

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7日（水）

13：30～16：36

場 所 CIVI 研修センター秋葉原

D205ホール

○司会（佐々木） では、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『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・食品安全企画課の佐々木と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。

初めに、本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まして、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、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的、かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。この機会に、平成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、皆様からの御意見を頂戴したいと考えております。

続きまして、お配りしてある資料につきまして、次第下方に記載しておりますが、足りない資料がございましたら、係の者にお申しつけください。御確認いただきまして、足りないものがございましたら、挙手でお知らせいただければと思います。よろし

いでしょうか。また、何かありましたら、スタッフのほうにお問い合わせいただければと思います。

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梅田より「輸入食品の安全性確保の取組みについて」、約35分間説明いたします。

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、先ほど御紹介しました3名の講師に加えまして、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、御質問の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、御質問の多かった事項を中心に、それぞれのプレゼンテーションや意見交換の中で触れさせていただく予定ですが、時間の都合上、全ての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供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予定です。後半の意見交換の議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、御発言の前、その旨おっしゃってください。

閉会は16時30分を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

本日の取材カメラによる冒頭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。

○司会（佐々木） 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。

○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おります。

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行ったり、課題解決に向けた取り組みをしています。

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。その不安を取り除くにはどうしたらいいのか、これをすればいいという決め手はないと思いますが、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おります。

まず、消費者の意識として、こちらの消費者動向調査は、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。ここ何年かの結果ですが、国産食品については大体6割、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、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ですが、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割にも上っています。実際、スーパーなどの買い物の場面では輸入品でないと手に入らないものもありますし、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が、改めて輸入食品についての意識を問われると「不安に思う」という答えが多くなります。これは、輸入食品がどのような産地でどのようにつくられ、管理され、私たちの食卓に来るのか、見えないところから来る不安ではないかと思います。

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、0157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せず、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、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と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壇される畝山さん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ので、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は、私たち一般の消費者のリスクの感覚は、真っ白なところに何か添加物や残留農薬で黒くぱっと汚染されているというイメージです。しかし、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と思いました。消費者は専門家とリスクの捉え方が違う、そこも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。

その情報ですが、行政や事業者の皆さんは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、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を紹介しています。

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が、トップ画面からそこまで行き着くのは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入れることができるのでしょうか。

また、今回、ホームページを見ていて輸入食品に関するユーチューブも発見しました。2014年に公開されていて、再生回数はここにあるとおりです。きょうも開会前に流れていたあの映像ですが、せっかくの動画もなかなか見られていないようで、とても残念に思います。

輸入食品監視業務のFAQに、全体の約1割しか検査していなくて安全が確保されるのかというのがあります。この問いは、食の安全に関する学習会などで必ずといっていいほど出てくる質問です。検査していることはわかっているけど、数が少なれば消費者は不安に思います。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れども、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、中国とは食品安全推進イニシアチブという会合を毎年持ち、安全確保の確認をしている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すが、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は、きょうの会場も参加者の6割は事業者の方とお聞きしています。消費者の方は1割強です。もっと多くの消費者と情報を共有できればいいのですが、このように情報発信はしているが、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。

学校での食育、これもとても大事なところですが、昔のように田んぼや畑があちこちにあった時代とは違い、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、学校ではもちろん、家庭でもきちんと伝えられているのでしょうか。

そして、消費者が不安に思ってしまう一番の要因はこれかもしれません。食に関しては過去に多くの違反事件がありました。近年の主なものだけでも挙げてみましたが、皆さんの記憶にも残っていると思います。一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、不安を駆り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。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ってしまいます。

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、消費者を不安にする一番の要因は、消費者が食品に関して知らないことが多いということです。過去の事件は覚えているけれども、では現在どんな検査やどんな管理がされているのか、輸入する相手国とはどんな取り組みがされているのか、知らない。私自身も正直なところ、輸入食品に関しては今の消費者団体で活動するようになるまでは知りませんでした。

ですから、情報発信というのはとても重要です。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に工夫しています。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、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。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。私もそうですが、ニュースサイトやSNSをスクロールしながら、自分に興味があるもの、自分にとって都合のよい記事は読むけれども、後はスルーです。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を見に来てもらえるのか、チラシや冊子もどうすれば手にとってもらえるのか、どうしたら消費者にひっかかってもらえるのかというところを考えながら、その上で、さらに見やすさ、わかりやすさということも情報という点では重要だと思っています。

また、知ってもらうための一つの方法として、知識だけではなく体感してもらうということがあると思います。輸入食品に関しては産地見学はなかなかできませんが、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、たとえ写真だけであっても、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うことができるという点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が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、知識を詰め込むだけではない五感で確かめることができるような取り組みで伝えてほしいと考えています。

そして、私たち消費者は何をすればよいのか。「情報リテラシーを高める」と書きました。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、情報の取捨選択を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いろいろなところと連携して学習会などの機会をつくり、正確な情報を伝え、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。

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ました。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が、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。（拍手）

○司会（佐々木） 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。

○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。ニッポンハムグループの品質保証の担当者が約1,000人いますが、私はふだん、会社全体の方針等の策定の業務をさせていただいております。

きょうは、ニッポンハムグループの輸入食品についての取り組みの事例を紹介させていただきたいと思っています。

きょうの内容は、まず簡単にニッポンハムグループの概要を説明させていただきまして、グループ全体の品質保証体制、輸入食品における実際の取り組みの事例を紹介したいと思います。皆様のお手元の資料以外のスライドが多いので、写真等、前のほうを見ていただければよろしいかと思っています。

まず、ニッポンハムグループの全体像です。

日本ハムは、もともと1942年に徳島で創業しまして、最初は7名からと聞いております。本社は大阪にありますが、現在は従業員が2万9,679人います。

ニッポンハムグループでどんな事業をやっているかといいますと、ハムという名前

ですので、ハム・ソーセージのイメージが強いかと思いますが、実は売り上げの50%以上は食肉事業でございまして、生肉の事業が中心になっております。それ以外に、ハム・ソーセージ、ピザ、チーズ、健康食品、このようないろんなものをつくっております。少し変わったものと食物アレルギー対応の商品をつくっております。東北のほうに食物アレルギー専用工場をつくりまして、食物アレルギーにお困りのお客様専用の商品を提供しています。あわせて、食品検査としまして、中央研究所でアレルギーの検査キットを製造販売させていただいております。日本ハムといたしましたら、皆様御存じかと思いますが、日本ハムファイターズのほうも食とスポーツということで運営させていただいております。

セレッソ大阪というサッカーチームも運営しておりまして、ことしの天皇杯でも優勝しましたが、やっと努力が実ったということでございます。

また、セレッソ大阪には女子チーム、なでしこチームもありまして、なでしこのほうもことしからJ1のほうに上がるということです。では、これからニッポンハムグループの品質保証体制について少し説明したいと思います。

日本ハムは、基本的にこのサイクルでやっておりまして、安全審査、品質監査、安全検査、この3つの機能を中心に行っています。この3つの機能を動かすためには、やはり人が大事なので、これにかかわる人材を育成するという4本柱で品質保証を進めております。

安全審査はどういうものかといいますと、単に国内でつくるものだけではなくて輸入品も全部同じですが、まず、その商品をつくる前に、その商品の規格が本当に日本の法令に合っているかどうかということを書類上で審査します。例えば添加物の表示が合っているか、輸入食品でありましたら日本の法令に合った添加物の添加量であるか、微生物の検査がきちっと日本の法令に合っているかどうか、事前に審査をすることによってございます。

次に、実際の製造工場、製造環境が適切かどうか、品質監査の教育を受けた者が現

地に行って監査するということをしています。監査の内容につきましては、国際標準規格を使いながら、ニッポン火腿グループ独自のルール、及び世の中で注目されている内容、他社で起こった事例から、自社も振り返るとこういうところを見ていかなければいけないということをルールに反映して、毎年、改定しながら監査をしております。

次に、安全検査です。その工場で作った商品が本当に安全かどうか、モニタリング検査をします。全て輸入食品に当てはまるわけではございませんが、ニッポン火腿グループでは、大きくは残留物質の検査、微生物検査、放射性物質の検査、また、アレルギー検査は当然ですが、このような検査を必要に応じてしています。

