

食品に関するリスクコミュニケーション
～知ろう、考えよう、輸入食品の安全性～

日 時 平成30年2月1日（木）

13：30～16：23

場 所 天満研修センター1F

101ホール

○司会者（一戸） 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～知ろう、考えよう、輸入食品の安全性～」を開催いたします。

本日、司会を務めます、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課の一戸でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、初めに、今回の意見交換会の開催の趣旨について、説明させていただきます。

本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取り組みへの理解を深めていただくことを目的としており、消費者、事業者、行政による講演や、会場の皆様を交えた意見交換を通じて、理解を共有し、疑問を解消していただければと思っております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において、食品衛生法第23条の規定に基づき、毎年度、食品などの輸入について、国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでいます。この機会に、平成30年度の輸入食品監視指導計画を定めるに当たりまして、皆様からの意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしている資料につきましては、次第の下のほうに記載してありますとおりでございます。足りない資料がございましたら、近くの係の者にお申し出

ください。

本日の進め方ですが、初めに、一般社団法人全国消費者団体連絡会の浦郷由季さんより、「輸入食品、安全なのになぜ不安？」と題して約15分、日本ハム株式会社品質保証部、岩間清さんより、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取組みについて」約20分御講演いただきます。最後に、行政の立場から、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の飯塚より、「輸入食品の安全性確保の取組み」について、約35分説明いたします。

その後、10分間の休憩を挟みまして、意見交換・質疑応答に入ります。意見交換では、先ほど御紹介した3名の講師に加え、株式会社Studio coodyの浜田陽子さん、国立医薬品食品衛生研究所の畝山智香子さんが登壇いたします。

最後に、会場の皆様とともに、輸入食品の安全性確保について、意見交換を行いますので、御質問がある方は、御所属とお名前をおっしゃった上で御発言いただきますようお願いいたします。

なお、出席者の皆様から事前にいただきました御意見、御質問につきましては、御質問が多かった事項を中心に、それぞれのプレゼンテーションや意見交換の中で触れさせていただく予定ですが、時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

本日、御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として、厚生労働省のホームページにて、後日公表する予定です。後半の意見交換の議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合のある方は、御発言の前にその旨をおっしゃっていただきたいと思います。

閉会は16時半を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう、よろしくようお願いいたします。

本日の取材・カメラによる冒頭カメラ撮りは、ここまでとさせていただきます。な

お、主催者による撮影は継続させていただきます。御了承ください。

それでは、「輸入食品、安全なのになぜ不安？」と題して、一般社団法人全国消費者団体連絡会の浦郷由季さんより、お話しいただきます。

皆様、資料1を御準備ください。よろしくお願ひいたします。

○全消団連（浦郷氏） 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました、全国消費者団体連絡会の浦郷と申します。本日は、よろしくお願ひいたします。

本日は、輸入食品について、国内で流通しているものは安全が確保されているのに、消費者はなぜ不安に思ってしまうのか、どうしたら、不安を取り除けるのか、ということについて、消費者の立場から、お話ししたいと思っています。

最初に、私の所属する全国消費者団体連絡会について、簡単に御紹介します。

1956年に創立、ことしで62年という歴史を持ち、近年では、スライドにありますように、消費者にかかわるさまざまな法律の制定や消費者庁の設置にもかかわってきました。現在は、48の団体が緩やかにつながって、消費者の暮らしにかかわる問題について、情報収集、情報提供、情報交換をしながら、全国消団連として、政策提言をおこなったり、課題解決に向けた取り組みをしております。

きょう、お話しする内容です。消費者は、なぜ不安に思うのか。そこには、幾つかの要因があると思います。そして、不安を取り除くにはどうしたらよいのか。これをすればいいという決め手はないと思います。一消費者として、こうなれば不安が少し解消されるかなと思うことを挙げましたので、ここは皆さんと一緒に考えていければと思っています。

では、まず、消費者の意識というところからです。こちらは、消費者動向調査ということで、国産原料の食品と輸入食品に対するイメージということで、安全面について、聞いた結果です。ここ何年かの結果になりますけれども、国産食品については、大体6割から7割の方が安全というイメージであるのに対し、輸入食品に対しては、安全というイメージを持つ方はごくわずかです。問題があるというイメージを持っている方

が4割以上になっています。

また、こちらは、東京都の調査になりますが、輸入の生鮮食料品については、とても不安がある、少し不安があるという方が、合わせて8割にものぼっています。実際、スーパーなどのお買い物場では、輸入品でないと手に入らない食材もありますし、カボチャやブロッコリー、アスパラなど、国産品と輸入品が並んでいるときは、値段と家計を考えてお買い物をします。

また、外食産業では多くの輸入食材が使われていると思いますが、これについては、外食時に、国産かどうか気にかける人は3割強しかいないという別の調査もあります。

つまり、実際、消費者は輸入食品を食べています。でも、改めて、輸入食品について意識を問われると、「不安に思う」という答えが多くなります。これは、やはり、輸入食品がどのような産地でどのようにつくられ、どのように管理されているのか、そして、私たちの食卓に来るのかというのが見えないところから来る不安なのかなと私は思っております。

次に、こちらは、専門家と消費者のリスクの捉え方の違いをよくあらわしているアンケート結果です。食生活等において、気をつけなければいけないと考えることを必要性の大きい順に挙げるという問いで、O157のような病原性微生物やカビ毒に対しては、専門家も消費者も同じようにリスクを認識しています。

しかし、専門家がリスクが大きいとして挙げている、たばこ、過食や偏食、アレルギー、飲酒などに対して、消費者は余りリスクと認識していません。

逆に、専門家がリスクとして気をつける必要は小さいとしている、農薬の残留、それから、食品添加物、食品容器からの溶出物質、ダイオキシン類などに対して、消費者はリスクが大きいと感じている、そういう違いが出ています。

こちらは、きょうパネリストとして後で登場される畝山先生に、食の安全に関する学習会でお話をしていただいた際に、私になるほどと思ったことなので、このスライドを入れさせていただきます。

食品の汚染についてのリスクの捉え方ということで、私たち、一般の消費者のリスクの感覚というのが、真っ白なところに、何か添加物とか残留農薬とかで、黒くぱつと汚染されているというようなイメージになります。けど、専門家はそうではない。そもそも食品には、さまざまな要因の汚染のリスクがあり、一般の人がリスクだと思っているものは、たくさんのリスクの中の一部にすぎない。私は逆に、専門家はこういうイメージで見ているのか、なるほどと思いました。消費者は、専門家とはリスクの捉え方が違う。そこを踏まえて、消費者に情報を伝えていかなければいけないと思います。

では、その情報ですけれども、行政や事業者の皆さんは、本当にさまざまな情報を発信しています。冊子、チラシ、リーフレットなど紙媒体のものもありますし、今は、普通にホームページを持っていて、そこからさまざまな取り組みについて、紹介しています。

輸入食品の監視体制についても、厚労省のホームページから検疫所についてのパンフレット、輸入食品についてのリーフレットを見ることができます。それを見ると、輸入食品の監視体制は3段階で、ちゃんと実施していますよということが書かれています。

けれども、厚労省のトップ画面からそこに行き着くまでが、なかなか大変ですし、実際のパンフレットやリーフレットにしても、一般の消費者はどこで手にすることができるのでしょうか。

そして、今回、ホームページを見ていて、輸入食品に関するY o u T u b eも見しました。きょう、この会場でも開催前に流れていた、あの映像ですけれども、2014年に公開されていて、再生回数がここに書いてあるとおりですけれども、何かせっかくの動画も、なかなか見られていないようで、とても残念な思いがします。

輸入食品監視業務のF A Qに、「全体の約1割しか検査してなくて、安全が確保されるのか」というものがあります。この問いは、食の安全に関する学習会などで必ず

と言っていいほど出てくる質問です。検査をしていることはわかっていますが、数が少なければ、消費者は不安です。そこのところを、どうすれば理解が得られるのでしょうか。

また、中国産についても、必ず質問が出ます。過去に事件があったけど、本当に大丈夫なのか。今回、全国消団連でも学習会を開き、厚労省の方に説明いただいたことで、中国とは、この食品安全推進イニシアチブという会合を毎年持って、安全確保の確認をしているということを認識しました。このような取り組みもあり、中国産の違反率は、ほかの国と比べても高くありません。ほかにも、輸入相手国と協議をして、違反防止対策をしているとのことでした。

今回、学習したので、私は知ることができましたが、一体、どれだけの人が知っているのでしょうか。

そして、本日のようなリスクコミュニケーション、きょうの会場は、参加者の約半分が事業者の方とお聞きしております。それから、消費者の方は2割強、今回は多いほうだということですが、もっと多くの消費者と情報共有できればと思います。

このように、情報発信しているけれど、その情報はなかなか消費者に伝わらない状況だと思います。

そして、学校での食育、とても大事なところですが、昔のほうに、田んぼや畑があたりこちにあった時代と違い、今は生産の現場と食卓とが、余りに離れてしまっています。食の安全やリスクについて、学校はもちろん、家庭でもきちんと伝えられているのでしょうか。

食に関しては、過去多くの違反事件がありました。近年の主なものだけ挙げてみましたが、皆さんの記憶にも残っていると思います。ひとたび、事件が起きると、週刊誌やネットで危険をあおる記事、不安をかき立てる記事がインパクトの強い見出しとともに繰り返し掲載され、さまざまな場所で、私たち消費者はそれを目にすることになります。テレビの情報番組でも取り上げられます。内容的に、どこまで正確に伝え

ているか、定かではありませんが、必要以上に消費者を不安にさせてしまいます。そして、消費者の記憶の中に、輸入食品は安心できないというイメージがつくられていてしまいます。

それでは、どうしたら、こうした不安を取り除くことができるのか。最初にも言いましたが、正解はわかりません。皆さんと一緒に考えていければと思いますが、私は、消費者を不安にする一番の原因は、消費者が食品に関して、知らないことが多い。過去の事件は覚えているけれども、では、今現在、どんな検査やどんな管理がされているのか、輸入する相手国とどんな取り組みがされているのか、知らない。私も正直なところ、輸入食品に関しては、今の消費者団体に活動するまでは知りませんでした。

なので、情報発信はとても大事だと思います。行政の皆さんも、事業者の皆さんも、さまざまなツールを使って、情報の発信を工夫しています。でも、情報を出しているだけでは、消費者には伝わりません。

今は、情報があふれています。スマホをスクロールすれば、山ほど情報が出てきます。本当にたくさんあり過ぎて、受けとめ切れません。皆さんもそうだと思います。私もそうなんですけれども、ニュースサイトやSNSをスクロールしながら、自分にひっかかった見出しの記事だけ読むけど、あとはスルー。ひっかかる見出しも、自分が興味あるもの、自分にとって都合のいいものばかりです。

そういう情報過多の時代に、どうすれば大事な情報をキャッチしてもらえるのか、どうしたら、ホームページに見に来てもらえるのか、チラシや冊子をどうすれば手にとってもらえるのか、どうしたらひっかかってもらえるのか、そこを考えながら、その上で、さらに見やすさ、わかりやすさも重要だと思います。

知ってもらおうことの一つの方法として、知識だけではなく、体感してもらおうことがあると思います。輸入食品に関しては、産地見学というのはなかなかできませんけれども、生協では、海外の産地での生産の様子をビデオに撮り、10分程度のDVDにして、組合員の集まりで紹介していました。

やはり、それを見るだけで安心して、その商品を買うことができます。つくっている場を見るというのは、国内の工場であっても、自分の目で確かめることができる、知識だけでなく、感覚として、知ってもらえることができるという点で重要で、消費者の安心につながると思います。

学校教育の食育の場では子供たちに伝えたいこと、たくさんありますが、その中で、日本や世界の食に関する状況や食品のリスクの捉え方なども、知識を詰め込むだけでなく、五感で確かめることができるような取り組みで伝えていってほしいと思います。

そして、私たち消費者は何をすればいいのか。情報リテラシーを高めると書きましたが、さまざまな情報が大量に流れる中、受け取った情報をそのままのみにするのではなく、その情報の背景や根拠は何かまで、思いをめぐらせ、自分で情報を読み解く力、情報の正確さを判断する力、その情報が自分にとって必要かどうか、取捨選択する力などをつけていく必要があると思います。

そのためには消費者教育も必要ですし、私たち、消費者団体も多くの方に参加してもらえる学習会など、そういう機会をたくさんつくり、リテラシーを高めるお手伝いをしていきたいと思っています。そして、消費者に正確な情報が伝わるような努力をしていきたいと思っています。

きょうは、「安全なのになぜ不安？」というタイトルをつけました。前提として、安全であるということでお話をしています。ですから、輸入食品はもちろん、食品に関しては、引き続き、しっかりとした管理体制、これはフードディフェンスも含めてですけれども、食の安全確保に努めていただきたいと思います。

