、保健所の食品衛生監視員の指導者を育てましょうということで、毎年各ブロックごとに2回以上、国で地方の食品衛生監視員を対象としてそういう指導者の研修会というのをここ2年やってきています。

それともう一つは、やはりおっしゃったような御指摘は関係業界からかなり出ていまして、HACCPの制度化に当たって、先ほど申し上げました基準Aと基準B、特に基準Bに関してが中心になるのですけれども、それぞれ導入の手引というのを業界団体ごとに作っていただくということで取り組んでいただいています。

私どもの方で、その内容確認を厚生労働省の検討会でやりまして、それを地方自治体にも通知をして、その内容に沿って全国統一的に、完全に統一できるかどうかは別にして、各業種とか食品の種類ごと、規模ごとの手引を策定して全国に普及していこうということで、余り大きな差が出ないようにやっていくということで、各業界の方もその趣旨には賛同していただいています。6月29日の検討会でまず最初の手引書として飲食店のものと添加物の基準B対応の手引書というのを検討して、今後ホームページ上で公表もすることになっていま

す。

また、会議資料については、当然ホームページ上で公表していますので、そういうものもご覧いただければというふうに思います。

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

ありがとうございました。

○質問者D

食品衛生監視員の方の指導のときに手引書そのものを使って指導するとか、その手引書の考え方が末端までいくように。違う資料を使うと、また違う資料の頭の中で手引書をやっていくことになると思うのです。ではなくて、手引書自体で指導をされて、その手引書がまた末端に行く。その手引書という考え方をとにかく末端に末端にというふうにしていただければより厚いのではないかなというふうな。

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

では、取り組みをお願いしたいということでよろしいでしょうか。

もう一方、御質問の方がいらっしゃるなので、お願いいたします。

○質問者E

今日はありがとうございます。

今のHACCPの続きみたいで申しわけないのですが、今日厚労省にいただいたレジュメの10枚目のところに基準A、基準Bというのがあって、基準Bを読みますと、「一般衛生管理のみのも等多様な対応が想定される」という非常に難しい書き方をされているのですが、事業者さんも、2人ぐらいでやっているラーメン屋さんもありますし、何万人とおられる企業もそれぞれで対応する能力が違ってくると思うのですが、HACCPに向けてというからには、基準BはHACCPではないと普通に思われてしまうのですが、その辺はいかがなんでしょうか。

あと、「多様な」というのは何も決めていないような感じも受けるのですが、その辺についてはどういうことでこういう書かれ方をするのでしょうか。

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

お願いします。

○道野氏（厚生労働省）

全体としては、HACCPもしくはHACCPの考え方に基づいた衛生管理ということで我々はまとめています。

最終取りまとめに書いている内容は、今、御指摘のとおりなわけですが、要はそういうHACCPによる衛生管理というのは、ヨーロッパでも食品の事業者については全てそれで導入をしているということなのですから、当然のことながら、今、おっしゃっているような従事者の数とか規模とか業種によって様々なものがあるわけです。

そういった意味で、Codexの7原則というのは必ずしも当てはめられないもの、当てはめにくいもの、できないものというのものもあるわけですので、そういったものについては個別に食品や業態の特性に応じてHACCPへの対応ということについて、それぞれ今申し上げたような手引書を作って対応していくというわけです。

もちろんハザードの危害要因の分析をやったときに、結果としてCCPのないものも当然あり得るわけです。だから、そういった意味で必ずしも危害要因分析でもって、一般衛生管理で足りる業種というのものもあるわけです。例えば販売業みたいなものはそうですし、そういったものを幅広く基準Bで受けとめようということで、こういった表現になっています。

実際の内容、構成要件については、今、申し上げたように、食品ごと、業態ごとに手引書を策定して、国の方でもそれについて十分確認をした上で世の中に普及していこうというような考え方です。

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

ありがとうございました。

他に御質問はないでしょうか。お願いします。

○質問者F

今日は、よく整理されたお話をありがとうございました。

質問は、実は冒頭の基調講演で非常にわかりやすいお話を情報提供ということとでいただいたのですが、その最後のまとめのところで食品の安全確保ということに関して概念が新しい方に進化しているというお話、まさに最新のものの考え方があるわけなのですから、このあたり色々報道なんかを見ると、メディアの方々がむしろ古い世界にとどまって記事を書いておられるのではないかと。