これらの3つを全てクリアして初めて商品を発売するという流れになっております。

先ほど説明しました通り、年々品質保証というのは高度化しておりますので、実際に運営する人のレベルが高くないと、幾らいいシステムがあってもだめですので、人を育てるためのシステムとしまして、eラーニングをつくっております。これはニッポン火腿グループの全ての従業員が国内外で受けることができまして、その後に基礎研修で技術を身につけていただき、優秀な人材につきましては、選抜試験をして専門家制度をつくっております。

続きまして、実際にはどんなことをやっているか、紹介させていただきたいと思っております。

先ほども申しましたとおり、海外から日本に入ってくる商品におきましても、安全審査、品質監査、安全検査、このシステムを必ず通っております。

一つ、事例を出したいと思っております。これは中国の事例です。海外におきまして、現地の従業員がいますので、できるだけ現地の方と共通言語とするために現地語の監査のチェックシートを準備しております。そうしますと、その場でお互いに認識を一致することができますので、できるだけこういうことをしています。

これは一つの事例ですが、中国では従業員の衛生状態や製造ラインの中、こういう

ところもチェックして確認しております。

続きまして、タイの事例です。タイ向けの品質監査チェックシートは英語を基本に使っています。例えば薬剤の管理を見たり、変わった事例ですと、工場で使っているボールペンがありますが、そのボールペンが本当に番号管理されているかどうか、そういうところもチェックして、異物混入がないように現地の管理体制を確認しています。また、制服に名前や番号の識別を縫いつけています。日本でも一緒ですけども、そのときに、現地の従業員にミシンで縫っていただきますが、ミシンの針もちゃんと管理されているかどうか確認しています。こういうことを一つ一つ見まして、異物混入対策や工場の管理状況、そういうことが把握できます。

これはベトナムです。ベトナム語のチェックシートを使っていますが、きょうは事業者の方も多いので同じかと思いますが、例えば入場時の手洗いの手順が決められたとおりになっているか、それを見ることによって従業員の教育度、習熟度を確認することができます。もう一つ大切なのは、製造中だけではなくて製造後の洗浄状態を見るようにしています。作業が終わった後を確認することをしてしています。衛生状態というのは製造状態ではわからなくて、製造の前後の状態がどうかということがポイントになると思っていますので、そういうところも確認しています。

次は台湾の事例です。中国と同じですので、中国語のチェックシートを使っております。ここでは、例えば更衣室の管理状態ですね。単に製造状態だけではなくて、従業員の更衣室の管理がどうなっているのか、そこで不要なものを持ち込まれていないか、そういうこともチェックします。当然、工場は衛生的なクリーンルームになっていますが、そこで使用する空気も管理しなければいけません。エアフィルターが汚れていたら元も子もありませんので、エアフィルターを確認したりということもしております。

これは米国のハワイの事例です。ハワイですので英語のチェックシートを使っております。この事例で、原材料の保管状況が適切かどうか、アレルゲンも含めまして、

確認しています。また、計量室の中で資材の計量が間違わないように識別管理がルールどおりできているか、このような事例もございます。

続きまして、メキシコの事例です。メキシコはスペイン語圏ですので、スペイン語を使ったチェックシートをつくっております。メキシコの場合は、セキュリティーを確認しております。

マレーシアにつきましては、ここでは薬剤管理等の状況を見ています。検査室を見ていまして、検査結果だけでなく検査方法が適切かどうかも確認します。また、ここでは監査結果の共有とありますが、監査が終わった後、必ずクロージングを現地の方としてフィックスするということをしております。

現地の政府機関によるインスペクションも立ち合わせていただくこともございます。ここに事例を出しているのは、メキシコのサガルパですが、メキシコの場合、工場に政府機関が駐在しておりまして、始業前、政府等のチェックがあって、オーケーが出ない限り生産ができません。彼らの現地の目線はどのようなだろうということも、我々チェックするという立場もありますが、学ばせていただくということも含めまして、一緒に同行させていただくこともございます。

写真はありませんが、アメリカの場合はUSDAが工場に駐在しておりますので、彼らのやっている作業、チェック方法等も学びながら、インスペクションの確認をさせていただくこともございます。

いろいろ話しましたが、海外の監査等で一番大事なのは、やはり文化や法律の違いをお互いに理解することだと思います。我々が海外の国の食品法令がわからないのと同様に、その生産をお願いしている国の方々は日本の法律を熟知できません。日本向けに安全な商品をつくっていただくためには、日本のことを理解していただくことが一番重要だと思います。そのためにできるだけ相互理解に時間をとるようにしております。

一つの事例は、アレルギーの問題かと思います。日本の場合は、特定原材料7品目

と、準ずるものが20品目ございます。これは日本の食品事業に携わっている者であれば当然ではありますが、海外はどうかといいましたら、例えばEUでしたらセロリ、韓国ではトマトがアレルギーの項目になっています。知らなかった人も多いと思います。逆に、海外では、日本のアレルギーの項目も知らない人もいます。ですから、単に日本がこうなのだと言うだけではなくて、日本の現状や事情をしっかりと説明して理解していただく。理解していただくと今後間違ったことはしないですね。理解しないと、正しいことが伝わらないとミスが起こるといえる考えを持っております。

ポジティブリストについても少し説明したいと思います。ニッポン火腿グループのポジティブリスト制度への対応ですが、方針としましては、国内、海外仕入れ原料について、生産段階で使用している農薬等の事前調査を行います。調査した農薬等の残留がないかを定期的に検査を行って検証します。検証した結果、基準を超えることがあれば流通を差しとめるとともに、生産者へフィードバックして改善していくということです。単に検査で違反があったからやめるということではなくて、そこを改善して、その事業者と一緒に取組んで、それ以降は、基準内の原材料を供給していただけますから、そのようなパートナーシップができるように方針として持っております。

例えばグループが扱う畜産物でありましたら、投薬プログラムがございますので、それが適正になっているか確認したり、また、原材料につきましては、使用調査を進めます。ただし、公開が困難な取引先もございます。そこでもできるだけ頑張っ情報交換を行って、休薬期間等を説明して、遵守していただくという努力を継続しております。

また、検査体制ですが、定期検査を実施しながら、日本国内では弊社の品質科学センターで定期検査を行っています。海外におきましては、海外での検査機関を設置しまして、そこで検査体制を構築しております。現在、中国とタイで検査体制を確立しております。

ニッポンハムグループとしましては、残留農薬につきましては、一斉分析法を確立しています。残留農薬もたくさんの項目を一つ一つ検査するのはコストと時間がかかりますので、弊社独自の検査分析方法を確立しております。

検査体制につきましては、中国、タイ、メキシコ、その国のリスクに応じまして、体制を整えている最中でございます。

検査機関を少し紹介したいと思います。海外の検査機関は大丈夫なのかという問い合わせも多いので、写真を出していますが、こちらは中国の検査機関の例です。ここにつきましては、日本ハムと技術協力を行いまして、残留農薬等、日本と同等の精度の検査を実施できるようにしております。ここは一斉分析法を導入しまして、日本ハムと技術提携しておりますので、中国の検査でも日本と全く同じだと安心していただけるのではないかと思います。

また、タイの検査機関におきましても、我々と情報交換しながら、エビや鶏肉、農薬等をその国のリスクに応じて検査項目を設置して検査しております。写真を見ていただくと検査機器もたくさんそろっておりますし、中国も含めてですが、現地の検査員も非常に優秀な人材がそろっておりますので、日本に引けをとらないレベルとっております。

これは、大阪府の公衆衛生研究所のホームページからとったのですが、平成19年から26年まで輸入届のあった件数の中の違反数の比率を出している表です。弊社のお客様サービス部にも中国産につきましてはの問い合わせが非常に多いのですが、このような統計を見ますと、中国は確かに違反件数は多いけれども、そもそも輸入量が非常に多いので、件数のパーセントとしますと0.05%ということです。ほかのところ、輸入量が少なくて、かつ違反があるところでしたら、例えばベトナムでも0.23%、中国よりも圧倒的に多かったですりすることもあります。また、非常に少ないですが、エチオピア、そういう国では2.54%、一概に中国が絶対にだめだということではないのではないかとっております。

最後に、私たちの考え方としまして、農薬、動物医薬品、食品添加物も含めて、安定的な食料調達のために必要最小限で使っていかなければいけないと思っております。また、輸入食品におきましては、厚生労働省も含めまして、検疫所も厳しい検査をしていただいておりますので、かなり関所はあるのではないかと考えています。また、事業者につきましても、厚生労働省だけに頼らず自分たちでも検査をして、安全な食品を輸入できるような体制を組んでいると思います。どんな食品におきましても、偏った食べ方をせず、同じものを食べ続けるのではなくて、健康はバランスいい食生活に尽きるということを事業者としては消費者にお伝えしたいと思っております。