最後に、行政・事業者・消費者、それぞれの取り組みで、輸入品も国産品も、どちらも安心して選べるようにしたいと思っています。

御清聴ありがとうございました。

○司会者（一戸） 浦郷さん、ありがとうございました。

続きまして、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」、日本ハム

株式会社品質保証部の岩間清さんより、お話しいただきます。

皆様、資料2を御準備ください。よろしく願いいたします。

○日ハム（岩間氏） 皆さん、こんにちは。日本ハム品質保証部の岩間と申します。

私は、現在、品質保証という仕事で東京におりますが、実は、日本ハムは大阪の会社でございます、本社も梅田でございます。

きょうは、輸入食品の安全安心につきまして、ニッポンハムグループとして、どのような取り組みをしているかということを紹介させていただきまして、リスクコミュニケーションに役立てていただきたいと思います。

まず、きょうは、日本ハムってこんなところという事を、簡単に説明し、その後、本題であります、品質保証体制について、説明をしたいと思います。

先程、日本ハムの本社は大阪と申しましたが、1942年に徳島で創業者が会社を立ち上げました。そこから、現在は、日本、世界を含めまして、約3万人の従業員がいる会社でございます。

今、日本ハムといいますと、どうしても、ハム・ソーセージのイメージがあるかと思いますが、事業としましては多岐にわたっております。ピザですとか、肉、またはチーズ、乳製品等々の製造・販売も行っております。会社の売り上げとしましては、実は、ハム・ソーセージは皆様が思うより少なく、食肉が、売り上げの50%以上を占めております。

少し変わったものと、食物アレルギー対応の食品をつくっております、米粉パンですとか、ハンバーグなどを製造するアレルギー専用工場を持っております。また、このアレルギーに関しまして検査キットをつくっております。このように、食にかかわるあらゆる分野において、取り組んでいこうとしています。

その他、食とスポーツということも企業が掲げておりまして、日本ハムファイターズも運営しております。この写真は、一昨年、優勝したときの写真です。

大阪では、セレッソ大阪の運営にも参画しております。セレッソ大阪におきまして

は、天皇杯等で優勝しまして、やっとながれが実ったところでございます。また、セレッソ大阪の女子チームも、なでしこリーグで、今度から一部リーグに上がったところでございます。このように、サッカーのほうも、大阪で盛んに活動させていただいております。

本題の、私どもの品質保証体制について説明いたします。輸入食品におきましても、国内と同様、同じ品質保証体制で対応しております。

考え方としまして、安全審査、品質監査、安全検査と、この3つの安全のハードルを設けております。ただし、このようなシステムをつくりましても、運用するのは人ですので、それにかかわる人を育成しています。以上、この4つを軸に企業活動をしております。

この安全審査とはどういうものかといいますと、まず、発売する前に、書類上の審査を行います。当然、その書類の審査におきましては、一括表示のチェックもごさいますけれども、例えば、その資材が本当に遺伝子組み換えかどうか、または、優良・有利誤認がないかとか、またその栄養成分の数値が本当に合っているか等々を確認します。

また、食品安全に関する法律にかかわるところで言えば、アレルギー表示が本当に合っているか、微生物検査結果は適切なものか、または、その商品のトレーサビリティはできているのか、このようなところを、まず、書類審査をして、商品が適切かどうかということを判断します。

次に品質監査です。その商品が、実際に製造現場で適切な環境でつくられているかということを判断するために、品質監査を行います。この品質監査につきましては、国際標準規格の判断基準をベースにしながら、自社のルールその他、世の中で、非常に注目されている内容や今後、必要なことなど、そういった項目を入れて、自分たちが現地に行って確認しております。

次に安全検査です。実際、その製造工場で作った商品が本当に規格に合っている

かということを経験の特性に応じて検査いたします。具体的には、残留農薬等の検査、微生物や放射能物質検査等々を、行っております。

これらをうまく回すために、やはり人が大切ですので、人材育成をするために、品質に関しましては、全従業員が勉強できるeラーニング、また、その知識をもとに、技術を身につけてもらうために集合研修を実施しています。さらに、その中の優秀な人材を選抜して、試験制度を行って専門家を育てるということをして、品質保証体制を底上げしています。

では、実際に輸入食品の安全に関わる取り組みとして、どういう活動をしているかということを紹介いたします。

皆様のお手元の資料には、一部しか出していませんが、前方のお写真を見ながら、少しお話をしたいと思います。

まず、海外から日本に輸入する商品におきましても、先ほど説明させていただきました審査、監査、検査、この3つのハードルを設けております。ですので、今のこの図のとおり、日本に入る前には、この3つのハードルを必ず越えなければならない仕組みになっております。

一つの事例として、中国の事例を紹介したいと思います。

中国でも、海外の実際の工場に行くと、必ず現場を確認いたします。このように色々なところを見ますけれども、決められた器具が正しく置かれているかどうか、機械の中まで全部、弊社の監査員が見ます。

そこで、大事なことは、日本から行くと、どうしてもチェックシート等、日本語で準備してしまいがちですが、やはり、現地とのコミュニケーションが必要ですので、日本語でつくったものを、中国語にも訳して、現地の方とその場でどういうことをチェックしている、どういうところを指摘しているんだ、ということがわかるように、現地でコミュニケーションがとれるようなシートをつくってやっております。

これはタイの事例です。

タイにおきましても、当然、中国だけではなく、たくさんの商品を輸入しておりますので、実際に監査を行っております。

薬剤管理などのチェックもありますが、下の写真に、ありますとおり、現場で使用しているボールペンの管理番号は本当に管理されているのかなど、こういうところも見ています。もう一つは、制服に名前を打ったり、番号を縫いますよね。そのミシンの針が本当に管理されているかなどもみています。それが、例えば、折れたりしていたら、食品に混入することもございますから、そういうことがないかどうかということまで、見ております。ですから、非常に品質監査に行く人間の力量が試されます。

これはベトナムです。

ベトナムも、生産がありますので、現地の方とコミュニケーションをとるために、シートをベトナム語でつくっています。ベトナムの現地の方と話すとき英語が通じないこともありますので、現地語を使うことがございます。

手洗いが本当にできているかどうかですとか、あとは、単にものをつくっているときだけではなく、生産する前の状態が大切ですので、洗浄ですね。生産後の洗浄工程が適切にできているかということも確認するようにしております。

これは台湾の事例です。

台湾におきましても、中国と同様、同じチェックシートを使いながら、品質監査を行っております。中でも、更衣室の管理状況、こういうところも、実は大切でして、フードディフェンスの視点から見ますと、更衣室に本来持ち込んではいけないものがあるかどうかということも確認をします。また、空気の問題もありますので、エアフィルターも見ます。もちろん、衛生的な包装室でつくっておりますが、そのフィルターが汚れていたら、だめですから、フィルターなども確認をするようにしております。

あと、米国ハワイも生産工場がございまして、ハワイ等も英語版を使いまして、現地とコミュニケーションをとるようにしております。

これはメキシコです。

メキシコはスペイン語圏ですので、スペイン語のチェックシートを用いて、実施しております。また、工場の外周のセキュリティーチェックをしております。

これはマレーシアです。

マレーシアも、最近、進出しているところですが、工場用水の管理ですとか、また、実際に検査室に入りまして、検査の方法が、日本に輸入するときに必要な検査項目等を担保できる検査ができているかどうか。その検査内容についても、確認をするようにしております。

また、現地の政府機関によるインスペクションが、それぞれの国で行われますけれども、そこにも立ち合いまして、現地の視点がどういうところにあるかというのを見えています。

この事例は、メキシコのサガルパというところですが、メキシコの場合は、工場に政府機関が駐在しておりますので、彼らの視点がどういうところにあるかということをお学びます。

写真が少ししかありませんが、アメリカのUSDAも工場に駐在しておりますので、彼らの視点を学ぶために、我々も一緒に同行することもございます。

いろいろと話しましたが、私も数国の監査に行き感じたことは、現地の文化や法律の違いを相互に理解することが大事だということです。

一つの事例として、アレルギーの表示をだしますと、日本の場合は、7つの義務表示と20個のアレルギーの推奨表示がございます。これは日本の食品事業者は当然、知っていることではございますけれども、海外の人には、それが常識ではございません。

例えば、私たちが韓国のアレルギーの表示の義務を知っていますかということ、多分、知らないと思うんです。そう考えると、やはり、お互いの国の文化や風習を、歩みよって理解しなければいけないというふうに思います。

もう一つの事例として、こちらをご覧ください。これはアレルギーの比較表です。日本とEU、米国、カナダ、韓国、いろいろと例を挙げましたが、やっぱり違うんで

すよね。韓国ではトマトがアレルギーの項目に入っていますし、EUでは、セロリがアレルギーの項目に記載されています。

ですから、私たちは、単に日本からこうして欲しいということだけをいうのではなく、その国のことを知りながら、この国ではこうだけれども、日本はこうなんだよということをしっかり伝え、指示ではなく、協働して安全な食品をつくるというスタンスで取り組んでおります。

ポジティブリスト制度についても、少しお話ししたいと思います。ニッポンハムグループとしましては、ポジティブリスト制度について、このような方針を立てております。

一つは、仕入れ原料につきまして、生産段階で使用している農薬等をまず調査し、その調査した農薬の残留がないかどうかを定期的に判断するということをします。もし、そこに異常があった場合は、生産者へフィードバックして、改善を行ってもらおうというスタンスで品質の向上を図っております。

大切なのは、履歴管理だと思います。本来は投薬プログラムが適切に管理されていることを確認しますけれども、使用実態をなかなか開示してくれないところがございます。その場合、できるだけ現地に行って情報交換をして、遵守していただくように企業として努力をしております。

また、残留農薬の検査につきましては、定期検査を実施しております。国内においては、品質科学センターがつくばにありますので、そちらで定期検査をしております。

農薬等を調査する上で大事なことは、海外は現地で検査をすることだと思っております。日本に入ってきてからでは事後対応に追われますので、できるだけ、海外、現地で検査できる体制を組んでおります。ニッポンハムグループとしましては、中国とタイで検査体制を構築しております。

また、残留農薬につきましては、たくさんの検査項目があり、非常にコストがかかりますので、弊社独自で一斉分析法を開発しまして、できるだけ低コストでスピード

を持った検査体制ができるようにしております。

世界的には、このような検査体制を持っておりまして、メキシコ、中国、タイを中心に、検査ができるようにしております。

あと、海外の検査機関は、本当に大丈夫なのというお言葉を多く頂くことがありますので、少し、お写真で説明したいと思います。

こちらは、中国の検査機関です。単に、私たちが検査を外部に依頼するのではなく、先ほど申しました弊社独自の一斉分析法で、必要な検査項目を中国の検査機関と技術協力を行い、日本と同等の精度で分析ができるようにレベルを構築してから検査をしています。

これは、昨年の実績です。農薬では257項目、蓄肉製品では85、ウナギでは95、ほかにアレルギーですとか、食品添加物も検査できるようにしております。

これは、そのときの情勢や法律が変わるたびに、見直しをしております。

設備を、見ていただいておりますが、かなり立派な設備です。中国だからといって、全然良くない機械があるわけではなく、非常にいい機械がたくさんそろっておりますし、技術者も優秀な方が多いです。

こちらはタイです。タイの検査機関も、すごく立派な検査機関で、こちらにおきましても、タイ国でリスクとなる動物医薬品や農薬、こちらを抽出して分析しています。これも、昨年の実績でございます。

もう一つ、輸入食品について、先ほど少しお話もあったかと思いますが、輸入食品は、中国が悪い、悪いというイメージをお持ちの方もいます。けれども、こちらの大阪府の公衆衛生研究所のホームページに出ている数字をご覧ください。国別の違反数と輸入数の比率で、違反件数率を出しています。実は、中国というのは、先ほどもありましたとおり、輸入量が非常に多いのですが、違反率というのは、実はそんなに高くはないと思っております。

逆に、アフリカとかそちらのほうが、輸入量は少ないのですが、少し違反率が高い

ような現状でございます。

このように、正しい情報をしっかりと事業者も消費者も知ることが、食品の安全を確保するためには効率的な方法ではないかなと思います。

最後に、これは私の考え方ですけれども、農薬等、安定的な食糧調達のためには必要だと思っていますし、少なくとも、日本国におきましては、必要最小量で使われていると思っています。

輸入食品におきましても、法律に沿って、検疫所で検査が行われていますし、事業者も、国だけに頼ることなく、自分たちでも検査をするような体制がほぼできているのではないかなと思います。

私どものお客様サービス部にお客様よりお電話がございますが、最終的には、やはり、どんな食品も、偏った食べ方をするのではなく、同じものを食べ続ければ、健康を害するというお話をさせていただいております。

私も工場にいるときは、毎日シャウエッセンをつくっておいしかったですので、シャウエッセンを毎日、食べていました。シャウエッセンだけではなく、野菜も牛乳も、食べなければいけないというふうに思っています。健康は、バランスいい食生活に尽きるんじゃないかなというふうに考えております。

御清聴ありがとうございました。

○司会者（一戸） 岩間さん、ありがとうございました。

続きまして、「輸入食品の安全性確保の取組み」について、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室、飯塚渉より、説明いたします。