それから、さらに個別に言っても、ADIのことを考えても、毎日一生食べ続けて影響が出るか出ないかのところから基準を引いて、さらにそれが80%という先ほどのお話がありましたけれども、そういうものがたまたまぽつとどこかで

基準を超えたという、もうこれでとんでもないことが起きるような記事になって、さらに恐ろしい事例みたいなものを出すようなパターンが随分目につくのです。

ということになると、今日のこのリスクコミュニケーションは非常に貴重なあれだと思えるのですけれども、こういうことを地道にやってもメディアでぼつと個別事例で恐ろしい話を出したりすると、また感覚が変わってしまうのではないかと思うのです。

そういうことから、例えばメディアの方に対してのこういう情報といいますか、知っていただく、そしてまた、適正な書き方をさせていただく、そういう働きかけ方ですかね、どうなっているのか、余りそれをやると記事になりにくいということもあるのかもしれないけれども、そのあたりをちょっと、しかも一番大事だと思うのです。

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

では、箴島さん。

○箴島氏（内閣府食品安全委員会）

食品安全委員会の取り組みを御紹介します。

食品安全委員会の行うリスクコミュニケーションは、一般の方々、学校教育関係者の方々、消費者団体の方々のみならず、マスコミの方々も対象として行っています。マスコミの方々には、2,3か月に一度という間隔ですが、テーマを決めて私どもの方から説明し、質疑応答を行いながら、食品安全に係る各種知識をつけていただく、深めていただいています。

つい最近ですとカフェインをテーマにして、国立医薬品食品衛生研究所の室長と当委員会の委員長から話をさせていただき、それを記事に書いていただきました。

そういう取組が続けていますと、マスコミの方々から食品安全委員会に対して、例えば残留農薬が基準値超で超えたけれども、これをどう捉えればいいのかというようなお問い合わせをいただくことがあります。そのときには基準値とADIの関係なども含めてご説明しているのですが、異動で新たに着任される記者もいらっしゃいますので、このような地道な取り組みを今後も重ねていきたいと考えています。答えになっていないと思いますが。

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

畝山先生のようなお話は、まさに最新情報の話というのが中々メディアの方には伝わっていないというようなお話もあったかと思いますが、畝山先生、こ

のごろ色々なメディアでも取材をお受けになることが多いのではないのでしょうか。お話もされているというふうに思いますが、いかがでしょうか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

質問されれば答えるようにはしていますし、できるだけたくさんの方に伝えるように努力はしているのですが、何しろ圧倒的に少人数ですよ。ここにいる皆さんが私たちの味方だと思うので、せっかく今日来ていただいたので、これから皆で少しでもよくなるように協力していただきたいと思っています。

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

ありがとうございます。

こういうリスクコミュニケーションの場に来ると、ここに来ていらっしゃる方はわかるのだけれどもというお話があったり、それから、こういう科学的な根拠に基づく情報を出しても、それではなくてフェイクニュースとかSNSとか色々な情報があってそちらに振り回されている、そういうところもあるかと思っています。

この中でどういうふうにしていくかというのを、こういうコミュニケーションの場で一緒に考えていく、それを重ねていくということが大事なのかなというふうには思っているところです。ぜひそれぞれの皆様方も発信をしていただければと思います。

さて、他にないでしょうか。お願いします。

○質問者G

私は、今日の参加者の中では10%ぐらいしかない消費者団体です。NPOの神奈川県消費者の会連絡会から参りました。私からの質問というよりは意見をお伝えしたいと思っています。

いわゆる健康食品です。これについては、今、またさらに規制を緩和して、いわゆる健康食品がもっともっとたくさん売れるような方向に行くような状況にあるかと思っていますけれども、これまで出たものでも製品にばらつきがあったり、納得できない食品が多々あったかと思っていますので、これについてはさらなる規制緩和をすることがないようお願いしたいという意見でございます。

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す。

今日のリスクのものさしの中でも、私たちが実は気をつけなければいけないのは添加物や農薬ではなくて健康食品だという話があったかと思います。その中で確かに規制緩和というような方向もあったりということがあるのでしょうか。