御清聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（佐々木） 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の梅田浩史より説明いたします。皆様、資料3-1を御準備ください。

○厚労省（梅田） 皆さん、こんにちは。今、御紹介いただきました輸入食品安全対策室の梅田でございます。

本日は、皆様方、お忙しい中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。

また、日ごろから私ども食品安全行政、とりわけ輸入食品の安全行政に御理解、御支援を賜っていますこと、改めまして御礼申し上げたいと思います。

きょうは、輸入食品のリスクミということで、私どものほうからは輸入食品の安全性の確保の取組みということで、行政としてどのようなことをやっているか、御紹介させていただきたいと思います。

初めに、現在どういった体制で検査をやっているのか、それから、毎年、輸入食品監視指導計画をつくって、その計画に基づいて監視指導を行っているわけですが、来年度の計画案について御紹介したいと思います。それでは、よろしく申し上げます。

まず、輸入食品のお話をする前に、食の安全に関する枠組みということで少し触れ

させていただければと思います。

これは、「リスク分析」と書いていますが、それが一つのキーワードになるわけです。国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなくて、可能な範囲で事故を未然に防いでリスクを最小限にするためのプロセスということで、ちょっとわかりづらい話でございます。どういふことでこういった考え方が取り入れられたかということを少し復習してみたいと思います。

これは今から15年ぐらい前に日本の食品衛生行政の枠組みとして取り入れられたものでございます。当時、2000年過ぎぐらいになりますが、1990年ぐらいから食中毒、0157や、あるいは日本でもそうですけれども、BSEの発生があつて、そういう中で食品安全の取り組みがいま一度見直されるべきということでいろいろ議論があつたわけです。日本だけでなく世界的に大規模な食中毒も発生していたことで、どの国においてもそういう食品安全対策というものの見直しが行われました。

また、状況として、食品の製造加工が複雑化、高度化して、それに伴って監視をする方法も難しくなっているという状況もありました。グローバル化というのは、今もそうですが、当時からもそうで、さらにグローバル化が盛んに言われるようになって、輸入食品を見ても輸入がどんどんふえてきている状況があつたわけです。そういう中で、このリスク分析の考え方が取り入れられたということでもあります。

この特徴としては、さっき申し上げましたように、後始末ではなくて未然防止、あらかじめどういった問題があるかということを経験的に考えて、ではそれをどういふふう管理すればいいか考えて対策を打つ。そういうプロセスが言ってみればリスク分析ということでもあります。

その要素としては、科学的に評価するリスク評価、その評価結果をもとにどのように管理するかというリスク管理、その一連の工程を関係者の皆さんで意見を出し合つて構築していくというプロセス、リスクコミュニケーションのこの3つの要素をリス

ク分析と言っていますが、そういうプロセスであるということです。

先ほど言ったように、特徴としては後始末ではなくて未然防止で対策をしていこうということですね。食中毒が起こってから対策を強化するのではなくて、あらかじめどういう対策が必要かということを考える。それから、科学ベースで基準なり対策を打っていく。もう一つの特徴が先ほど言ったリスクコミュニケーションであります。関係者みんながこういったプロセスにかかわり合っていて、その中で対策を講じていくことが重要だと言われていています。

そういうものが日本でも取り入れられたということで、組織的にもリスク評価をする食品安全委員会、リスク管理をする厚生労働省ほか省庁があります。何よりもリスクコミュニケーションを通して関係者が、事業者もそうですし、学者の方、消費者の方、全ての関係者がこういうプロセスに関与していただくことが重要でありまして、きょうもそういう意味ではコミュニケーションの一つとして実施させていただいているということになります。

ここで申し上げたいのは、輸入食品の安全確保を図る上において対策を講じていますが、輸入食品と国産の食品、同じルールで基準が適用されるということ。監視のやり方は、国内と輸入されるものとは、後ほどお話ししますが、違ってきますが、基準自体は同じということをもう一度強調しておきたいと思います。

次に、輸入食品の現状について見てみたいと思います。

これは、昭和50年からの年次推移で輸入届け出件数、重量の推移を見ております。赤いほうが件数でありまして、年によって増減はありますが、右肩上がりが増加していることがおわかりになるかと思えます。

考えてみれば、この間の食生活の変化、社会構造、生活の構造が変わったということで、女性の社会進出、あるいは高齢化が進んで、しかも単身者世帯がふえてきたこと、それによって原料輸入というよりも加工食品の輸入がふえてきたということもあります。あるいはいろんなブームがありましたが、高付加価値のものを輸入してくる

ということもございました。そういうことを背景に輸入届出が増えてきているということが見てとれます。

まさに今もそうですが、この間、グローバル化ということが言えるわけです。経済連携も進んできている中でグローバル化が進んできたということがございます。

特に小口のものが増えてきたということでもあります。最近の報道などでも、食肉の輸入量がふえたということで、年間200万トンを超えたと記事に載っていました。食生活でも食肉の一人当たりの年間消費量が30年間で25%ぐらい増えていると言われていいます。それを反映して、先ほど紹介したような報道でもあるように、輸入自体も食肉の輸入が随分ふえているということで、この26年間で倍増、200万トンを超えたということが記事になっていたわけです。

そういった輸入が増えているということで、我々の食生活を豊かなものにしてきているのが輸入食品ということも言えるわけですが、安全であるからこそそういうことも言えるわけであります。では、安全はどういうふうに確保されているかということを紹介したいと思います。

これは、輸入食品の安全確保のための監視体制の概要ということでございます。後ほど個々の内容については詳しく触れたいと思いますが、ここで御覧いただきたいのは、3段階において対策を講じているということでございます。

輸出国の対策、輸入時の対策、国内に流通してからの対策ということでございます。これは後ろに参考資料でつけておりますが、食品安全基本法4条の中に輸入食品に限ったことではありませんが、食品の安全性確保は、いわゆるフードチェーンと言ったりしていますけれども、国内外における食品を供給する工程の各段階において適切な措置を講じることによって行われなければならないということが基本理念として書かれているわけです。我々行政の対策としても、輸入食品の安全性確保のための対策としてはフードチェーンで各工程でやるという点で3段階において対策を講じているということでございます。

それでは、中身についてそれぞれ見ていきたいと思えます。

まず、輸出国対策でございます。

一つは、先ほどの講演でも御紹介いただいたように、日本の規制を輸出国に周知することが重要になります。というのも違反の原因を見てみますと、日本の基準をよく知らなかったがために輸出してしまって、それで違反になったというケースもございます。向こうで食べられているから当然日本でも食べられるのだろうという感覚で輸入されることも確かにあるのかもしれませんが、そういったケースではやはり違反になることがあり得るわけです。

基準は国によって、同じものもありますが、違うことがあります。各国によって、先ほど言ったような食習慣に基づいて食べる量が違うわけですね。これはよく食べる、こっちは余り食べないといった摂取量が違ってきますので、基準自体違ってくるというケースもあります。そういった場合に違反になることもあるということで、日本に向けて輸出する場合には日本の規制をしっかりと理解していただく必要があるということでございます。

そのために我々としては、日本の規制や監視指導計画、そういったものを英語版で情報提供したり、あるいは在京の各国大使館や輸入者に対して情報提供して、輸出国に対しての周知をお願いする、促進するというのもやっています。

それから、輸出国に出かけて二国間協議を行うケースもあります。そういった場合には、相手国、輸出国側の政府の担当者に加えて、事業者に対してもセミナーを開催するなどして周知を図ったりしています。

それから、現地調査ということですが、法違反の可能性が高い食品として輸入時に検査命令が実施されている食品などのこれまでの検査等で問題になったような事例については根本的にその対策を講じてもらう必要があるということですので、その都度、違反があれば違反原因の究明は輸入者を通じて行っていただいで報告いただく。違反原因に基づいて再発防止を図っていただくということもやっています。それ

は輸入者を通じてだけではなくて、輸出国と政府間同士で二国間協議を行ったり、あるいは日本向けの管理システムをつくったということであれば、現地調査に行き確認するとか、まだそういった対策に至っていないという場合でも、その問題点を把握するために現地調査を行って協議するというようなこともやっています。