皆様、資料3-1を御準備ください。よろしく願いいたします。

○厚労省（飯塚） 皆様、こんにちは。厚生労働省輸入食品安全対策室の飯塚と申します。よろしく願いします。

私のほうからは、「輸入食品の安全性確保の取組み」ということで、少しお話をさせていただきます。

まず、その話をする前に、リスク分析という言葉に触れていただきたいと思います。

リスク分析とは、記載がございますが、国民の健康の保護を目的として、いわゆる消費者の健康保護ファーストという目的のもとに、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合に、事故の後始末ではなく、可能な範囲で、事故を未然に防ぐと。事後対応ということではなくて、未然に防ぐという考え方に基つきまして、リスクを最小限にするためのプロセスということでございます。食品の安全には、絶対というものはないわけでありましてけれども、リスクが存在するというを前提として、リスク分析を行います。

やはり、まだまだゼロリスク志向というものはありまして、少しでも危険性がある物質が含まれていてはいけないというような考え方が結構あります。そこには、量的な感覚がないということが一番の問題だと思います。

2003年になりますけれども、平成15年7月に、食品安全基本法ができました。そこで、食品安全行政にはリスク分析を導入するということが決められまして、それと同時に内閣府に食品安全委員会が設立されました。

この内閣府の食品安全委員会では、中立・公正の立場で、食品のリスク評価を行うという機関になっております。健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が食品中に含まれている場合に、どのくらいの確立で、どの程度の悪影響があるのかを評価すると。

その評価結果に基つきまして、厚生労働省のほうで、食品中の基準値を設定するというになっております。厚生労働省では、その基準に基つきまして、その基準が守られているかの監視も行っております。

また、リスクコミュニケーションというものも、食品安全基本法の中で書かれております。食品の安全性に関する情報の公開、消費者等の関係者が意見を表明する機会の確保が記載されております。

輸入食品の現状になりますけれども、ごらんいただきますとおり、届出件数が非常にふえております。届出の重量は横ばいということで、そんなに一気に皆様が食べる

量がふえるわけではありませんので、重量はそんなに変わらないという状況になっております。やはり、貨物の小口化といいますか、企業の中で、国内に在庫を余り抱えない、小まめに輸入をしてくるというような傾向があるためだと考えております。

あと、半製品の増加。特に、件数がふえているものとしては、器具と飲料、あと、農産加工品がふえております。特に、器具については、非常にここ最近、件数としてはふえている状況でございます。

やはり、そうざい系ですね、半製品の増加というのは、どうしても、社会的な影響もあって、ちょっと加工して、家庭で食べるとか、そういう形態のものがふえているという傾向にあると思います。

輸入食品の対策ということですが、監視の体制は、輸出国対策、輸入時対策、国内対策の3段階で輸入食品の監視体制がとられております。

輸出国対策からいきたいと思いますけれども、我が国の食品衛生規制の周知、これは、先ほどのお話にもありましたけれども、やはり、日本と外国の規制の違いというのはありますので、それをわかっていただくというのが一番重要なことであると考えております

輸入食品の監視指導計画、今、案として示しておりますけれども、それと、その結果に関する英語版の情報というものを厚生労働省のホームページでも提供しております。

食品衛生規制に関する英語版情報の提供になりますけれども、まず、輸入手続ですね。輸入手続の流れであるとか、検査制度の仕組み、それと、モニタリング検査の強化となっている品目、あと、検査命令の対象品目ですね。それと、食品衛生法違反の事例についても、英語版を作成しまして、提供することにしております。

在京大使館、輸入者等への情報提供になりますけれども、在京大使館には、東京に各国の大使館がございます。厚生労働省のほうで、いろんな基準を策定するんですけれども、その基準を策定するときには大使館を呼んで、基準がどのように変わるとか、

そのような説明をきちんとするようにしております。

輸入者等への情報提供としましては、いろんな機会を捉えて行っているんですけども、各検疫所のほうでも説明会を実施しております。

輸出国の政府担当者及び食品事業者を対象とした説明会の開催とありますけれども、こちらから輸出国のほうに現地調査という形で行くことがありますけれども、その際に、現地の製造メーカーの方、政府関係者、いろいろな方を集めてセミナーという形で開催しております、日本の規制について、説明する機会を設けております。

二国間協議、現地調査等ということで、輸入時に検査命令が実施されている品目であるとか、法違反の可能性が高い食品などにつきましては、二国間協議を通じた違反原因の究明、及びその結果に基づく再発防止対策の確立の要請をしております。

個別の食品で、日本で検査がかかりますということになった場合、どこどこの国のどのような食品に検査がかかりますという場合には、必ず、相手国に検査がかかるということを通知しまして、その際に、違反原因の究明、あと、再発防止対策の確立も合わせて要請することにしております。

主要な輸出国における衛生対策に関する計画的な情報収集、あと、現地調査の実施も行っておりますけれども、主要なというのは、大体、150カ国、200弱くらいの国から、いろいろな食品が入ってきますけれども、輸入重量の上位30カ国くらいを見繕って調べてみると、全体の輸入量の約90%くらいをカバーするんですけども、そういう国に対しては定期的に調査に行くようにしております。

輸出国への技術協力といたしまして、残留農薬とかカビ毒の試験検査技術の向上、輸出国における監視体制の強化に資する技術協力の実施、こちらは、直接、国とやりとりをすることもありますし、JICAを通じて技術協力する場合もございます。

輸出国における現地調査の例として、掲げております。

米国の牛肉につきましては、BSE対策に係る対日輸出認定施設の現地調査、これは、もう定期的にきちんと日本とアメリカとの間の約束事が守られているかどうかと

いう調査に行っております。

韓国産のヒラメですけれども、こちらはクドアという寄生虫がヒラメにいる場合がございます。こちらは、生で食べると食中毒の原因になるということでございます。こちらは、韓国と協議を続けておりますけれども、現地調査に行く際には、日本での養殖の専門家とかと一緒にいくようにしております。現地で、日本の取り組みと同様の対策を韓国に要請しているという状況でございます。

パラグアイのゴマの種子ですけれども、こちらも現在、カルバリルという殺虫剤が検査の対象となっております。こちらは、JICAを通じて、現地に長期専門家を派遣しております。現地で農薬の管理をしっかりといただくというような指導もしております。

なかなか日本のやり方を理解していただくというのは非常に難しいわけですが、継続して続けることによって、昨年の7月にこちら、パラグアイのゴマの種子は、農薬の検査命令がかかっているわけなんですけれども、きちんと輸出国のほうで管理をされた企業につきましては、一部免除という対策をとっております。

輸出国調査の実施概要としまして、ノルウェーの事例を載せておりますけれども、調査対象とした法令とか、対象とした期間、概要についても載せております。こちらは、非常に簡単になっておりますけれども、もう少し内容の濃い状態で、厚生労働省のホームページにも公表してございます。

平成28年度は、ノルウェーのほか、インド、シンガポール、マレーシアについても実施をいたしました。

実際に行きまして、ノルウェー側での輸出の管理はどうなっているのか、法令はどうなっているのか、実際の運用はどうなっているのかというのを確認いたしまして、やはり、その国でも規制がいろいろ変わりますので、定期的に行って情報収集をして、実際に行ってみないとわからないことっていうのもあります。

行った際には、もちろん、生産段階であるとか、加工段階、製造段階の施設も見ま

すし、検査機関なども見ます。そこで、どのようにしっかり管理が行われているのかというのを確認に行っております。

輸入時対策になりますけれども、まず、輸入届があります。国内で販売、営業で使用することを目的として輸入する食品などにつきましては、輸入の都度、厚生労働大臣に届け出ることが義務づけされております。

届出がございましたら、その届出は全て、100%審査されます。その審査が終わりまして、検査が必要ということになりますと、指導検査と検査命令というのが行われます。その検査に合格しますと、モニタリング検査というのがあるんですが、まず、届出がされますと、その届出は100%審査されて、その審査の段階で、日本の法律に決められている、例えば、つくり方が日本の法律に合っているか、日本で指定されていない添加物が使われていないかとか、事細かく審査が行われて、そこで日本の法令に違反するものは排除されます。

第一段階で排除されて、そこに合格したものが次の段階の検査に進む。その検査で、まず、輸入業者が初めて日本に輸入したいというものについては、輸入業者みずから日本の法律に適合していることを確認していただく責務があります。その検査を経て、そこで不合格の場合は、そこでまた排除と。

そこで、合格となったものが、まだモニタリング検査というのがあります。モニタリング検査というものは、抜き打ちで調査をしているものですが、それで合格すると流通できるというような仕組みになっております。

こちらは、食品の輸入届出窓口の配置状況になります。赤丸で示しているところが、32カ所の窓口があるところになります。星印で示している2カ所、横浜と神戸に検査センターがございます。こちらの検査センターでは、残留農薬とか残留動物用医薬品、あと、O157とか、ノロウイルスといった病原微生物、あとカビ毒、遺伝子組み換えの食品などの検査を実施しております。その他、二重丸のところは、検査課がございまして、こちらでは、一般細菌数とか大腸菌群のような衛生微生物の検査を実

施したり、添加物の検査を実施しております。

食品衛生監視員としては、平成29年度、419名になっております。なかなか今の御時世、国家公務員を減らせという流れの中、この職員の必要性を説明して、人員の確保に努めているという状況でございます。

輸入者に対する輸入前相談ということですが、実際に輸入をされる前に、輸入相談というものを実施しております。このグラフは、輸入前相談時点での違反率ということで、約1.7%になるんですけれども、結構な違反率で、未然に防止することができているということです。輸入時点の違反率というのは0.03%ですので、相談時に、未然に日本の法令に違反する食品というものが防いでいるものだと、非常に効果的になっているなということがおわかりいただけると思います。

そういった説明会でも、先ほどもお話ししましたけれども、全国の検疫所であるとか、関係団体が開催する説明会、研修会を開催しております。あと、今回もそうですけれども、輸入食品に関するリスクコミュニケーションを開催しております。

こちら、輸入相談実績になります。

輸入時における検査制度でございますけれども、指導検査は、農薬や添加物などの使用状況や同種の食品の違反情報等を参考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として指導を行う検査になります。

モニタリング検査につきましては、幅広く食品衛生上の状況について確認することを目的としていまして、必要に応じて、輸入時検査を強化するというような対策を講じることもございます。

検査命令につきましては、自主検査やモニタリング検査、国内での収去検査などにおいて法違反が判明するなど、その法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入の都度、輸入者に検査を命じるというものになっております。

モニタリング検査から、違反の可能性が高くなるにつれて検査率も上がっていきまして、通常のモニタリング検査で、モニタリング検査の強化ということで頻度を少し

上げて検査をして、それでも違反があるという場合には、その輸入の都度行う検査命令になります。それでも違反が検出されるという状況になりますと、包括輸入禁止という制度もございます。

こちらは、検査をせずとも、その国の当該品を輸入禁止とすることができる制度でございます。これは、過去に中国産ハウレンソウの事例がございまして、検査命令を実施しても違反が出るということで、こういう仕組みをつくったものでございますけれども、そのときは、中国側が輸出をとめてしまったので、この包括輸入禁止が適用されることはございませんでした。

輸入時の検査、違反件数の推移になります。

見てわかるとおり、折れ線が違反件数ですけれども、違反件数は年々減ってきております。赤は、検査命令になります。違反が減ってくれば、違反の可能性が高いというものに対する検査も減ってきていて、非常に輸出国での対策が効果的にとられているということだと思います。

指導検査については、基本的には余り変わらず、モニタリング検査につきましても、年々ふやしている状況ですので、行政検査としてはしっかりやられている、そんな中、違反が減っているという状況でございます。

こちらは、平成28年度輸入食品監視指導結果でございます。届出が約233万件ございまして、検査件数としては19万件、違反件数としては773件となっております。

最近の状況でございまして、海外情報に基づき監視強化を行った主な事例でございます。ブラジルのチキンにつきましては、食肉検査の不正ということがありまして、その該当となった施設からの食品は、輸入手続を保留するというような措置を講じてございます。

フランスのナチュラルチーズにつきましては、リステリア・モノサイトゲネスの汚染ということで、対象食品の輸入届出がなされた場合には、積み戻しなどの指導を講

じてございます。

最近では、EUで、鶏卵製品のフィプロニルという農薬の汚染がございました。こちらにつきましても、当該品が輸入届出された場合にはモニタリング検査を実施するというような措置を講じてございます。

主な食品衛生法違反の内容になりますけれども、こちら平成28年度ですね。ごらんいただいてわかるんですが、一番多いものが、違反条文でいいますと、11条の違反になります。

11条は、食品、添加物の基準及び規格に違反するものということでございます。こちらは、要は、日本と外国の規制の違いが生んだ結果ということになります。ですので、日本の規制を輸出国が理解していれば防げるという違反になります。何とかここを減らしていきたいというふうに思っています。

あと、6条は、販売等禁止される食品及び添加物ということで、例えば、カビ毒とか、あとはシアン化合物とか、そういう化学物質が検出されてしまうという事例ですので、こちらでも対策をとって、何とか減らしていければなと思っておりますけれども。

10条ですね、添加物の販売等の制限。こちらは、日本で指定されていない添加物を使ってしまったという事例で、こちらでも日本の規制を十分理解していれば防げるという違反になっております。