○司会（消費者庁・藤田）

いわゆる健康食品の方につきましては、実は規制というのは表示の話しかなくて、過剰な偽りのあるような表示をしてはいけないということになっていますが、これを緩和するという話は今のところないと思います。機能性表示食品とか特保とかではないいわゆる健康食品については、それを規制緩和するという方向にはなくて、うちの表示対策課等が常にインターネットや広告など、少ない人数なので中々手が回っていないところもあるのですけれども、監視をしておりますし、最近では保健所さんとかそういうところでも表示の取り締まりをしております、たまに勧告等が出ているということで、鋭意努力はしているところでございます。

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

恐らくおっしゃられているのは機能性表示食品制度のことで、一種緩和のように見えるということですね。消費者団体からすると、今日は全国消団連の方も来ていらっしゃるけれども、消費者団体はこの制度ができたときに緩和というような方向性というのを大変懸念していたということがあるのかというふうに思います。

その一方で、箴島さんからおっしゃられていたように、食品安全委員会では機能性表示食品も含めて健康食品に注意するようということもありましたし、畝山先生は『健康食品』のことがよくわかる本』ということで著書もお出しになっておられて、一方でマスコミなんかも、最近、特保はどうかなのかというような問題提起も多いように思います。緩和されているようですけれども、私たちがもっと健康食品を取り巻く状況を理解しながら選ぶ力というのもつけていきたいというふうに思うところです。

御意見をどうもありがとうございました。

それでは、他に御質問ないでしょうか。どうぞ。

○質問者H

質問というより意見に近い形になるかもしれないのですが、私、宮城県の農林水産部で普及指導員をやっているイトウと申します。今日はプライベートで来ているので、あくまでこれから言う部分については私一個人の考えと

どうか話になるのですけれども、先ほどどなたかの質問でも国産信仰の部分で農水省の方に御意見があったかと思うのですが、あと機能性表示食品についても、最近では農水省の試験研究機関で一生懸命そういったことを後押しするようなことをやっているわけですね。その辺については、今日農水省から来ていらっしゃる方は消費・安全局で、やっているところはそこではないですね。生産局であったり、技術会議であったりするわけで、あとは農研機構ですけれども、先ほど森田さんの方で科学者の意見ということで、結局農研機構は科学者の集まりだと思うのですけれども、そういったところがそういうことをやって、基礎研究という部分では必要だと思うのですけれども、そういったところの情報の出し方というのですか、その辺については国の中でももう少しどこかで手綱を引いていただいて、適正な情報を国民に対して提供していただく。

これは宮城県の中でもそういったことがあって、過去に畝山さんに来ていただいて講演をしていただいた農業・園芸総合研究所では、機能性表示食品を使って野菜の産地育成を図ろうということで一生懸命やっている、私は内部で非常に批判をしているのですが、どなたにも聞いていただけない、県の幹部もイケイケでやっているということで、そういったところでは一般の消費者の方に誤解を招くので、国レベルでは個人的には食品安全委員会の方に期待をしたいので、その辺はぜひ国の省庁間の中でしっかりやっていただければというふうに思っています。

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。

とても貴重な御意見だと思います。どうしても産業振興が強い、機能性表示食品もそうですけれども、産業振興ということで地方も農産物も食品産業もそういう方向に行く中で、それぞれ中央農研の方も栄養科学のある分野では研究者なわけですね。そういう方の情報がまた突出して出ていってしまう。私たちはその情報をきちんと判断ができないというような状況の中で、どうやったらいいのかとよく思うところです。点のような情報よりわかりやすい情報の方が伝わりやすいのですね。

そこで、消費者自身をもっと勉強の場、学習の場というのが必要だと思いますし、畝山先生の話とか、食品安全委員会の様々な人とか、厚労省も健康食品とか色々な情報発信、注意喚起なんかもされていますし、農水省も課は違うということでしたけれども、そういった適切なコミュニケーションということも期待したいところだと思いますので、こういった場は議事録にも残りますし、こういうふうな考え方があるというのを少しずつ広められていければいいなど