それから、輸出国への技術協力ということで、検査技術の面で不安がある、輸出国の検査能力が果たして日本と同等かどうかということとはよく言われるわけですが、そういうことがないように、日本側からも専門家を派遣して向こうの担当官に研修をしたり、あるいは輸出国側からの専門家を受け入れて、私どもの検査センターのほうで研修を積んでもらうということもやっています。中国でも国際協力事業の一つとしてJICAを通じて技術協力をやってきています。検査だけではなくて農薬の管理対策をしっかりとやってもらうために長期に専門家を派遣しているケースもあります。現在、パラグアイあるいはインドネシアに専門家を長期派遣して、そこで根本的な対策を講じていただくように技術指導を行っているということで、その効果も出てきているということがございます。そういう技術協力を行ったりしているわけです。

また、現地調査ということで28年度の実績を紹介しますと、BSEの関係では毎年、米国やカナダ、あるいはほかの国に対して調査を行っております。また、韓国のヒラメ、これはクドア・セプテンククタータという寄生虫による汚染の可能性があります、向こうに行き現地を見て、二国間協議をして、対策について協議を行う、あるいは構築するように要請するということをやっています。

先ほどパラグアイに専門家を派遣していると申し上げましたが、現地に調査に行き、その対策についての進捗状況を確認しております。

ノルウェーの調査ということで申し上げます、これは何か大きな問題があつてということではないのですが、定期的に輸出国の調査、制度調査と言っていますが、どういう法規制あるいは管理体制になっているのか、日本によく輸出されるような食品の衛生管理について個別の施設に調査をして、その管理状況を確認するということで定

期的に行っている輸出国調査の例でございます。

ノルウェーの場合ですとサケや水産加工品が多いわけでありまして、そういった個別の施設にお邪魔して管理状況を把握するという、それから、先ほど申し上げたような相手国の制度についてお聞きして意見交換を行ったり、あるいは日本の規制について周知を行う、セミナーなどを行っているということでございます。

ノルウェー以外に28年度ではインド、シンガポール、マレーシアに行っております。また、この状況については28年度も含めてホームページ等で紹介しておりますので、そちらも御覧いただければと思います。

次に、輸入時の対策ですが、届出をしていただいて、それを審査する。必要に応じて検査するということでもあります。その前に事前相談というものも行っていて、審査や検査の結果、問題ないということであれば、合格として輸入できる。不合格であれば、廃棄、積み戻しまたは食用外転用の措置を講じることになります。モニタリングも年間計画に基づいて行っているということでもあります。

届出の窓口ですが、全国32の検疫所に届出をしていただくことになっています。食品衛生監視員は419名ということで、毎年、人員要求、検査体制の整備ということで我々も頑張っており、予算、組織、定員の要求をしております。30年度は11名増ということで、かなり頑張ったわけですが、419名の食品衛生監視員がその任務を担っているということでございます。毎年このように人員も増やせればいいのですが、必ずしもそうとも限らないということでございますので、的を射たといえますか、効果的な監視指導が求められるわけでもあります。

その一つに輸入前相談がございます。先ほど言ったように、貨物として届出をする以前に、事前に検疫所に相談いただければ、それは問題ないとか、あるいは違反になる要素としてはこういったものがありますからもうちょっと確認しましょうというような相談を受け付けております。

その結果、これが実数でありまして、毎年1万件から1万5,000件ぐらい、件数でい

うとあります。その1件当たり品目でいうとかなり複数にわたって相談を受ける場合がありますから、品目数でいうと2万件から3万件ぐらい毎年あります。

いわゆる本貨物で実際に輸入されてきたときに違反になるようなもの、違反とは言いませんが、違反に該当するものということで違反該当件数というふうなここに挙げていますが、そういったものは毎年250件から400件あるということです。

割合で見てもみますと、相談のうち、違反に該当するような割合は1.7%ぐらいありますが、実際の貨物でいうと、28年度でいえば233万件強、輸入件数があつて、そのうちの773件の違反が認められたということですから0.03%ぐらい、違反として認められる割合は相談のときのほうが圧倒的に多いのです。

ですから、こういう取り組みによって実際に違反になるものを未然に防いでいるということでありまして、こういう取り組みは効果的ということがございます。したがって、我々も、今後もさらにこの輸入相談については積極的に推進していきたいと考えているところです。

実際に貨物が届け出されて検査を行う場合があります。届け出されれば、必ず届け出内容の審査と確認を行います。これは100%行うわけです。おかしなものとか、例えば製造基準がどうも合っていないとかいうことは、そこではじかれることもありますし、必要な書類が整っていなければ受け付けないということもございます。指定されていない添加物が使われていれば、そこでわかるということもあります。

そういうことがない場合に、さらに内容を審査して必要に応じて検査を行うということで、その検査の種類をここに示しております。先ほど始まる前に見ていただいたビデオの中でもございましたが、指導検査は、国が輸入者に対して定期的に検査を実施するように指導させていただいているものです。初回輸入あるいは定期的に輸入されるようなものについては輸入者の自主的な取り組みとして定期的に検査をしてくださいと、初めてのものであればその確認ということでやっておいたほうがいいわけでありまして、そういうことで指導する検査です。

モニタリング検査は、計画に基づいて行政が行う検査でありまして、食品衛生上の状況について幅広く監視、確認するということです。その結果に応じて検査を強化したりするという、ベースになるような検査でもあるわけですが、計画に基づいて実施します。

検査命令は、自主検査やモニタリング検査で違反が見つかり、同じようなものでさらに違反が見つかる可能性があるというものについては、輸入者に対してその都度検査していただく。100%検査をしていただくということになります。そういう検査があるということです。

これは検査の概要ということで、先ほど言ったように、モニタリング検査をやる中で違反が見つかったということになれば、検査を強化して、頻度を上げて検査をさらにして、調査する。その上で、さらに違反が見つかるようなことであれば、また違反になる可能性が高いということで、先ほど言った検査命令として100%検査をしていただく。

検査命令しても一向に改善されずに違反が続くという状況であれば、包括禁止制度というものもございます。これは15年前の食品衛生法改正のときに取り入れた制度です。普通は、違反があれば、その都度、違反原因を究明してもらって再発防止を求めていますので、検査命令になっても繰り返し同じものがかなりの割合で違反になるということはなく、それに至らないということで、この措置自体がこれまで発動されたことはないわけですが、そうならないように指導をやっているということでございます。

これは結果です。モニタリング検査が青で、件数ベースでいうと余り変化がないのですが、毎年の品目ベースでいいますと、毎年、計画数は少しながらも増やして行って、確実に目標を達成していますので、結果増えていっていることになります。一方、検査命令は、違反がこのように減ってきている傾向があるということで、それに伴って検査命令自体も少なくなってきていることが見ておわかりだと思います。指導

検査は余り変わりがないということで、違反としては低下してきている傾向にございます。

これが28年度の監視結果でございまして、御覧いただければと思いますが、こういう状況であるということでございます。

次に、海外情報に基づいて検査強化を行った主な事例ということで紹介しております。検査も重要ですが、それ以外に重要なのは、今、監視する上で海外の情報は非常に有効です。昔はそういった情報は余り伝わってこなかったのですが、それこそ輸入時の検査に力を置いてやらなければいけないということもあったわけですが、最近では、海外での危険情報はWHOのネットワーク、あるいはEUでいうとRASFFというアラート情報システムがありまして、仮にEUから日本に問題のものが輸出されたということになれば、通報が来ます。それに応じていち早く措置をとることができるということで、こういった情報はかなり重要です。我々の部屋でも担当者を決めて、毎日、食品安全情報を探しています。それで見つければ、大使館を通じて確認していますし、国立医薬品食品衛生研究所、きょうもおいでいただいている畝山先生のところでもこういった情報をチェックしていただいて、日本に影響しそうなことがあれば連絡いただくということもやっています。そういうことで対応したものがここに出ているようなものでございまして、個々に紹介することは省きたいと思いますが、こういう対応もやっているということで御覧いただければと思います。

違反情報として違反内容ですが、主に基準値違反が多く、農薬の残留基準値違反、抗生物質等の残留基準値違反、6条というのはアフラトキシンであったり、腐敗変敗、そういったものが多いわけですが、毎年1,000件前後、28年度は773件ということでございました。

国内対策として、輸入を経て国内に流通するものについては、都道府県が国産食品と同じように管内に流通する輸入食品に対して検査を行ったりしております。そういう中で違反が見つければ、そういった情報を検疫所にフィードバックして、それ以降