国内対策というものもございまして、実際にその輸入時の検査で合格して国内に流通したとしても、自治体のほうで作成する監視指導計画というものがございます。この中で、流通食品の収去ということで、国内に流通する輸入食品も、各自治体がサンプリングをして検査をしています。ここで違反が発見されますと、厚生労働省のほうに報告がまいります。輸入時の検査の強化になったり、対策がとられております。

平成30年度輸入食品監視指導計画の案でございます。

経済連携協定とか、今、TPPイレブンなんて言われていますけれども、その状況を示しております。

海外におけるH A C C P導入の動きというものもございます。E Uでは、一次産品を除いて、全ての食品について、H A C C P導入を義務づけている。米国におきましても、国内で消費される食品全てについて、H A C C P導入を義務づけというような動きがある中、日本も、H A C C P制度化の仕組みというものを今、検討しております。

食品衛生法の改正に着手しておりますけれども、その中でも、特に輸入食品に関するものについて、ここに掲げております。

左側は制度改正前でございまして、H A C C Pによる衛生管理の確認ということで、現在は、H A C C Pによる衛生管理の確認というものは、輸入食品には求めてないわけでございますけれども、制度改正後につきましては、日本国内でコーデックスH A C C Pによる衛生管理が求められるものについては輸入食品にも求めるということになります。

現在、日本国内でコーデックスによる衛生管理が可能とされるものにつきましては、食肉と食鳥肉が今、想定されております。食肉、食鳥肉については、輸入食品にもH A C C Pの制度化を求めていくということになります。

続きまして、衛生証明書の添付義務につきまして、現在でも、肉とか臓器、食肉製品につきましては、輸出国政府が発行する衛生証明書の添付がなければ輸入できないということになっておりますけれども、こちらに、乳、乳製品を追加するという改正でございまして。

また、生産地における衛生管理状況等の確認ということで、フグ、生食用カキにつきましては、現在は、通知によって衛生証明書の添付を求めている状況です。こちらは、しっかりと法令で、法的に義務づけをするという改正でございまして。

平成29年の9月から11月まで、5回にわたって、食品衛生法改正懇談会というものが行われまして、そちらの取りまとめでも、H A C C Pによる衛生管理としまして、国内において、H A C C Pによる衛生管理がなされている食品と同種については、

H A C C Pによる衛生管理を輸入の要件とするなど、衛生管理対策の強化を図る必要があると。

乳製品や水産食品等、特に適切なリスク管理が求められる動物性食品は、食肉等と同様に輸出国政府機関が発行した衛生証明書を輸入の要件とすべきという取りまとめとなっております。

また、輸入時段階の強化につきましても、輸入食品の届出件数の増加を受けまして、引き続き、増員を図る必要があると。輸入食品が今後、さらに増加する可能性があることを考慮して、適切な監視指導を徹底するための体制の整備を図る必要がある。また、民間の検査機関の積極的活用を検討する必要がある。特に、輸入前相談については、より一層の活用を図るべきという取りまとめがございました。

単年度の業務計画ではなく、中長期的な視点を持つことが重要であるという提言もございました。

監視指導計画の長期的な展望といたしましては、現在、輸入時検査を中心とした監視体制でございますけれども、輸入時検査に加えて、輸出国段階での衛生対策をさらに強化していくということにしています。H A C C Pによる衛生管理を輸入要件にするということも一つです。

輸入時の監視指導のポイントといたしまして、輸入者への自主的な安全管理の実施、輸入前指導の一層の推進が、当然のことでございますが、健康食品の輸入前指導における健康被害情報の確認の指導、こちらは、監視指導計画の別表になりますけれども、輸入事業者が事前に確認すべき事項というものを具体的に示しているものがございます。その中に、健康被害情報の確認というものを明示的に入れております。

食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針に基づいた確認の指導と。今回の食品衛生法改正の中には、器具・容器包装のポジティブリスト化というものもあります。そうしますと、ポジティブリストになりますと、そのポジティブリストに掲げられた物質しか使えないということになるわけですが、これは、

国内だけではなく、輸入食品にも適用になるわけです。そうなりますと、輸出国での生産等の段階において、どういう物質が使われているかというのを確認する必要が出てまいります。

モニタリング検査の実施。冷凍加工食品の成分規格に係る検査を重点的に実施する。病原微生物に係る検査を重点的に実施、ポジティブリスト制度による残留農薬検査等の継続を行ってまいります。

モニタリング検査以外の行政検査の実施ということで、初回輸入時等の必要に応じた輸入届出と実際の貨物の同一性確認の実施と。これは、今までも行っていたわけですが、一層実施するということが計画に含めております。

検査命令の実施と包括的輸入禁止措置の検討と。先ほども御説明しましたけれども、包括的輸入禁止措置につきましては、定期的に違反の事例を確認しまして、違反が継続して起こっているというような場合には、相手国に周知をして、改善報告を求めております。

海外からの問題発生情報に基づき緊急対応と。

こちらは、輸出国における安全対策の推進ですけれども、1番は、これまでも行っているとおおり、引き続き行ってまいりますということです。2番につきましては、そうですけれども、輸出国におけるHACCP導入状況の調査については、引き続き行ってまいります。

HACCPによる衛生管理の推進。HACCPによる衛生管理の制度化を踏まえまして、HACCPによる安全対策を周知しまして、輸出国における安全対策を推進してまいります。

こちらは、平成30年度の監視指導計画、モニタリングの検査でございますが、約9万8,500件ということで、前年度1,000件増ということで計画を立ててございます。

平成30年度の計画（案）でございますが、こちらは、情報提供についても、引き

続きやってみますということで含めております。

私からの説明は以上でございます。どうもありがとうございました。

○司会者（一戸）　　ここで、約10分間のレイアウト変更のための休憩をとります。

14時55分には再開いたしますので、それまでにお席にお戻りください。

（休憩）

○司会者（一戸）　　それでは、時間になりましたので、再開いたします。

ここからは登壇者による意見交換を行いたいと思います。壇上には、先ほど御講演いただいた方に加えまして、株式会社Studio coodyの浜田陽子さん、それから、国立医薬品食品衛生研究所の畝山部長の2人を加えた、合計5名に着席いただいております。

ここからは、先ほど講演していただきました、厚生労働省輸入食品安全対策室の飯塚補佐に進行をお願いしたいと思います。それでは、よろしくお願いいたします。

○厚労省（飯塚）　　厚生労働省の輸入食品安全対策室の飯塚と申します。よろしくお願いいたします。

これまでに、消費者の立場、事業者の立場、行政の立場から説明をしてみましたけれども、今回のリスクコミュニケーションの副題でございます、「知ろう、考えよう」という意識で、私もこの会に臨んでいきたいと思っておりますので、会場の皆様も「知ろう、考えよう」ということで、引き続き、御参加をいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

それでは、株式会社Studio coodyの浜田陽子さんと、国立医薬品食品衛生研究所の畝山部長には、自己紹介も兼ねまして、輸入食品の安全確保のための、それぞれのお立場での取り組みについて、お話しいただければと思います。

浜田様、よろしくお願いいたします。

○ S t u d i o c o o d y (浜田氏) 皆さん、こんにちは。 S t u d i o c o o d y の浜田と申します。 S t u d i o c o o d y っていうのは、東京の麻布十番にあります、フードコーディネートの会社でして、私が代表をやらせていただいている小さな会社になります。

私自身は、肩書としては、料理研究家といってメディアとかに出させていただくことが多いです。

ただ、弊社としましては、いろんな仕事をやらせていただいております、大きく、まず、番組ですね。番組には、例えば、私が出ることもあります。例えば、皆さんが多分、御存じのところかというと、めざましテレビだとかで、コーナーをやらせていただいたりするんですけども、もしかしたら、見てくださったことがありますか。はい、ありがとうございます。そうですね。ちょうどあしたもロケで、あさって撮って出しというような、ちょうど受験生にいい食事は何かみたいなコーナーがあったりするんで、ぜひ、ご覧ください。というような、出役であったりだとか、あとは、番組自体の企画・構成かをやったりだとか、裏方の仕事をやることも多々あります。

そして、企業さんに関わることもよくあります。よくあるというか、もうほとんど、そうなんですけど、PRだとか販促を専門とするフードコーディネートの会社でもありますので、私もプランナーとして、いろいろな企業さんのPR戦略などにかかわらせていただいて、もう17年くらい、この仕事をやっています。製品の企画、販売促進だとか、そういうことですね。

あと、まさしく、輸入食品でいうと、ノルウェーの魚介類だとか、お肉でいうと、カナダポーク、アメリカのビーフ、そして、オーギービーフ、この辺のPRのお手伝いというのをさせていただいてきました。

あとは、こういった行政にオファーいただくお仕事だとか、例えば、小さいところかというと、区のシニア向けの栄養講座とか、栄養士でもありまして、生活習慣病予防だとか、食育とかを専門に講演などをやらせていただいております。なので、多いの

は、P T Aのお母さん向けというところで講演させていただくことなんかも多いです。

なので、今回のテーマになっております、輸入食品についての安全性だとか、食の安心安全ということについては、やはり、「先生、実際どうなの」って聞かれることがとても、とても多いです。ただ、私も、消費者の立場でもあって、あと、企業側に立つこともあり、指導者としての立場もあって、結果、やっぱり、一般の方と同じように、ちょっとよくわからないなという部分もあり、気持ちもわかるし、その企業側の、伝えたいのにどうやったらいいのかわからないみたいな、どうしたら伝わるんだろうみたいな葛藤もわかり、結構、中間の立場だなと思っております。

きょうは、そんな立場で、ろくなこともお話しできないかもしれませんが、私なりに、皆さんのお話も伺いながら、御意見させていただきたいと思います。よろしくお願いいいたします。

○国衛研（畝山） 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。

私の部の業務としては、海外の食品の安全性に関する情報を集めて、厚生労働省に提供するというのが主な仕事でして、厚生労働省の目であり、頭であるというふうに考えています。私自身は、主に食品中の化学物質の安全性に関する情報を収集しているということが専門になっております。

食品には、もともと膨大なリスクがあって、それは国産であろうと、輸入であろうと同じです。その膨大なリスクを、どのように管理すれば安全になるのかという情報を皆さんが持って、その情報に基づいて、適切な管理をしていただくことによって、初めて食品が安全になるということが基本にありますので、情報を伝え、そして、管理していくために、わかりやすい情報の伝え方というのが我々のテーマとしてあります。

きょうは、専門家扱いなのか、行政の手先扱いなのか、わからないんですけども、そういう立場で発言させていただきます。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

本日は、たくさんの方にお越しいただいておまして、申し込み段階での取りまとめですけれども、おおよそ42%が事業者の方、21%が消費者の方、17%が行政関係者の方と伺っております。いろいろな立場の方々と活発な意見交換ができればと思っております。

後半には、会場の皆様との意見交換の時間も設けております。御質問などがありましたら、手を挙げていただければ、私から指名させていただきます。係の者がマイクをお持ちしますので、可能でしたら、御所属とお名前をお願いいたします。できるだけ多くの方に御発言いただきたいと思っておりますので、御発言は要点をまとめて、2分以内をお願いいたします。また、回答も、できる限り簡潔をお願いいたします。

登壇者間の意見交換は、事前質問をもとに、輸入食品の安全対策の実際と食品のリスクとその伝え方を大きなテーマに捉えて議論を行い、最後に消費者、事業者、学者、行政と、それぞれの立場で輸入食品とつき合うためには何をすべきか、といったところを考えていきたいと思っております。

では、早速、意見交換にまいりたいと思っております。

まずは、申し込み時の事前質問や意見の中に見られました、輸出国における管理について取り上げたいと思っております。

いただいた御質問を紹介いたします。

輸出国の段階で、違反食品を日本へ入れない手だてはあるのか、また、日本の法律について、相手国にどのように伝えているのか、原産国の衛生管理はどうなっているのか知りたい。

先ほど、行政のほうからは、輸出国の対策としまして、食品衛生規制の周知、二国間協議、現地調査や輸出国への技術協力などを紹介したところですが、事業者の取り組みについて、岩間さんから御説明いただければと思っております。

○日ハム（岩間氏） 先ほどのスライドと少しダブる部分もあるかと思いますが、少し、自分の体験談も含めて、紹介したいと思っております。

企業としまして、先ほどのとおり、まず、輸入する商品の製造規格が合っているかどうかというのを事前に見ることが大事で、輸入してからでは、本当に大変なことになりますので、それをやります。

例えば、海外の国は、塩にヨウ素が入っていることがあります。これは、その国の国民の栄養状態が関係します。日本は、食品にヨウ素が豊富なので、塩にヨウ素を添加していませんけども、アジアの国ですと、ヨウ素が足りないので、国として、塩にヨウ素を入れることがあります。

それを、現地の方が知らずに、自分の国と同じものを使ってしまうといけないので、私たちは、その製造規格を見るときに、そこで使っている資材がどういう規格なのかというところも事前に調べるようにしています。そうすると、生産してから、これはだめだったということにならずに、生産する前に何がいいか、悪いかということが判明できます。そのため、まずは、そもそも日本に入ってくるということがないように、規格上で見るということが一番先決だと考えております。