いうふうに思います。御意見ありがとうございました。

他にどなたかございませんでしょうか。

お時間がそろそろですね。あと最後の方のお一人ということでいかがでしょうか。よろしいですか。

例えば事業者の方とか、今日は自治体の方も来ていらっしゃると思いますが、こんな取り組みをしていますみたいなことを御紹介していただけると一方通行にならないのでいいのですが。

お願いいたします。ありがとうございます。

○質問者 I

今日はありがとうございます。その事業者なのですけれども、私どもの会社でHACCPをやっているのですけれども、先ほどのHACCPの話の中で厚労省の方が今進められているA規格、B規格の話と、保健所の方とのギャップという話があったかと思いますが、農水省さんの関連の方でやっている日本食品安全マネジメント協会の規格A B Cのところと、今の厚労省さんが言っている規格のところと似ているようで異なっている形なのですね。

これは、我々やっている方の身から見るとダブルスタンダードに見えてしまうのですけれども、省庁間での横のやりとりというのは何とかならないものかなということをお聞きしたいのですが、よろしくをお願いします。

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

道野さん、お願いします。

○道野氏（厚生労働省）

HACCPの普及という意味では、別に農林水産省に限らず色々な団体の方は色々やっていたらいい、これはどんどんやってもらいたいと思っておりますし、そういった意味で農水省の取り組みも応援をしています。

内容についてですけれども、食品安全マネジメント協会がやっているA B Cの基準のAというのは一般衛生管理です。これは、厚生労働省が食品衛生法に基づいて出しているガイドラインと基本的な内容は共通。基準Bというのが、マネジメント協会のBというのがHACCPをそれに乗せたものということです。Cは、それにマネジメント部分がつく。ISOなんかでも組織管理とかトレーニングとか色々なもののマネジメント部分があるわけですが、それが乗かって1つの基準になるというふうな構成になっていまして、特に基準の内容についてはあらかじめ相談も受けていますし、その内容については我々の方でも確認をした上で進めていただいているという状況にあります。ちょっと外からは見えにく

い部分もあるかもしれないですけども、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）

ありがとうございます。

小倉さん、HACCP支援法とかどうでしょうか。

○小倉氏（農林水産省）

今、お手元に資料を御用意していないので簡単に御説明いたしますと、3つあるというお話は、事業者の方が輸出をする際に国際取引も見据えてやる場合に備えて御用意しておりますので、そういった規格認証を支援しているということでございます。

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

今の御説明でよろしいでしょうか。

では、ちょうどお時間となりました。皆様、活発な意見交換をどうもありがとうございました。これで時間となりましたので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。（拍手）

それでは、司会をお返しいたします。

○司会（消費者庁・藤田）

森田さん、どうもありがとうございました。

本日の御参加の皆様、最後に活発な御意見、御質問等をいただきまして本当にありがとうございました。こういう機会事業者の皆様、消費者の皆様から御意見とか御質問をいただくということが我々の行政にとっても大変参考になります。本日いただきました御意見は、私のところは消費者安全の部門なのですけれども、当然、機能性表示食品等をやっている表示のところにもお伝えして、こういう意見があったということで庁内で共有してまいりたいと思いますし、もちろん他の省庁さんでも情報共有がされることと思います。

また、国の情報提供のあり方についてという御意見を承っておりますが、これをまた念頭に置きまして、今後どうしていったらいいのかということも私の中でも考えてまいりたいと思います。

本当に今日は色々な御意見、御質問をいただきまして大変感謝をしております。どうもありがとうございました。

それでは、時間となりましたので、本日のプログラムをここで終了いたしたいと思います。ちょうど時間となっております。円滑な進行に御協力をいただきましてありがとうございました。

皆様の封筒の中にアンケート用紙が入っていると思います。我々が今後の企画をする際に皆様からのアンケートが大変貴重になります。アンケートに書かれた御意見も、ここにいる者だけではなくて、関係部署に当然回して、こういうことがありましたということをお知らせするようにしていますし、テキストに起こして担当者が必ず目を通しますので、言い足りなかったことや聞きそびれたこと、今日の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。お帰りの際にアンケートの箱を用意しておりますので、そちらに入れてくれればと思います。

それでは、皆様、今日は本当にありがとうございました。これで会を終了いたします。