の輸入対策に反映するということをやっております。国内と連携をとりながら行っているということをごさいます。

あとわずかな時間ですが、来年度の監視指導計画について、今、申し上げた仕組みの中で来年度どういったことに力を入れていくかということを紹介したいと思います。

TPPや経済連携が進むということで今後もグローバル化が進んでいくことが予想されます。その中で、先ほどお見せしたような輸入食品の件数自体が増えていくことが見込まれるわけです。ただ、こういった経済連携協定が交わされたとしても、食品衛生規制そのものの緩和が強られるということは決してありません。WTO・SPSでも認められているように、必要な措置は今後もしっかりやっていくということをごさいます。

また、HACCPの動きであります、海外の動きを見てみますと、先進国を初め途上国もこういったHACCPを制度化する動きが出てきています。HACCPの必要性ということだと、古典的な食中毒は減ったものの、カンピロバクターやノロウイルスはなかなか減らない状況があります。原因施設としては飲食店というものも確かにあるわけですし、いま一度、食中毒対策という意味でも衛生管理の有効な手法であるHACCPを入れる必要があるだろうと思います。

HACCPはグローバル化の中でも輸出入にとってはパスポートになっていると言えます。インバウンドで日本の食品が見直されて海外に輸出していこうという動きもある中で、HACCPは必要です。とりわけ輸入食品に対しても、安全を確保する上で輸出国でしっかりと管理していただくためにもこういったHACCPを求めていくことが必要だということです。

こういことで現在、食品衛生法の改正をにらんで、その準備を行っているところです。HACCPあるいは器具及び容器包装のPL化（ポジティブリスト化）というメニューと同時に、懇談会と言っていました、いま一度、検討会で有識者に集まっていたいて、食品衛生規制の現状をチェックしてもらって課題を洗い出していただいたとい

うことで、輸入についてはここに紹介したとおりですが、やはり輸出国対策をしっかりとやっていく必要があるということでございます。

HACCPによる衛生管理を求めていく。あるいは現行、食肉などは衛生証明書を求めています、それに乳製品を加える。あるいは水産品、特に生食用カキ、フグ、そういったものは海でのコントロール、管理が重要になりますので、その点については、現在、輸出国側で衛生証明書を発行してもらっていますが、それを法制化して根拠づけをやるべきということでメニューとして挙げています。

計画の長期的な展望として、今、申し上げたように、これまで輸入時検査を中心としてやってきましたが、それに加えて輸出国対策をさらに徹底していくことが重要ということで取り組もうとしています。

その中で来年度につきましては、自主管理をさらに進めていただくよう、指導を推進していくことで取り組むことにしています。いわゆる健康食品の原材料や、そのものを輸入される場合がありますが、その際に国内での事業者と同じように健康被害情報について把握するように指導を徹底していく。それから、器具及び容器包装についても、そこで使われる材質を含め確認し、ガイドラインがございますので、それをもとに指導していくということをごこの中に書いております。

輸入時のポイントとしては、モニタリング検査をやっていくわけですが、これまでの違反を踏まえて、こういった検査を強化していく。それから、初回輸入時に必要に応じて輸入届出と実際の貨物の同一性の確認をするということで、自主管理の一環ではありますが、検疫所においてもそれを検証していこうということも書いております。

後のことは引き続きしっかりとやっていくということでございます。

輸出国対策としては、これまでの対策をさらに充実させていくということで、HACCPによる衛生管理の推進なども入れていきます。

輸入時の対策としては、モニタリング検査を対前年比1,000件増、アップしてやっていくということで考えております。

最後になりますが、リスコミについてもしっかりとやっていく必要があるということで、先ほどの先生方のお話にもございましたが、いろんなパンフレットやQ&Aもタイムリーに出すということで工夫しております。見やすいようにするというので工夫も随時行っているところでございます。これについてはいろいろとまだ至らないところもあろうかと思っておりますので、いろんな情報を出していますが、見にくいという御批判もいただいております。順次改善していきたいと思っております。皆さん方の御意見も賜ればというふうに思っております。

今回の意見交換会もそうですし、今、パブリックコメントを求めて計画を出しておりますが、それについてもアクセスできるかと思っております。ぜひ御覧いただければと思います。

それから、先ほどあったような体験型ということで見学会、ことしは明治150年ということで検疫所では、そういう施設、資料などもありますし、横浜検疫所では一般公開も夏に毎年やっておりますが、そういったところに来ていただければ、検査をやっている姿、状況、あるいはどういうことで監視をやっているかということもおわかりになれるので、ぜひ御覧いただければと思います。現場の職員は一生懸命やっております。ぜひそういうところに行ってください御理解いただくとともに、何か我々にとっても御指摘等いただければ、またそれを踏まえて改善していきたいと思っております。引き続きの御支援、御理解を賜ればということでお願い申し上げて、私の説明を終わりにしたいと思います。ありがとうございました。

○司会（佐々木） ありがとうございました。

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。出入り口は後方2カ所がございます。会場と通路の間に段差がございますので、どうぞ御注意ください。次の開始は14時55分を予定しております。それまでにお席にお戻りいただければと思います。よろしく願いいたします。

(休 憩)

○司会（佐々木） では、お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、先ほど講演を行った者に加えまして、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の2名、合計5名に着席いただいております。

ここからは厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の梅田に進行を任せたいと思います。それでは、梅田室長、よろしく願いいたします。

○厚労省（梅田） 梅田でございます。これからの第2部では進行役を務めさせていただきますと思います。

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。まず、浜田さんよりお願いしたいと思います。

○Studio coody（浜田氏） ただいま御紹介いただきましたStudio coodyの浜田と申します。

私自身は、料理研究者として番組に出演させていただいたりしていますが、Studio coodyという会社はフードコーディネートの業態でして、麻布十番で会社をやっております。主に番組づくりや裏方の作業が多いフードコーディネーターなのですが、その一方で、製品の製造・流通・開発・企画、そういったものにかかわり、あと、今回のテーマにもなっている輸入食品の各国の事業団体との仕事も多くやってきました。例えばカナダ航空、アメリカ・オーストラリアのビーフ、ノルウェーの水産物審議会、カリフォルニアレーズン・アーモンド、いろいろやってきました。もちろん国内の食品の流通関係にもかかわっています。

ほかには、行政の仕事も、農水省、内閣府の観光資源のPR、そういったものにも、

一口には言い切れないようないろんなことをさせていただいていますが、一般のお母さん方やシニア向けの行政が展開するような料理教室、栄養学の講座、そういったものにも登壇させていただくことがあります。

消費者とメーカー、流通のちょうど真ん中にいるような立場と思いますので、きょうは微妙な立場ではあるのですが、私の見解からも御意見させていただければと思います。よろしく願いいたします。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

それでは、畝山部長よりお願いします。

○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。

私たちの研究所は、厚生労働省の直轄の数少ない国立の研究所ということで、主にはうちの部では海外の食品安全に関する情報の収集と提供を業務にして厚生労働行政の一環に役立てていただくということをやっております。

食品というのは、国産であろうと輸入であろうとそもそも膨大なリスクがあるために、リスクに関する情報を適切な方に適切に利用していただくことで初めて食品が安全に食べられるということですので、その意味で情報は非常に大事です。その情報をできるだけ使いやすい形で、実際に生産者あるいは消費者に至るまで利用できる形で提供していただくにはどうしたらいいかということを経々考えて業務をやっております。

うちの部では、微生物と化学物質、それぞれ担当者は別なのですが、私は化学物質のリスクに関する研究を主な業務としております。本日は、学識というか、研究者の立場から意見させていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

○厚労省（梅田） 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ります、申し込み段階での取りまとめでございますが、およそ60%が事業者の方、12%が消費者の方、10%が行政関係者の方となっております。

きょうは、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方との意見交換の時間も設けておりますので、御質問等がございましたら、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したいと存じます。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分以内でお願いいたします。また、回答もできる限り簡潔をお願いしたいと思っております。

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態、食品のリスクとその伝え方、この2つを大きなテーマに据えて議論を行いまして、最後に、消費者、事業者、学者、行政等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、そう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、意見交換に移りたいと思います。まずは、申し込み時の事前質問や御意見の中にも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います。

いただいた御質問を紹介させていただきます。「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」「日本の法律について相手国にどのように伝えているか」「原産国の衛生管理はどうなっているのか知りたい」といった質問が寄せられております。