例えば、最近、生ハムが日本にたくさん入ってきていますけれども、生ハムも、日本に生ハムの基準がありますので、それに沿った製造工程かどうかというのを、現地に行って確認をしています。そこで、もし日本の食品規格に合致しない製造工程をとっている場合は、輸入しないというようなことを行います。まず、輸入する前に現地に行って見る、または、現地の情報を正しく入手することが最初に、事業者としてやっていることでございます。

もう一つは、やはり、現場を見るということで、先ほどあったとおり、品質監査に行つて、現場を見るようにしております。

ただし、品質監査というのも、その日の点ですので、点の確認を行っているにすぎません。そのため、現場に監査に行ったときには、品質保証の体制確認書というのを取り交わしております。例えば、その会社の、外部認証ですとか、品質保証の体制はどうかとか、検査でどういう項目をやっているかなどが書かれた体制書を取り交わし

ます。そして、去年とどう変わったか、そういうところも見るようにしています。そうすると、その会社の方向性や、考え方、も長期にわたって見ることができますので、そういう取り組みも行っています。大切なことは、できるだけ、輸入する前に、その製造工場また、その国が適切なものをつくっているかどうかということ、まず判断することだと思えます。

あと、もう一つ、先ほどあった日本の法律ですけれども、我々が海外の法律を知らないのと同じで、海外の事業者さんは、なかなか日本のことがわからないのは当然だと思います。それを前提に、現地に行ったときに、品質監査を行った後、クロージングミーティングの中で、普通は指摘事項を言うと思うんですね。当然、それもしますが、どうしても知ってほしいと思うことについて、勉強会を行ったりします。そういうことの繰り返しが、やはり信頼関係を構築できますし、それが一番、安全安心な商品を当社に納品していただける一つの方法ではないかなというふうに思えます。

私の体験談ですけれども、ある国で検査室の監査をしたんですね。でも、その検査の方法が日本で求めているものと違ったんです。非常に精度が悪い。お互い、母国語が英語ではないものですから、片言の英語で会話したのですが、これはもう、英語で説明しても無理だから、実際、自分でやってみようということで、一緒に言葉のわからない2人が同じ検査室に入ってやってみたんです。やっぱり、自分でやって見せたらわかってくれるんですね。そのため、やはり、言葉ではなく、自分の行動を起こして伝える努力をなるべくするようにしております。

また、ある工場で、機械の不具合がありまして、その原因を私のほうで調べて、その場で直してあげたんですね。そうすると、品質監査といいますと、相手国から見たら、監査官が来て、何か悪いことばかりを言うんじゃないかという、どっちかというとうェルカムではないことが多いんですけれども、相手の会社のためになることを、少しでも、一つでも置いていってあげることが、お互いの友好関係につながります。その会社とは監査が終わった後、本当に友好的になりまして、それ以降、私たちの会

社には何の問題もない商品を生産していただいています。

やはり、相手の国の現状、文化とか風習を理解する事を大切にしながら、一緒になって安全な商品をつくろうというスタンスで話ができたら、一番いいんじゃないかなと思います。

ただ、私も今、こんなふうに申しておりますが、私どもで、年間140回くらい、海外の定期監査をやるんですけども、その全てが全て、こういうふうに行っているわけではありません。なかなか難しい国や工場もあります。けれども、できるだけそういうスタンスを持って、接していこうというふうに努力をしているところでございます。

以上です。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

このような質問の背景といたしましては、消費者が、このような取り組みがわかりづらいとか、見えづらいということだと思っておりますけれども、これにつきまして、浦郷様、御意見いただけないでしょうか。

○全消団連（浦郷氏） 本当、今のお話を聞いただけでも、輸入前に事前に現地のほうへ行って、いろんな対策をしていらっしゃる。本当に大変な努力をしているなと思いました。

やはり、相手国の人たちとの信頼関係を結ぶということも大事ですし、そういう定期監査も年間140回もやっているということで、これだけのことをして、何でもそれが消費者に伝わらないんだらうというのは、やはり思います。

ホームページとかでの取り組みの紹介などもあると思っておりますけれども、やはり、それだけでは消費者には伝わらない。字面だけでは伝わらないというんでしょうか。本当に知ってほしいなら、私は、その取り組みそのものを見せることが必要なんじゃないかなと感じていますが。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

浜田様、いかがでしょうか。

○Studio coody（浜田氏） 企業の皆さんの大変な努力というのがよくわかるんですけど、ただ、今回のリスクコミュニケーションという言葉自体も、もう一般の消費者にとってはすごい難しくて、先ほどから3本プレゼンを聞かせていただきましたけれども、やっぱり、浦郷さん、おっしゃるときも、字面っていうだけでも、もう入ってこないなっていうのを思うんですね。

まず、消費者に受け入れる体制が余りないというのも問題かなというのは一つ思いますけれども、企業側の発信の方法というの、やはり厚労省側というのもありますし、行政、企業の消費者が、受けとめやすい形というのをもっと模索していただければ、消費者は安心かなと思います。

説得してほしいんですね。そういうことを知りたいなって、安心したいなっていう気持ちでいるんですけども、やはり同じくらい疑いの気持ちもあるので、そこをぜひ説得していただきたいなと思っています。

○厚労省（飯塚） 引き続き、努力してまいりたいと思います。

どうぞ。

○全消団連（浦郷氏） 私、先ほど、取り組みそのものを見せればと言いましたけれども、ちょっとこんなことを言って、どうなのかわからないんですけど、本当に主婦の感覚で言いますと、輸出国の現地調査に密着とか、輸出国での技術協力奮闘記のような、取り組みそのものを報道番組とか、ドキュメンタリー番組みたいなものとコラボして見せるのはどうでしょう。

というのは、私が何でこんなことを思ったかという、以前、何かのテレビ番組で、海外に長期出張しているお父さんに子供たちが会いに行くという、そういう番組があったんですね。そして番組の中で、そのお父さんが海外の企業でどういう仕事をしているのかというのを、すごく詳しく伝えていたんですね。

見る側としては、ああ、子供たちがお父さんに会いに行くのねという、そこを見な

がら、この会社は海外でこんな取り組みをしているんだというのが、すごくよくわかったんですよ。

ですから、一つの企業でやるだけじゃなく、厚労省とか業界全体みたいなところで一緒になって、何かそういう視聴者に訴える番組みたいなものをつくればどうかと思います。それが視聴者の心にひっかかれば、そういうのがどんどんネットなんかでも広がっていくのではないかなと思ったりしました。

○Studio coody（浜田氏） すみません、番組制作側から、私も制作側にいるので、やっぱり思うんですけれど、やはり、そういった情報番組、今すごく多いんですよね。例えば、皆さんも見たことがあるかもしれないですけども、海外の方が逆に日本の衛生管理の状態を見に来てびっくりするだとか、そういう番組もありますよね。

なので、なんですが、いかんせん、結構、教条的というか、説明的になると、数字が取れないみたいな、結構メディアの短絡的な、もう思想とかも、思惑とかも入ったりしてきたりします。1分に1回、2回、キャッチーな情報がある番組が数字を取っていくだとか、そういうようなところもあって、情報が結構、大げさになったりすることもあるんですね。

ただ、それは切り口だけだと思うので、そういうメディアを通してキャッチーに伝えていくというのは、すごくありだなと思っています。済みません、横から。

○厚労省（飯塚） やっぱり、行政側としても、どのように伝えていくかというのは、非常に課題だとは思っております。非常に参考になる御意見をいただいて、写真とか見える化して、なるべく説明していくということは、非常に必要だなというのを感じました。

海外から日本に視察に来る、その海外に視察に行く、映像化できるかというのはちょっとわからないですけども、その写真とかそういうもので、なるべくわかりやすく説明していくということは非常に重要だなというのを感じました。

ありがとうございます。

さらに、関連する個別の質問としまして、輸入食品の安全性、これ、特に中国について教えてほしいという質問がございました。

毒物混入事件などがあったため、特に、中国食品の安全性に不安を抱く人が多い。一般消費者は、刺激的な記事ほど印象に残りやすく、不安、誤解のもとになっていると考える。正しい理解のためには、どのようなことができるか、との質問が来ております。

こちらも、中国やアジア諸国での管理に関しまして、岩間様、お願いします。

○日ハム（岩間氏） 先ほども少しお話しいたしましたけれど、中国、アジアについては、消費者の方の関心も強いので、検査体制を充実させて行っております。

弊社の生産工場もありますが、できるだけ駐在員を置きまして、現地の情報なるべくタイムリーに来るような体制を構築しているつもりではあります。

先ほどもありましたが、物をつくってから検査しても、大変なことになるので、特に、中国やタイにつきましては、原材料の段階で検査をするようにしています。

原材料が、問題なければ、つくったものも問題ないので、原材料を、特に、弊社の場合、肉が多いので、肉はもちろん、あとは野菜類なども定期検査をして、常にモニタリング監視をしています。

これは別に中国やタイに限りませんが、もし違反があった場合、当然、使いませんし、最近では、中国に対して、違反が出ることは、めったになくなりました。けれども、もし、兆候があった場合は、その生産農家とかを指導をするように努力いたしております。

やっぱり、これはだめというのも大事ですが、その農家さんにわかっていただいて、今後、安定した安全な原材料を供給してもらうことのほうが大事だと思っておりますので、私たちは検査結果を丸、バツのためだけに使うんじゃなくて、三角を丸にするための検査というふうに位置づけて、なるべくその検査結果を有効に使おうという考

えでやっているつもりでございます。

あと、どんなことを行っているかにつきまして、中国で10年くらい前に、非常にたくさんの問題が起こったと思います。ウナギの問題とか出たときがありました。

あのときも、弊社の商品で、ウナギの問題が出たわけではないのですが、お得意先、スーパーさんのほうが非常に心配されたことがございました。多分、きょうここに来ている事業者さんも同じだと思うんですけども、こうなったら、ウナギの養殖場まで行こうということで、中国の奥地まで行きまして、ウナギの養殖場に行ってきました。薬剤の問題だったと思いますけれども、養殖場の周りに、管理小屋とかがあるので、その管理小屋を全部ひっくり返して、見て、薬剤がないか。または、あのとき、かなり疑っていたので、薬剤を隠されているんじゃないかと思ひまして、その痕跡とか、ありとあらゆるところを見て、確認をして、お得意先に説明をして、御理解いただきました。お得意先にしっかりお店で商品を出していただけたおかげで、消費者の方も、だんだんと中国のウナギを安心していただいたということがございました。

ですので、最近はなくなりましたが、個別の案件につきまして、やはり原因追及をしっかりと、違反や兆候があった場合、原因がわからない限り、生産を再開しない、原因がはっきりすれば、次から安全なものができるというような考えで取り組んでおります。

これは中国だけではないんです。ほかの国でも一緒ですが、中国だけで言いましたら、特に、検査体制をしっかりとすることが、消費者の方の、きっと安心につながるのではないかなと思って、体制を強化しているところでございます。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

偏った報道とか、イメージといった情報等とどのようにつき合っていけばいいか。正しい情報を理解するためには、どうすればいいかということで、畝山さん、お願いします。

○国衛研（畝山） 中国についてはよく言われるんですが、中国の問題が日本で報

道されたのは、約10年から15年前が集中的だったと思うんですけど、その後の中国の発展が物すごく早いということを、まず、理解してほしいです。

中国は世界中に食品を輸出しているわけですよね。日本は、輸入一辺倒なので、さっきから輸出国管理ということで、厚生労働省、あるいは、業者の方々が、食品を生産しているところにいろんな要求を突きつけているということがわかると思います。

輸出するという事は、結局、それだけの要求に応えられなくてはいけないということなので、つね日ごろ、いろんなことをやらなくちゃいけない。ひたすら向上するわけですね。

途上国や中国というのは、そういう圧力の中で、すごい勢いで食品の安全性管理の技術を向上させてきた。逆に日本は輸出することがあまりなかったんで、そういう圧力がないため、逆に、今は日本のほうが遅れているところがあるというのが現状です。

そういう現状の中で、中国をとにかく悪いところだと批判しておけば、何となく安心する、娯楽として消費されているというのが現状だと思います。

ですので、メディアの方などには、視聴率が取れないと思うかもしれないんですけども、見たくない現実であっても、現実を正しく伝えてもらわないと、食品の安全性に関する情報というのは、なかなか伝わらないだろうと思います。

○厚労省（飯塚） 浜田様はいかがでしょう。

○Studio coody（浜田氏） 中国の食品については、私もやはり、一般の、特にお母さん方から、よくやっぱり、「先生は中国の食材、食品は使われますか」とか聞かれるんですけども、普通に日本に暮らしていて、中国から輸入されたものがどれほど口に入っているかということを、まず、皆さん知らないと思うんですね。なので、そういった現状を、まずは知ることというのが大事だと思うんですけど、やはり、わかりにくいと思うんですよ。

だけど、この岩間さんのプレゼンの23ページにあった、この違反率は中国が一番というか、すごく低いですよという、違反件数も多いけれども、相対比率的に、0.