先ほど、行政における輸出国対策として、食品衛生規制の周知、あるいは二国間協議、現地調査、輸出国への技術協力も行っているといったことを紹介させていただいたわけですが、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います。

○日本ハム（岩間氏） 日本ハムの岩間です。

先ほどの説明と少し重複するところもあるかもしれませんが、輸出国に対しまして企業として取り組んでいることは主に2つあると思います。

まず、輸入する食品の製造規格等を取り寄せて、そもそも日本の法令に合っている

かということを経験に検査または確認しなければいけないと思います。輸入してから問題を起こすということは、企業にとっても消費者にとっても大きなロスですので、できるだけ日本に入ってくるまでにそれが正しいかどうかを確認する必要があるかと思っています。

例えばアジアの国におきましては、食品に主に使う塩ですが、塩にヨウ素が含まれていることがあります。これは、その国の栄養状態の関係で、日本はヨウ素の摂取量が非常に多いので食品に入れる必要はないのですが、アジアの国におきましては、ヨウ素が足りないので、国の方針で塩にヨウ素を入れたりします。現地の塩をそのまま使いますと当然ヨウ素が入っていますので、日本の法律では使えないということがありますから、製造規格段階をしっかりとチェックして、そもそも日本に輸入してはいけないものが入ってこないように確認することが大事だと思います。

もう一つは、先ほどのスライドでもありましたが、定期的に現地に行って製造環境を確認するということだと思います。商品をつくる前に、開発の担当者が何度も現地の製造工場に行って規格をつくっていくのですが、製造の担当者の視点と品質保証の視点はまた違いますので、私どものグループは、品質保証のメンバーが必ず生産工場に行きまして現地を見る。当然、目線が違いますので、違う目線で工場のチェックをするというのが大事だと思います。

また、監査につきまして、日本に輸入するものですから、日本の監査基準で現地を見せていただきます。現地の法令と違いますが、あくまでも日本の法令にのっとった監査をするということにしております。

また、私ども加工品をつくりますので、現地の加工工場が中心ですが、原材料の農場や養殖場、そういうところまで確認が必要な場合は行きます。農場に行きまして、農薬の管理がちゃんとされているか、養殖場では不必要なものがないか、確認する場合もあります。それは必要に応じてやっています。

もう一つ、単に工場の衛生状況を見るだけではなくて、私どもその工場に行くと

きに、工場や会社の品質保証体制を確認しています。例えば、その会社の組織体制はどうなっているか、HACCPを含めました国際的な品質保証の標準規格をとっているか、または品質保証の人数が何人ぐらいいるのか、単に現場を見るだけではなくて、いわゆる客観的情報というのはその工場や会社の全体像を見ることができますので、そういうことも確認しながら、前年とことしがどう変わっているか長期的に見ることによって安全な体制なのかを見れるかと思います。品質監査・検査というのはどうしても点なのですが、点よりも面で見るとするには、そのような客観的情報を見るようなことをしています。

あと、先ほども話しましたが、人と人の問題かと思います。私たちが海外の法律を熟知していないのと同じで、見たこともない人もいますので、現地の方も日本のことはなかなかわからないですね。できるだけコミュニケーションをとって現地で勉強会をしたり、日本をよく知っていただくということをしています。

私の経験なのですが、あるアジアの工場で、微生物の検査方法が日本の検疫所で求めているレベルまたは方法と違うことがありました。言葉で「日本はこうだ」と言ってもなかなか伝わらないので、現地は英語が母国語ではないのですが、私も片言の英語で話しながら、結局は自分で検査方法をやってみせたのです。見せると「ちゃんと教えてくれるのだ」と伝わるのですね。品質監査というと、どうしてもチェックと言われて非常に嫌がられる仕事なのですが、現地のためになるようなことをきっちりやっていくと理解していただけるという事例がございました。

また、工場を監査したときに、品質に関する機械の不具合があったのですが、それを指摘するのは簡単なのですけれども、たまたま私も知識があったので、その機械を直すことができたのです。そうすると、現地の方が、おまえは結構教えてくれるということでクロージングのときは友好関係ができて、その工場からはそれ以降、弊社グループに全く問題ない商品を作ってもらっています。幾ら食品の取引をするとはいえ、やはり人と人の関係だと思しますので、できるだけ信頼関係を構築していくこと

が安全な食品を日本に輸入する方法ではないかと感じております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

事業者としての取り組みとして、かなり苦労されている様子もうかがい知ることができました。話すことはいっぱいあるのだろうと思いますが、時間の関係もございませぬので、この件について、ほかの登壇者の方、何か御意見等ございませぬか。

○全国消団連（浦郷氏） 輸入時の検査だけでなく輸出する国の段階で行政も事業者も安全確保のために大変な努力をしているということがわかりました。きょう、こうして直接聞くとそれがすごくわかるのですが、残念ながらほとんどの消費者は知りませぬ。この安全確保の取り組みということでは、それをニュースとして報道したりホームページで紹介するだけでは消費者にはなかなか伝わらないのではないかとと思ひます。字面だけでは伝わらない。とにかく工夫して見せるというのが大事だと思ひます。岩間さんが検査方法を見せたら向こうの方々もわかってくれたということですが、やはり見せるということとはとても重要ではないかとと思ひます。

そういうことで言うと、私、個人的に思ひますが、安全確保に関する取り組みをこれだけやっているということをお消費者に知らせる、見せるならば、先ほどからのお話でありましたけれども、相手国の現地調査に行っている、技術協力もしているという話もありましたので、現地調査に密着して見せるとか、技術協力奮闘記みたいな感じでドキュメンタリー番組とコラボして取り組みそのものを見せるというやり方などをすれば、結構消費者に伝わるのではないかと、効果的ではないかと思ひています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

また、後ほどリスクの伝え方ということでお話をさせていただきたいと思ひますが、そういう「見える化」といひませぬか、情報をどのように伝えていくかということはお重要なテーマだと思ひます。

何かほかにございませぬか。例えば、今のどのように見せていくかということについてでも構ひませぬ。岩間さんのほうから何かあるようであればお願ひします。

○日本ハム（岩間氏） 確かにその方法も一つあると思います。最近ではテレビで工場の裏側とか、そういうのも多くて、私も一消費者として見ますと非常に楽しい番組ですので、そういう方法も一つあるかなとは思っています。

逆に、事業者の立場になりますと、きょうも事業者の方は多いと思いますが、秘密保持契約があり見せられないところがございますので、番組をつくる、または企画する際に、どういうことが適切か、どれくらいできるか、お互いに歩み寄っていけばそういう方法も一つあるかなとは思っています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

ほかに何かございますか。浜田さん、お願いします。

○Studio coody（浜田氏） 今、番組というキーワードが出ましたので、多分振ってくださったと思いますが、私、番組制作にずっとかかわっておりまして、ゴールデンプライム帯という皆さんが一番見ている時間帯に、最近ではまさに日本のリスク管理の番組など、現場を海外の方が視察しに来て「おお、すごい」みたいな、アメージングな番組があったりしますね。

ただ、それを情報としておもしろいとか、そういうふうに自分からキャッチしに来る人はごく一部というのが残念なところかなと思っています。意識が高い方は自分からそういった情報をとりに来るのですが、マーケットをつくっているのはそうではない人がほとんどなのではないかと思うところもあります。

ですから、本当のリスクコミュニケーションというのは、リスクコミュニケーションという言葉を知らないような方にもわかりやすく伝わるべきではないかと思っていますので、今後、番組などで何かそういうのがあったら私も皆さんの意見を伺いたいと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

畝山先生、何かございますか。

○国衛研（畝山） 伝わるか、伝わらないかという話なのですが、そもそも食品の安

全性について、消費者だけではなくて多くの人が食品を自分はよく知っているというふうには思っているところがあります。実は食品のことはみんなよく知らない。知らないことを知らないというところがまず第一で、知らないから知りに行こうと思わないというところが一番の問題かと思うので、その辺は難しいと思いますが、地味にやっ
ていくしかないのかなと思っています。

○厚労省（梅田） わかりました。ありがとうございます。

これに関連した個別の質問として「輸入食品の安全性、特に中国について教えてほしい」あるいは「毒物混入事件などがあったために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」といった御質問が寄せられています。先ほどの御質問と関連しますが、岩間さんのほうから中国やアジア諸国での管理について御紹介いただければと思います。

○日本ハム（岩間氏） 弊社グループとしまして、中国、アジアにつきましては、消費者の方も非常に関心が強いので、特に検査体制は強化しております。あわせて主力の工場におきましては、駐在員を置きまして、日本とのコミュニケーションがとりやすいような体制を既に構築しております。

方向性としては、繰り返しますが、つくってから検査するのではなくて、できるだけ原材料の段階で検査を行って、安全な商品を生産することを念頭に置いています。

特に消費者の方の興味があるのは、農薬や抗生物質の報道が多いため、そちらからかと思いますが、当然、全量検査はできませんので、リスクに応じて定期的な検査を行っております。もし中国で違反、またはその兆候が見られた場合は、その供給元をきちっと指導していく。違反やその兆候がわかったものは使わないのですが、そういう活動をしています。

中国やアジアだけに特化していませんが、問題が起こった場合は、日本国内でも一

緒ですけれども、現地に行って原因追及をする。その原因がはっきりして対策を打って初めて生産を再開するということをしております。

私の少ない経験ですが、中国やタイの工場に行きまして、非常にすぐれた生産工場はいっぱいあります。日本の工場よりももっと優れた管理ができているところもございます。中国はイメージが悪いのですが、私の感覚としまして、10年前と比べたら、検査の実績から考えまして違反件数は激減していると思っております。また、中国政府の取り組みも、この10年間で法律もすごく厳しくなっていますし、また、法律もいろいろできてきて強化されていますので、中国に関しましては、安全性は10年前とは比べ物にならないくらい高いものになっていると感じております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

ほかに何かございますか。先ほど来、少し入っていますが、偏った報道、イメージが先行しているということもあって、正しい情報を理解するためにはどのようにすればいいかということが大きなテーマでもあると思います。そのあたり、御意見なりございましたらお願いしたいと思います。

○全国消団連（浦郷氏） 私、先ほど消費者は知らないので情報発信が大事と言いましたが、過去の事件、そういうのはすごく印象に残るのです。特に中国産に関してはそういう先入観が根強く残っています。中国産は危ない、不安という先入観を持ったまま情報に接することになるので、正しい情報があってもそれを消費者はなかなか受け取らない、納得しない、そういうところがあると思います。

最近、必要以上に不安をあおる過激な報道、不安をあおるタイトルの書籍なども出ています。これについては、これでいいのかという思いがありますので、業界内でも考えてほしいというのがあります。

正しい情報の伝え方というところで、最近、行動経済学というのが話題になっているようです。人の脳は不安を回避するほうに動く、だから不安を駆り立てる情報に流されてしまうということらしいのですが、ではそういうふうにならない情報の伝え方

はどういうものか、専門家の方とともに行政の方も事業者の方も研究して工夫してほしいと思います。まず一番は、事件が起こることがないように安全確保に努めていただくということだと思います。

それから、私たち消費者団体も、正しく理解してもらうための情報提供や学習を地道に続けていくことかなと思っています。きちんと検査や管理がされていて、違反率からいうと中国は決して高くないというところを伝えていきたいと思っています。

私自身も、全国消団連に所属する前は生協の「食に関する学習会」でさまざまなことを学びました。一回では理解できないけれども、何回も学んだり、学んだことを周りに伝えていったことで自分自身の理解にもつながったということもありますので、そこら辺、情報提供や学習が必要と感じています。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

浜田さん、何かございますか。

○Studio coody（浜田氏） 一般の消費者の方は、日本の食生活が中国に限らず輸入食品にどれだけ頼っているか、余り意識しないで過ごしているのだと思います。ですから、そこら辺のベースの知識、意識というのをちゃんと持てる方法があればいいと思います。輸入食品がないと我々は、外食、中食、本当に何もなくなると思うので、ただ、それはなかなか知られることもなく、意識もないのだと思います。

先ほど皆さんとお話をしまして印象深かったのは、中国の食品は危ない、そういった漠然とした意識が消費者にはありますが、中国も輸入大国であるということです。そういうことも一般の人は知らないと思います。中国の食品自給率も非常に低くて、中国で流通している食品も輸入のことが多い。中国だからだめなのだというのは誤認識という、その真偽がわからないのが実際だと思います。

ただ、やはり報道ですね。私もメディア側において何とも言えないですが、中国の食品工場で、落としたものをまた入れる、あんなのがあると「中国は」と全体になりがちです。では、日本はどうかというと、例えばコンビニでバイトの人が食洗機に入っ

てみたり、いろいろ問題はありますが、日本国内で起こったことは、あれはコンマゼロゼロ幾つというような一部にしかすぎないという感じで印象づけられるのですね。このそご、乖離というか、不思議だと思いますが、イメージ先行でしかないという印象です。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

畝山先生、何かございますか。

○国衛研（畝山） 中国食品批判みたいなのは一種の娯楽になっていて、中国をたたくことが視聴率をとれる番組のようなところもあるので、それも問題です。

それから、事業者さんが多いので言いたいのですが、ネガティブマーケティング、うちは中国産は使っていませんみたいなことを言う事業者がかなりいますね。そうやって悪いほうに利用している人たちがいるというところもやはり問題なのです。

客観的事実を見れば、中国がほかの国と比べて特別どうということではなくて、では日本がすぐれているかということも必ずしもそうではない。日本は輸出していないので、相手国から余り文句を言われたという経験はないかもしれないのですが、食品安全委員会が世界各国の安全情報を食品安全関係情報というデータベースで公開しています。その中に台湾や香港の情報が入っていますが、日本の食品が向こうでどれだけ違反が出ているかという情報も出ています。そういうのだけ集めれば日本は危険だというニュースが台湾や中国ではできるのです。ですから、自分たちがどう見られているかということを考えたら、そんな一方的に批判して楽しむということとはできないと思います。

それから、中国に関しては厚生労働省もこの10年でかなり頑張ってきたということがあるので、その辺は梅田室長からもうちちょっと説明できると思いますので、説明してください。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

振られましたので、私から中国政府の取り組みということで申し上げたいと思いま

す。

日中間では食品安全の関係では取り決めとして、「日中食品安全推進イニシアチブ」というのがありまして、閣僚級あるいは実務者級の会合を定期的に向こうでやったりこっちでやったり、意見交換、協議、それに伴って現地調査、そういったものをお互いにやっています。政治的に日中関係が不安定な中でもこの協議が続いてきているのは事実でして、食品安全については政治的な側面とは別に科学的に議論するということで役だっています。

先ほど来、中国に対する不安というのがございました。実は私も、ギョーザ事件以降、安全性が求められたので、中国に3年赴任しておりましたが、そこで中国政府と安全問題についてやりとりを直接しました。行く前は、やはり私も一消費者として同じ感覚で、中国は困ったものだと、行くのが嫌だったぐらい、これはオフレコですけども、思っていたぐらいです。それは、まさにイメージがそうだったからです。

でも行ってみると、自分で見るのと聞いていた内容とは違うということに気づきました。やはり中国政府の取り組みも食品安全については、先ほど紹介いただいたように、10年ぐらい前からかなり本格的にやっています。組織も変えましたし、食品安全法も新たにつくって取り組んでいます。

これまでの国際的な信用を失墜したということもあって、威信をかけて輸出食品の食品安全に力を入れています。国内食品でいろんな不安な事故が伝わってきますが、事、輸出に関してはそういった事件とは全く違う管理の中で輸出されているというのがわかります。監督・管理する部署も全く違います。もちろん連携はあるのかもしれませんが、輸出入については一貫して一つの部署がやっているということであって、それが効果を発揮してきています。輸出国対策ということで、日本向けにも、ギョーザ事件以降、検査を3回やる。生産段階、加工段階でも2回やって輸出する。そのチェックを行政がやって、もしそれで違反が出れば、その職員が処分を受けるということもあるようです。それぐらい厳しくやってきています。

行政としてのそういう取り組みがだんだんと効果を発揮しているのではないか。もちろん、それで違反が全くゼロになるというわけではありませんが、そういう方向で取り組んでいるということで、先ほど紹介がございましたが、中国産食品の輸入自体も違反が減少傾向にあるというのはそういう事実を反映しているのだらうと思います。

ただ一方で、国産はそういった取り組みがまだまだ不徹底というのも事実だと思います。私も行って見て、いいものはいい、悪いものは悪いと考えるようになりました。日本に伝わっている情報というのは余りにも不公平だと思って、機会があれば体感したことをお話しさせていただくのですが、もちろん、まだまだ管理していただく必要があるということで、先ほど申し上げたイニシアチブでの協議を通じて日本向けの輸出食品の安全確保をさらに徹底していただくようお願いしてきているということです。