05%という低さなんですよ、みたいなことをこうやって比較として示されれば、すごくわかりやすいと思うんです。やっぱり何となくイメージが先行しているので、ざっくり、何か危ないんじゃないかという、漠然とした不安だと思うんですね。

だから、この違反率の低さというのが、何と比べてどうだと。例えば、宝くじで幾ら当たる確率だとか、何かそんなふうな、本当に簡単な安全度合いというか、わかりやすい説明があればいいなと思います。

私も中国の食品については、割と冷静に見ているほうではありますが、やっぱり、消費者の方は、すごい漠然と恐がっているなという印象です。

○厚労省（飯塚） イメージを払拭するというのは非常に難しいことだと思いますけれども、浦郷さん、いかがでしょうか。

○全消団連（浦郷氏） やっぱり、中国に関しては、過去の事件の印象がすごく強いんですね。だから、やっぱり危ないとか不安とかいう、そういう先入観を持ったまま、消費者はいろんな情報に接すると思うんです。だから、正しい情報が入ってきても、なかなか受け取ってもらえない、納得してもらえないというところがあると思います。

やっぱり、先ほども報道のところのお話が出ましたけれども、必要以上に不安をあおるような過激な報道とか、不安をあおるそういうタイトルの書籍なんかもいっぱい出ていますよね。そういうのに関して、ちょっと何とかならないかな。業界内でも、何か考えてほしいなと思います。

あと、正しい情報がどうやったら伝わるかというところで、最近、行動経済学というのが話題になっているらしく、何でしょう、人の脳は、不安を回避するほうに動くということで、不安を駆り立てる情報に流されてしまうということを聞いております。

やっぱり、そういう専門家の方といろいろ研究をして、行政のほうも、事業者のほうも、ちょっと伝え方を工夫してもらいたいなと思いますし、先ほど岩間さんのお話にありましたが、何か中国であったときも、きちんと原因を追及してから生産を再開

ということで、二度とこういう事件が起こることのないように、安全確保には努めていただきたいなと思います。

私たち、消費者団体のほうも、やっぱり正しく理解してもらうための学習、それから、情報提供を地道に続ける、きちんと検査、管理されていますよとか、中国産は違反率からいうと、そんな高くないんですよということを、やはり地道に伝えていくしかないかなと思っています。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

中国ということに関しては、ちょっと私からもお話しさせていただきたいんですけども、中国は、食品安全法を施行してから、非常に厳しい取り締まりをしております、中国では輸出される食品については、生産段階から流通までの工程を一貫管理して、中央省庁である国家質量監督検査検疫総局という、AQSIQという機関がございまして、こちらが一元的に管理をしまして、対日輸出される工場については全て登録制ということになっております。そのような厳しい管理の中で、しかも、輸出時の検査にも非常に力を入れてやっています。

さらに、日本に輸入してくる際には、輸入時の取り組みとかもやっております、また、中国当局との連絡体制も非常に密にするということで、北京の日本大使館にも食品安全担当官を配置いたしまして、連絡を常にとっているような状況です。

また、日中食品安全推進イニシアチブ、浦郷さんから紹介がありましたけれども、も2010年に覚書を結びまして、日中間の食品安全の問題を解決していこうと、いろいろな問題を順に話し合っ、解決していこうという、そういう取り組みもしております。

昨年の9月には、私も中国に行ってきました、現状も確認しております。非常に中国政府としては力を入れて、今やっている真っ最中というか、非常に取り組みを強化しているという段階です。ですので、違反率の話もありましたけれども、急激にこの違反がふえるとか、違反率が上がるというようなことはないということは思っております。

ます。

悪いイメージを本当に払拭するというのは、非常に難しいんですけども、それ以上の何かがない限りは、なかなか難しいというのは本当に思っておりまして、もう地道なこういう説明、企業側からの説明、行政からの説明で、消費者側としても、どう捉えていくかということだと思っておりますので、まさにこういう機会を捉えて、いろいろ知って、いろいろ考える機会にさせていただければと思います。

続いて、輸入時の検査についてですけれども、輸入食品の検査状況などが知りたいという御質問をいただいております。先ほどもスライドでちょっとお示ししておりますけれども、平成28年度の簡単な概要を御紹介しておきます。

平成28年度の届出件数としては、約233万件ございまして、検査件数としましては、約19万回の検査を実施しております。違反件数としては773件ございまして、届出件数に対しては0.03%の違反率となっております。

モニタリング検査の実施状況につきましては、計画件数に対しまして、実施は102%ということで、しっかりとした検査を実施しております。

輸入後の食品に対する検証、試験など、仕入れ時の確認をされていけば、岩間様から御紹介いただければと思います。

○日ハム（岩間氏）　まず、輸入に関しましては、検疫所のほうでモニタリング検査もしていただいておりますけれども、先ほどの話のとおり、できるだけ現地での検査をまず行い、検疫で万が一の不具合が起こらないようにまずやります。

協力会社もありますので、そういうところでは、国によって検査方法が違うものですから、それを理解していただくと同時に、国によっては、日本の検査がそのままできない、できるような資材がそろわないとかということもございます。そういった場合は、日本の検査方法と同等の結果が出るような検査方法を選択してあげて、先方と話をして行う、というようなことも一部ではやっております。

あと、企業としては、自主的な検査というのを当然やりますが、その検査機関も、

企業の検査って、自前の検査だろうというような印象もございますので、客観的な評価としまして、ISO17025を取得し、自社の研究所のレベルアップを行っております。それでも、なかなか御理解いただけませんけれども、少なくとも国際的な機関で認められる検査機関を自分で持って、消費者の方に少しでも信頼していただけるように努力をしているところでございます。

工場に入ってきた実際の商品も、箱をあけて検品をいたします。検品したときに、何か不具合があったときは、その記録をとって、その輸出国のほうに、いわゆる生産工場とかに必ずフィードバックをしていきます。

バイイング・パワーもあって、少量しか買ってないところは、お話を聞いていただけないこともありますけれども、もうずっとやっています。とにかくやり続けていきます。

あと、もし、万が一、違反しているものが見つかった場合は、当然、行政当局に届けるとともに、その流通をとめられるように、トレースの体制をつくっております。このものがどこで商品がつくられて、いつ、どこのお客様のところにお届けしたかということを追跡できるようにしています。万が一あったときに、一刻も早く、消費者の方に届かないように、水際でとめられるように体制を組んでいるという状態でございます。

以上です。

○厚労省（飯塚） ありがとうございました。

そのほか、水際検査について、何か御意見がある方はいらっしゃいますでしょうか。

続きまして、一番事前質問の中で多かった、食品のリスクとその伝え方についてです。消費者が求める輸入食品への安心とは何か、安心を得るには何が必要なのか、輸入食品に関しては安全と考えていますが、消費者の安心が得られていないのが現状、この現状を打開するための方法について、意見を聞きたいという質問が来ております。

安全と安心にギャップがあるのではという御意見なんですけれども、安全な食品と

は何かということで、畝山部長、御意見を伺えればと思います。

○国衛研（畝山）　　まず、今、話題になっているのが、特に、輸入時の検査ということなので、食品衛生法違反が何件みたいな、ずっとそういう話をしているんですけども、先ほど、飯塚さんが出した資料に、主な食品衛生法違反内容という表があるんですけども、これいつもそうなんですけど、違反って言っても、その違反の中身というのは結構いろいろで、違反のほとんどは、いわゆる規格基準違反なんです。半分以上、これだと61.4%が11条違反ということで、別に安全性の問題ではなくて、決まりを守っていないから違反になったというものがあるんです。これに関しては、確かに違反ではあるけれども、安全性の問題ではないということは一つ理解していただく必要がある。

本当に食品の安全性にとって問題になるのは、この6条違反に相当するようなものでして、これの主な内容は、カビ毒とか、もともと食品に含まれている天然の毒素とか、そういうものですね。

つまり、食品にとって、本当に消費者の健康に被害を与える可能性のあるものというのは、ほとんどが天然物なんです。微生物も含めて天然のもの。つまり、食品はもともとリスクの塊であって、安全ではないというのがまず大事ということです。

事業者さんなどは、自分たちの食品は安全ですって言いたいがために、食品にリスクがあるということ自体を、そもそも余り言いたがらないところがあるんですよ。厚生労働省などでも、食品は安全ですよというリスコミの仕方をします。

でも、もともと食品にはリスクはある。そこを真正面からまず、伝える必要がある。食品には、リスクがあって、そのリスクをどう管理しているから、安全なんですよという情報を伝える必要があると思います。

リスクがあるなんていうことを言うと、消費者がみんな恐がってしまうんだというふうにおじけづいているというか、そういうところがあるかと思うんですけども、そうじゃない。リスクがあるからこそ、それをきちんと管理する対策があるのだとい

うことをみんなでちゃんと言ったほうがいいだろうというふうに私は思っていて、最近は何か話をしろって言われたら、まず、「食品は安全ではない」ということを強調して言っています。

その安全でないところは何かということを徹底的に洗い出せる、つまり、リスクがどこにあるかをちゃんと公開している企業が信頼できる会社である。だから、消費者もそれをちゃんと理解してほしい。

安心ということなんですけど、これは、私たちは情報を提供する側としては、ある情報は全て提供するしかなくて、その情報を消費者の方がしっかり勉強していくと、やがて安心になるというところがあるんですね。

浦郷さんが特に代表的な例だと思うんですけども、消費者団体、昔の人たちは、とにかく心配だ、心配だ、これは危険だ、これは危ないという話ばかりしてたんですよ。でも、浦郷さんのお話を聞いていると、浦郷さんたちはすごくよく勉強して、その勉強した時間の長さで、それから、それに払った努力のおかげで今、多分、相当安心して食生活を送れていると思うんですよ。だから、そういう経験を浦郷さんには話してほしい。

安心したいのであれば勉強しろというのが私の言いたいところです。人から与えられるものではないので。自分がこういうふうになれることによって、食品は安全になるんだという、その方法を私は情報として提供します。食品は、もともと安全ではないんだけど、安全にするための食べ方とかやり方、対策があります。そういう情報を提供していますので、消費者の方はそれを実行してください。そうすることによって、安心が確保できますというのが、我々の言っていることです。

多分、こういう話は、メディアの主流で放送されていることとは相当違うと思います。でも、食品の安全性というのは、時代とともにどんどん変わってきている。それをみんなが知ってほしい。

ちょっとおもしろい例が浦郷さんのスライドにあったんですけども、浦郷さんの

スライドで、ごく最近の食品に関する事例として、メンチカツのO157食中毒というのがあったんですね。

一昨年ころに、冷凍メンチカツでO157の食中毒というのがあったんですけど、この事例では、冷凍食品にO157がいたんですね。そのときに、そのメンチカツは加熱して食べるから大丈夫だろうというような感じで管理されていたんですね。

ところが今の冷凍食品って、冷凍したものをそのままお弁当箱に入れて、昼には解凍されているので、そのまま食べられるというのがありますよね。つまり、食べ方がどんどん変わってきている。ということは、そしたら、冷凍庫の中でO157が入っているそのパン粉と、それから冷凍食品、そのままお弁当に入れて、解凍して、加熱しないで食べるものが一緒に入っているという状況になってしまうわけですね。

消費者は、冷凍食品は全て加熱するものだとは、今は思っていない。ということは、昔は、加熱するものが冷凍食品だというふうに思っていて大丈夫だったものが、今の時代は違うかもしれない。そういう時代というか、私たち消費者の生活様式が変わったことによって、知るべきこと、対策すべきことも変わってきているということ、やっぱり、毎日のように新しい情報で更新しないといけない、そういうところも必要。昔はこうだったとか言うのは、もう今の時代では違うかもしれないというところを考えた上で、日々、新しい情報を持ってほしい。

食品の安全性に関しては、時代とともに客観的には向上していますというか、安全性は高まっています。ですから、昔はこれで許されていたレベルのリスクが、今では許されないということもありますので、全体的に安心していいんですけど、レベルとしては高くなっている。だけど、目指すものは、もっと高いんだという意識で日々勉強してほしいなというところがあります。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

浜田様はいかがでしょう。

○Studio coody（浜田氏） きょうは多分、すごく高いレベルのお話が

繰り広げられているのじゃないかなと感じています。恐らく、きょう、目標としているのは、きょうここに来ていらっしゃらない方だとかに、あと、ISOって何だろうだとか、もうその意味がもうわからないし、興味もないみたいな人にまでちゃんとした情報が行き渡るようにというのが最終目的なんじゃないかなと思いつつ、伺ってしまして。

やっぱり、受け入れ体制がある人には、受け入れやすい話ではあるんですが、いかにせん、安心はどうなの、安全はどうなの、わあわあって言う方は、先生、今、御指摘あったように、ちゃんと勉強しない人に限って、そういうふうな傾向にあるんじゃないかなと、私も企業側にいると、そういうふうに感じます。

なので、やっぱり、言い方は悪いですけど、ハードルをもっと下げるといふか、レベルを下に、下にやって、例えば、子供でもわかるような話で伝えられないものかなと思うんですね。安全も安心も、何か氾濫し過ぎちゃって、どれがどれをとったらいいかわからないような状態なんです、何となく。

今度、主婦目線でいうと、主婦の中では、例えば、無農薬信仰だとか、あとは有機栽培じゃないと食べないのとかいう方が、ちょっと意識高い系のアッパーな方じゃないかというような意識の方のほうが、多分、多いです。

なので、今、畝山先生がおっしゃったように、でも、食品はリスクありきなんだという考え方とかは、本当は、一般の多くの消費者に、とてもガンって響くことなんじゃないかなと思うんですね。なので、むしろ、そういうぶっちゃけの情報を、どんどん企業も行政も出していくべきなんじゃないかなって思うんですよ。

そこには多分、それこそクレームだとか、反論だとか、極端な不信感だとかっていうのはリスクは伴うと思うんですけれども、でもやっぱり、本当のことというのが知りたいんです。

だから、私は今、聞いていて、やっぱり、職業柄といふか、じゃあどうしたらいいかというふうに考えるんですね。いろいろ、いろいろこう案を自分の中で考えている

んですけれども、もう本当に思いつきで恐縮ですけど、例えば、ツイッターだとか、私はツイッター、実はやってないんですけれども、でも、やっぱり、うちの子供たちなんかも、社員とかも、やっぱりやっています。やっぱり影響力が高いんだろなっていうのは感じます。だから、先生みたいにずばっと言ってくださるようなことですね。食品なんて、リスクだらけなんだよとか言ってくれる、例えば、キャラクター、厚生労働省のツイッターも拝見しましたけれど、もっと毒舌厚労省君とか、何かそういう人がいて、リスクだらけなんだよということとかを言ってほしい。何か、その本当のことを知りたいです。

あとは、私は某厚生労働省の方とお話ししていて、オフラインのときにお話ししていて一番響いたのは、輸入食品について、やっぱり輸入食品なんて扱うんじゃないわよっていうような、極端な消費者からの声があるという、その場合にどういう対応をされますかというお話をしたときに、本音を言うと、じゃあ、輸入食品とめてやろうか、食べるもの、なくなるぞって思うという御意見があって、そういうのもすごいおもしろいなと思ったんですね。だけど、そうやって、そういうことを言ったら炎上しちゃうからとかということで、そこまで極端には言えないかもしれないですけど、でも、現実、そうなんだよというようなことを、本当はもっとわかりやすい言葉で知れたらいいかなって、私は思いました。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

確かに、いわゆるリスクのトレードオフのような感じが。リスクがあるぞと国が言うと、何か国がリスクを抱えちゃうみたいなことがあるかもしれませんが。確かに、本当に正しいことを伝えていくということは必要なことだろうとは思っております。

消費者の安心がなかなか得られないという現状について、浦郷さんから御意見をいただければと思います。

○全消団連（浦郷氏） 先ほど、畝山先生からあった食品にはリスクがある、それをどう管理するかというのは、本当にそうだと思います。食品のリスクについては、

正しく恐がるということの理解だと思えるんですけども、それがやっぱりなかなか難しいのかな。

やはりそれは、教育、食育の場かなと思います。それをどういう年代の子供たちに、どういう伝え方をすればいいかというのは、また難しいですけども、そういうのも大事だと思いますし、先ほど、安心するための学習というお話を畝山先生がされました。やっぱり、聞きかじりの情報だけで、恐いわとか、不安だわと思っているだけじゃなくて、やっぱりじゃあこれはどうなんだろうという、自分が安心するための学習や、情報を受け取るだけじゃなくて、消費者みずから、知ることへの行動というんですか、そういうのもとっても大事だと思いました。

でも、今、調べようと思えば、ネットで幾らでも検索できるんですよね。でも、ここに出てくる情報が、どれが正しいのかというのが、またすごく難しいところかなというのをちょっと感じてしまいました。

済みません、お答えになってないかもしれませんが。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

企業として、伝える取り組みについて、具体例がございましたら、岩間様、お願いいたします。

○日ハム（岩間氏） 一番難しい問題でして、多分、きょうここにお集まりの事業者様も同じ悩みがあって、ここに来ているんじゃないかなと思います。

今、普通にやっているのは、やっぱりホームページで品質への取り組みを紹介することです。これも、ふだんのアクセス数はほとんどないんですけども、何か事件があると、とんでもなく上がります。それが、実際の消費者の心理的な行動ではないかなというふうに思います。

アクセス数が増えることは、逆に弊社の品質への取り組みが、ある意味、伝わっている機会ではないかなというふうに思います。

もう一つは、お客様サービス部にかかってくるお電話ですね。これが企業としての

お客様との一番の接点なんです。ここで、輸入食品ですとか、原産国についてのお問い合わせがありますが、そこで真摯に説明をさせていただくと、結果的に、御理解いただく方もたくさんいます。ただし、御理解いただけない方もいらっしゃいます。けれども、これを継続していかないといけないと思いますし、これが企業が出来る一番のお客様との接点じゃないかなというふうに思っております。

また、多くの方から、報道ですとか、週刊誌の情報を聞いたりとか、友達の誰々に聞いたんだけどなどのような問い合わせを頂くことがございます。先ほどのお話にあったとおり、不確定な情報、これが本当の情報か、正しいかどうかわからなくてお問い合わせが来ているということも、お客様の声からは感じております。

三つ目としては、小さなことなんですけれども、当社、昭和44年から、奥様重役制度というのをつくっております、東京と大阪で、半年1回サイクルで、10人ずつ呼んで、日本ハムに対して、いろんな御意見をいただくという会を開催しております。

これ、日本ハムのファンだけが奥様重役会に集まるかということ、実はそうではなくて、何か言ってやろうという方もいらっしゃいます。

実はきょう、2月1日が大阪本社でその認定式を行っているところでございまして、その初回に何をやるかといいますと、少し輸入食品とは違いますけれど、食品添加物について、お話をさせていただいています。

ハム・ソーセージは、添加物の塊で、もう悪いものだというイメージが非常に多いので、食品添加物について、説明をさせてもらうんですね。研究所から、現実のお話をさせていただきます。そうすると、添加物は絶対、大嫌いという方が、意外と添加物って必要なものだよとわかっていただけたりします。

昭和44年からやっていますから、たくさんの会員様がいらっしゃって、OBの会もあって、実は、そういう方たちが周りの方に正しい情報を伝えていただけていると思っております。

これは本当に小さなことなんですけども、そういうことの繰り返ししか、企業ではできないと思うんです。大きな企業がこれは安心ですよというよりも、やはり消費者の方と本当に一対一で向き合って、お話しして理解していただくということが、大切だと思っています。

4つ目としては、安全と安心のことですね。これはもう、本当に永遠のテーマでございしますが、私ども品質保証部の方針としましては、安全と安心は違うというふうに考えています。

安全は科学的に証明できるんですけども、安心は個々の心の問題でございまして、企業がお客様に安心を、押しついたりすることはできないと思っています。私たちが企業としてできることは、安全を積み重ねて、お客様に信頼していただいて、安心していただくしかないのかなと思っています。

私ども、品質保証部の仕事としては、とにかく安全の確保を積み重ねる事。それを、積み重ねて、お客様に伝える。お客様サービス部というところがございしますが、そこを接点に伝えていただいて、信頼していただくということかなというふうに思っております。安心の話になると、企業は困ってしまうのですが、私としては、安全を積み重ねること、それが、安心につながると思っていますし、いつか、お客様、消費者の方にも、それが伝わっていくと信じております。

あと、情報の正確性につきまして、いろんな事件が起こると、新聞報道やテレビで、いろんなマスコミによって報道され、そのレベルが異なることがあります。そういった報道をよく見ますと、本当に科学的な情報がしっかり出ているところもあるんですよ。ですが、書く記者によって、その情報に対しての記者の価値観や考え方が文章に表れてしまっているときがあるんですね。それを読み解かなければいけないのですが、私たち、事業者も、それに踊らされちゃうこともありますし、多分、消費者の方も、そうじゃないかなと思うんです。

ですから、これからの課題ですけども、その情報の中に、何が本当の科学的な情

報で、何がこの書いた記者の主観なのかなというところが読み取れるようになれば、きっと正しい情報も知ることができるし、判断もできるのではないかと感じております。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

これまで、事前にいただきました質問や御意見を中心に進めてまいりましたけれども、その他の御質問、御意見がございましたら、いただきたいと思えます。

御発言は要点をまとめて、2分以内でお願いいたします。事業者の方が多く、どうしても専門的な話になってしまうかもしれませんが、そこで、まずは、一般消費者の方からの質問を受け付けたいと思えます。どんな質問でも構いませんので、何かございますでしょうか。

はい、どうぞ。

○質問者A 消費者団体で、全大阪消費者団体連絡会の飯田と申します。

厚生労働省に質問が一つあります。先ほど、衛生規制の見直しの問題で、食肉等にHACCPの要件を義務化するという事だったんですけど、別途の輸入統計によると、いろんな国からその食肉等が輸入されているわけですけど、先ほどの説明にあったところでいいますと、必ずしもそれぞれの国が現行、そのHACCPを完備していないということなんですけど、そうすると、どうなるのかなと。HACCPを完備していなければ、輸入も禁止しちゃうんでしょうかという、その辺のことを教えていただきたいんですが。

○厚労省（飯塚） 御質問ありがとうございます。

今の案では、食肉と食鳥肉をHACCPに基づく衛生管理を要求するという事になっております。実際に食肉、食鳥肉につきましては、もう日本国内でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がされておりますので、国内でできているものについては、もう海外にも当然、要求していくということでございます。

海外でも、食肉、食鳥肉につきましては、もうほとんどのところでHACCPに基

づく衛生管理がされて、その輸出国の政府が発行する証明書というものを出示していただいております。

もちろん、義務化するということですので、その食肉、食鳥肉については、H A C C Pによる衛生管理ができていない施設からのものについては、輸入ができなくなるということになります。

ほか、いかがでしょうか。

○質問者B 2点あります。食生活アドバイザーの高広康と申します。華僑の身分で、ちょっと中国の悪口ばかり言われると、ちょっとしんどいものもあるんですが。

まず、1点として、日本ハムさんに質問したいことがあるんですが、15年前と例えば、2002年の国内のB S E対策事業の一環における日本ハムさんの姫路、愛媛、徳島の工場において、牛肉偽装や隠蔽事件があったのは、まだ記憶に新しいんですけど、今回の説明で、大変勉強になったんですが、海外の食肉におけるB S Eや産地の検査はされているのでしょうか。

もう一つ、厚労省さんに伺いたいんですが、意図的な異物混入、つまり、食品テロに対して、海外の食品テロに対して、どうお考えでしょうか。どうしても、マスコミの政治的な報道を見ていると、海外との友好関係が崩れていってしまい、それによって、食品テロを生みやすいと思ってしまうのですが、その点、マスコミをどのように抑えるといったらあれですけど、どのように抑えようと考えておられるのでしょうか。済みません、よろしくお願いします。

○厚労省（飯塚） まず、最初の御質問ですけれども、生産地の管理はどのようにしているのかということだと思しますので、岩間様、お願いします。

○日ハム（岩間氏） B S Eに関しましては、政府間の取り決めがございますので、それに準じて、行っております。ただ、そもそもB S Eに関する危険部位につきましては、日本には輸入されませんので、私どもも、それに合わせて検査をする必要がないと思っていますので、しておりません。

また、国のほうの発表もありますけれども、そもそも B S E の発生がもうほとんど、今、ない状況でございますので、そこについての特別な検査、この国だけに特別な検査をするということは行っておりません。

産地のほうでは、日本に輸入するまでには特定危険部位の除去を、現地でやりますし、安全安心な牛肉が日本に輸入されているというふうに理解しております。

○厚労省（飯塚） 食品テロに関してですが、実際に厚生労働省で、輸入食品に対して、食品テロに特化した対策はとっておりませんが、実際に輸出国できちっと衛生管理がなされるような、輸出国に対する衛生管理の徹底については、つね日ごろから指導をしているところです。

実際に、その輸出国では、日本の規制に沿った食品が製造されるような監視、取り組みもしているところでございます。

他にございませんでしょうか。どんな素朴なことでも結構でございます。

この会は、平成 30 年度の輸入食品監視指導計画についての御意見をお伺いするというのが目標でもございますので、その計画について、御質問などはございますでしょうか。

登壇者の方に対する御質問でも結構でございます。これまでの意見交換を踏まえまして。

済みません、先ほど、一般の消費者の方からの御質問をと言ってしまったので、事業者の方からでも御質問ありましたら、お願いいたします。

お願いします。

○質問者 C 2 点お願いします。個人参加です。

まず、飯塚様にお尋ねしたいんですけども、飯塚さんの資料の中で、19 ページのところで、違反件数のお話があったかと思えます。検査件数に対して、違反件数が 73 件、そのときの比率が、なぜ届出件数で割られているのでしょうか、0.03% と。これが一つの疑問です。

当然、検査した件数に対して、違反件数の比率ということで見られるべきであって、逆に言うと、想定されるのは、もっと大きな、全数を検査するということはないと思いますので、推定になると思うんですけども、届出件数で割られているというのがちょっとおかしいなど。数字を小さく、わざと見せられているのかなと言われても仕方がないのかなというのが一つ、1点です。

それともう一つは、畝山先生のほうにちょっとお尋ねしたいんですけども、先ほどの中で、次の21ページのところで、11条違反は大したことないんだけどとおっしゃられたんですけど、60%のところ。これって、残農の基準オーバーだとか、そういったようなことですよ。

ここが大したことないと言われたら、日本ハムの岩間さんなんて、一生懸命これを下回るように努力されているのに、おいおいという話になるんじゃないかなと思うんですけども、当然、その基準というもの、そのものが絶対的なものではないということは思っておりますので、これを超えたからといって、一律、全数危険というふうには思っておりませんが、でも、基準ですよ。というのがちょっと気になったものですから、先ほどの御発言で、11条よりも6条のところのほうが重要なんだよとおっしゃられたから、ちょっと気になったものですから。その2点、お尋ねしたいところです。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

最初の御質問ですけども、違反件数ですね。決して、小さく見せようという意図的なものは毛頭ございません。

届出件数というのは、全体の届出件数に対して、検査にかかったうちの、確かに違反ということはあるのかもしれないですけど、でも、検査をやった違反というわけではないですね。届出審査によって違反が出たものも違反件数として計上しています。ですので、検査がかかったもののうちの違反ではないんです。ですので、届出件数で割っています。届出の審査によって違反となったものも違反件数として計上していま

す。検査になったうちの割合を計算しようと思ったら、できることはできますので。ですけども、一応、そういう事情がございます。

○質問者C　でも、先ほどのこういう数値の違反ということは、実際検査された結果ですよ。そちらがほとんどじゃないですか。書類審査とかしたといっても、かなり少ないんじゃないですか。

○厚労省（飯塚）　割合でいったらそうかもしれませんが。一応、違反件数には、審査の結果も含まれているという趣旨で出しております。

では、畝山先生。

○国衛研（畝山）　違反内容、表のことですけど、そもそも、食品衛生法違反だから、違反というふうにカウントされているというのは大前提の上で、でも、同じ違反であっても、その中身はいろいろであるよというところを理解してほしいという、そういう趣旨です。

　　というか、この食品または添加物や農薬の基準違反というのは、もちろん中には、物すごく高濃度で健康に被害があるようなものというのも、可能性としてはあるんですけども、現実問題としては、ほとんどがそういうことはない。

　　例えば、残留農薬ですと、野菜の農薬の基準が設定されているものだったら通るようなものが、たまたま基準が設定されていないために、一律基準違反でアウトになったみたいなものが結構入っているので、そういうものに関しては、まず、安全上の問題というのはほとんどない。

　　消費者としては、基準違反だから全部アウトというふうに考えるのではなくて、リスクという考え方を知ってほしい。同じ、法律に違反していれば、全部だめだみたいな考え方ではなくて、国によっては、それは法律違反ではないというような事情も企業などにはありますので、リスクで考えてほしい。

　　そういう習慣をつけるためには、この規格基準違反というのは、結構いい材料でして、たまたま決まりは守ってないけれども、それを食べたからと言って、どうってこ

とのないようなものが、実は日本ではたくさん捨てられている。

今はフードロスに関する意識の高まりもあって、いろんな国では、違反があったからといって、それにリスクがないのであれば、廃棄はしない。もちろん、違反だから、企業には通知して、対応はしてもらうんだけど、消費者に対しては、特に警告はしないというような対応をとる場合もあります。

ですので、基準違反、イコール、アウトみたいな報道のされ方がよくあるので、そういう中身に関しては、ちょっと考えてほしいということがあります。

基準というのは、その時々によって変わります。毎年、改定されていますので、去年はこれがオーケーだったのが、これがアウトになったら、急にリスクが高くなったということではなくて、決まりというのは人間がつくるものなので、それを今の時代に合ったものに変えていくということも考えられるので、そういうことも視野に入れて、数字を見てほしいなと思います。

○質問C ありがとうございます。

ただ、今のところで、もし、違反があったものを、リスクというふうにおっしゃられましたけれども、もし、ある企業がそれを出荷されて、検出されたら、それは違反ですよ。日本ハムさんが、もしそれを出荷されて、消費者のところへ届いてしまったら、万が一ですよ、失礼な例で。

ということになるんで、ちょっと今の先生の言い方というのは、リスクというのは、捨てられてフードロス云々というようなこともおっしゃられた。それはわかります。だから、基準を超えたからといって、一律に危険だということは、私も一切思いません。それも毎日、何百キロと食べるわけじゃないでしょうからね。たまたま食べただけでしょうから、それが危険ということではないと、それは理解しています。ですけれども、基準は基準ですよ。基準として。

もし、それをそういうふうにおっしゃられるのであれば、もっと基準を高くすればいいじゃないですか。ちょっと何か、論点がおかしいのではないかなど。

あくまでも、基準を決められているのは厚労省さんなり、先生方のところで決めておられますよね。ここ以上は出荷してはだめだよ、消費者に届けてはだめだよということで、基準は決められていますよね。水道水にしても、何にしても。それを超えたものは出荷しない、届けない。

超えたからといって、危険とは言いません、すぐにね。けども、基準は基準ですよ。だから、超えたくらいで大したことないですよという言い方はちょっと気になるんですけどね。もうこれ以上言いません。

○厚労省（飯塚）　　ありがとうございます。

ほかにございますでしょうか。

それでは、終了時間も近づいてまいりましたので、最後に会場の皆様からいただいた御意見とか今回の意見交換会を通じて、登壇されている皆様から、一言ずつ感想をいただきたいと思います。

浦郷様、お願いいたします。

○全消団連（浦郷氏）　　きょうはどうもありがとうございました。本当にこういうリスクコミュニケーションに参加する機会をいただきまして、とても感謝しております。本当にきょうの意見交換会を通じて、また、いろんなことが学べたと思います。

その中で、やはり私たち消費者団体としては、消費者の情報リテラシーを高めるということがやっぱり課題かなと思っています。特に、輸入食品に関しては、思い込みとか誤解が多いので、最新の情報の提供、それから、学習、意見交換会などを地道に続けていきたいと思っています。その中で、消費者の皆さんのリテラシーを高めてもらえたらなと思っています。そのように努めていきたいと思っています。

それから、これ、多分、毎年、リスクコミュニケーションをやっていると思いますけれども、次回はもうちょっと消費者の皆さんが参加してくれるようになったらなと思っています。きょうはありがとうございました。

○厚労省（飯塚）　　岩間様、お願いいたします。

○日ハム（岩間氏） きょうはありがとうございました。

企業としましては、消費者の方とのリスクコミュニケーションをどうとっていったらいいかというのは、本当に悩んでいます。恐らく、今日来ていただいている事業者さんも、みんな一緒だと思います。

ただ、多分、これをやればいいという一つの方法は、ないのではないかなと思っていますので、企業としましては、考えたことをまず実行してみて、少しでも消費者の方にアプローチをする努力を、今後とも、していかなければいけないなというふうに痛切に感じております。

あと、ぜひ、消費者の方にも御理解いただきたいんですけども、日本は非常に安全な国で、安全は、ただで入っているようなイメージがありますけれども、食品安全につきましては、実は結構お金と労力がかかっておりまして、決してただではないんですね。

ですので、我々、食品事業者としましては、輸入食品を扱わざるを得ない状況でして、日本ハムとしましては、日本の畜産農家を守るために、国産をふやす努力もしていますけれども、それ以上に日本の消費動向からいいますと、海外の食品を使わざるを得ない状況、これも間違いないと思います。

そういう意味では、食の安定確保ということも企業使命と考えておりますので、そこに係る安全に係るコストも、消費者の方、理解していただきながら、それらも踏まえまして、私たち事業者もそうですし、消費者の方も、そして、行政の方も、この3つが協働しないと日本の中でこのリスクについての同じ認識にならないんじゃないかなというふうに、改めて感じているところでございます。

最後、きれいごとになりますけれども、私どもとしまして、自分の家族ですとか子供たちが、健康な生活を送ってほしいなという思いで食品をつくっております。食べる喜びというのは、実は日本ハムの企業のメッセージなんですけれども、全ての方が楽しい食事をしていただくためには、消費者の方が安心して、日本の食品が食べられ

るようにしなければいけないなと思います。

ぜひ、今後もこのような機会を継続していただきましたら、きっと日本の、10年後、20年後は変わっていくんじゃないかなと思います。

きょうはありがとうございました。

○厚労省（飯塚） 浜田様、お願いします。

○Studio coody（浜田氏） きょう、お話を皆さんに伺って思ったのは、本当に行政、企業さん、皆さん、一生懸命、消費者のために努力をして、いろんな施策をやられているにもかかわらず、本当に末端の消費者まで、なかなか本当のことだとか、明確なことが伝わっていないというのが大問題だなと返す返す思います。

なので、先ほどの最後に、御参加者の方とやりとりがあったように、これはどうなんだ、ああなんだという議論は非常にいいことだなと思いながら伺いました。そういったいろんな意見があって、消費者側の意見だとか、企業側、事業者側、行政の側の意見だとか、専門家の方の意見だとかもありながら、消費者が本当は自分でこれを選ぶんだという、その自己解決の気持ちを本当は持っていないといけないなと私は常々、思っています。

いかんせんやっぱり、何かあると、誰かのせい、どこかのせいというふうになってしまうんですが、結果的に、選んで消費したのは自分なんだという意識を高めていく手法も、同時にとっていかないといけないかなと思いますので、本当にここにきょう来ていない方、例えば、輸入食品アンチの方の会とかね、何かそんなことをやっても、おもしろい意見が出てくるんじゃないかなとか思ったりします。

だとか、二、三行でキャッチコピーをまとめて、これを言いたいということを伝えられないかとか、子供を育てているお母さん方とかに、もっとどう伝えたらいいかとかということを、私も具体的にきょうはずっと、そういうことを考えていました。

ただ、やっぱり話し続けている、同じことをこつこつこつこつやるのもいいですが、考え続けているだけでは事は前に進まないと思うので、新しいとか、斬新な、今まで

にとらなかつたような取り組み方で、リスクコミュニケーションをもっと身近なものにしていければいいかなと思いました。

きょうは、長い時間ありがとうございました。

○厚労省（飯塚） 畝山部長、お願いします。

○国衛研（畝山） 会場が大阪なので、もっといっぱい、いろんな意見が出るのかなと思ったんですけど、意外と皆さん、おとなしくて。

いつも輸入食品関係でああしてほしい、こうしてほしいとか、あるいは、こういうことをやっていますというようなお話を聞いたりすると、輸入食品に関しては、どちらかという、大規模業者が多く、エリートが多いというか、HACCP義務化にしても、楽勝なところが多いんですけども、その一方で、私たちの身近にある国内の小さな会社とかは、こんなにたくさん要求されたらできないだろうなというところがほとんどなので、こういうところで、レベルをやたらと高く要求する人たちは、地元の小さい生産者とかに一体どんな要求をするんだろなというのがいつも不思議に思うんです。

食品に関しては、全ての国がハイレベルのものばかりではなくて、当然、そうではないところもあって、いろんなものがあること自体が安全にとって大事なんだという視点もあるので、全てがリスクの低い安全なものだけであるべきというのは、目標としてはそうなんですけれども、それと同時に産地の多様性とか、生産者の多様性とか、そういうものも食糧安全保障のためには大事なので、その一環として、輸入食品もあるということです。

余りここでそういうことを言うのはどうかとは思いますが、食品はいろんなもの、リスクの高いものも含めて、ある程度の幅をもって、いろんなものが世の中にあるという状況が、結果的には消費者の利益になるんだろという、そういう観点もあるだろうというふうに思います。一応、追加として言っておきます。

ありがとうございました。

○厚労省（飯塚） ありがとうございます。

先ほど、浜田さんのほうから話がありました、リスコミですね。過去に、放射性物質のリスクコミュニケーションをやったときなんか、もう会場が修羅場のような感じで、もう何か言ってやろうという方々が非常に集まっていたという記憶がございます。

リスクコミュニケーションに来られる方というのは、少なくとも、関心がまずあって、まさに知りたい、考えようという思いを持って来られている方だと思っております。

このような会で、決して安全を押し売りするというようなつもりは毛頭ございません。参加の皆様で、新たな気づきがあったとか、新たな取り組みをしてみようとか、輸入食品の安全性について、改めて考える機会になれば幸いだと思っております。

本日、いただいた貴重な御意見などにつきましては、輸入食品の監視指導計画に反映しながら、輸入食品の安全性の向上に取り組んでまいりたいと思っております。

それでは、予定しておりました時間になりましたので、意見交換・質疑応答を終了したいと思います。

司会にお返ししたいと思います。

○司会者（一戸） 皆様、熱心な御議論ありがとうございました。本日いただいた御質問、御意見などを今後の業務の参考にさせていただき、さらなる輸入食品の安全確保対策に取り組んでまいりたいと考えております。

時間の都合上、御発言いただけなかった方には、大変申しわけありませんでした。

これをもちまして、本日の意見交換会を終了いたします。

なお、今後の参考にさせていただきたいと思っておりますので、ぜひ、アンケートに御協力をお願いいたします。御記入の上、お帰りの際に出口の回収箱にお入れください。

本日は、長時間ありがとうございました。

なお、こちらの会場の都合がございまして、まことに恐縮ですが、速やかに

御退出をお願い申し上げます。

(終了)