何かございますか。

○質問者A 中国食品についてよろしいですか。○厚労省（梅田） 後ほど会場から御意見をお聞きする時間にご指名しますのでよろしいですか。済みません。

では、時間の関係もありますので、先に進めさせていただければと思います。

次の話題として輸入時の検査についてでございます。「輸入食品の検査状況などを知りたい」という御質問をいただいております。先ほど私から輸入時の検査の概要についてお話しさせていただきましたが、輸入時については、届出をしていただいて、検疫所においてその内容については100%チェックする。その上で、例えば海外からの危険情報があれば、それは自動的にはじく、輸入できないように積み戻しを指導するというようなことを行っています。また、過去の違反実績等を踏まえて、違反の可能性が高いものについては命令検査でもって100%チェックしていく。

残ったもの、言ってみれば違反のリスク、違反の可能性の高いもの、あるいは危険情報で国内にそのまま入ってしまうと健康被害になる可能性の高いようなものをはじいていった後、違反リスクが高いとは言えない、低いもののグループについても、計

画的に調査する目的でモニタリング検査を行っています。これは毎年計画を立てて、必要な検査を何に対してやるか決めて行っています。

そういうことに加えて、事業者の取り組みとして、先ほどおっしゃっていただいたようなことも自主的な取り組みとしてやっていますし、検疫所においても自主的な検査を定期的にやってもらうように指導するということで行っております。結果として、先ほど紹介したような輸入食品全体の違反としては減少傾向にあるということでございまして、効果的に輸入対策が図られているのではないかと考えております。

その点については、例えば先ほどの国産のものとの比較ということで考えてみても、私ども、都道府県を通じて年末一斉あるいは夏期一斉取り締まりで流通食品を調査していただき、その報告をいただいています。そういう結果を見ても、違反や指導した件数、割合からいっても国内産と輸入とではそう変わりはない。むしろ輸入のほうが低いぐらいのことで、少なくとも国産に比べて高い状況はないということも考えれば、輸入食品の現在の取り組みはまずまず効果的に行われているのではないかと考えているところでございます。

これにつきまして、輸入後の食品に対する検証としての試験あるいは仕入れ時の確認なども取り組みとしてあるかと思いますが、岩間さんのほうから何かつけ加えるようなことがございましたら、お願いします。

○日本ハム（岩間氏） 輸入した原料を工場生産に使う前には、検品という工程がございますので、検品をします。もし原料または資材におきまして、何か不具合があったり、異物が発見されたという場合には、そのデータを蓄積して輸出国のメーカーのほうにフィードバックして常に改善を図るということは行っています。

検査につきましては、検疫所で検査が行われているのですが、日本に輸入する前に現地で検査をしてもらいます。日本に持ってきて検疫所で違反が見つかり、シッパックということはできるだけ避けたいので、現地で検査するのですが、できるだけ日本の検疫所で求めている検査方法を先方にも要求します。または自社の工場でも実施し

ます。

ただし、日本の検査方法と海外は当然違うところもございまして、同じ資材が手に入らないときもあります。そういうときは、それと同等の結果が出るだろうということとをある程度検証した方法を現地にお願ひしてやっていただくということで、できるだけ日本にスムーズに輸入できるような商品をつくっております。

また、日本に入ってから自社でも定期的にモニタリング検査をしますが、例えば自社の検査データは自分でやっているから都合のいいデータを出すのだろうというお客様はいらっしゃいます。検査機関も客観的評価をするために、日本ハムの中央研究所におきまして、ISO17025の認証をとって、少しでも客観的な社会評価をした検査機関において公平公正な検査をするという取り組みをして、できるだけお客様に安心していただくような体制で取り組んでいます。

万が一、違反が発見された場合どうするかということですが、速やかに行政機関当局に届けるとともに、流通をとめる措置をすぐとります。今、食品企業はどこでも取り組んでいると思いますが、トレース、履歴管理をしておりますので、投入した原料がどういう製品になった、ということを追跡できるようにしています。万が一のときは、速やかにお客様、また消費者のお手元に行く前にとめるような体制をつくっております。

以上です。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

ほかにございませつか。畝山先生、何かございませつか。よろしいですか。

続きまして、事前の質問が一番多かつた「食品のリスクとその伝え方」ということで、先ほど来、どのように伝えていくかということについては中身に入っておりますが、質問では「消費者が求める輸入食品の安心とは何か。安心を得るには何が必要なのか」あるいは「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です。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

いう御意見が寄せられております。

安全と安心にギャップがあるという御意見ですが、安全な食品とは何かということ
で畝山さんをお願いしたいと思えます。

○国衛研（畝山） 私は、研究者という立場で食品の安全に関しては科学的にいろい
ろ対応できるのですが、安心に関してはそれぞれの個人が得ていただくものというこ
となので、先ほど浦郷さんがお話ししたことがヒントなのかと思えます。

食品にはもともとリスクがあって、食品が安全だと言いつつも、どういう食べ方を
しても安全だという意味ではないのです。例えば、ハムの方がいらっしゃるのであれ
なのですが、ハムは安全だと言っても、それを毎日たくさん食べてもいいという話で
は全然なくて、それから、お肉などもきっちり加熱して食べるという安全な食べ方が
あります。その情報を消費者が持っていることでようやく安心できるのです。

ですから、消費者は食品のリスクをきちんと知った上で、そのリスクを管理するた
めの方法、具体的にどうすればいいのかという情報を持って、それを自分で実行する
ことによって食品を安全に自主的に管理している。そういう感覚が安心のためにはま
ず重要だと思えます。

事前質問にリスクコミュニケーションという単語がわかりにくいとか、あるいはリ
スクコミというリスクを押しつけるのではないかというような意見があったのですが、
そうではなくて、食品にはもともとリスクがあるのだから、そのリスクをどう管理す
ればいいのか、消費者にその情報を与えることで消費者をエンパワーメントする、力
を与えるのがリスクコミュニケーションであるというふうに私は思っています。

最初に戻りますが、そのことを浦郷さんのように勉強することによって昔よりは安
心感が得られているのだと思えます。ですから、人様に全部任せて安心したいという
のではなくて、自分で自分のことは管理する。そのことが自律的にできることによっ
て安心する。したがって、安心が欲しいのであれば勉強してほしいし、自分で対応し
てほしい。私から言えるのはそういうことなのですが、多分、経験を含めて一番よく

お話しできるのは浦郷さんだと思うので、ぜひお話ししていただきたいと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

それでは、浦郷さん、お願いします。

○全国消団連（浦郷氏） 今、畝山さんのお話にあったように、食品の中にはリスクがある。では、それをどう管理していくのか、そこが大事で、リスクの中の何に一番気をつけなければならないのかというのがリスクに関して正しく怖がるということなのかと思います。

リスクに関して消費者は知ることが必要だと思いますが、それには、今、畝山さんが言われたように、みずから学ぶ。安心を得るために何が必要かと言われたら、やはり消費者もみずから学び、知ることが必要で、だから消費者が知りたいと思ったときにちゃんと学べる機会をつくっていくことや、知りたいと思ったときにちゃんと正確な情報があるということが必要なので、常に情報提供はしっかりしていくということが大事なのかなと思います。

私も以前、生協の組合員の活動で食を学ばせてもらいました。生協に関わる前は、例えば食品添加物に関しても、世の中の食品は添加物をいっぱい使っているのだから、添加物が嫌だと言っていたら、そのうち食べるものがなくなるぐらいの気持ちでいた人間だったので、生協の学習で初めて添加物とはどういうものなのか、きちんと教えてもらいました。何もないところにすっといろんな知識をいただいたので、すんなり入ってきたというところかと思います。今、情報はすごくたくさんありますが、やはり消費者みずから知るとというのが安心を得るためには必要で、そのための機会をつくり、情報提供はしっかりしていかなければいけないと思っています。

もう一つ、安心を得るためには「見える化」がすごく必要だと思っています。ちょっと私の経験をお話しさせていただきますと、たまにお弁当をつくるのですが、お弁当をつくる人はわかると思いますけれども、ブロッコリーはすごく重要なアイテムなので、冷凍ブロッコリーをいつも冷凍庫に常備しています。私はいつも生協で北海道

産の冷凍のブロッコリーを買います。たまたま機会があって北海道の産地に行って、収穫から冷凍するまでの一連のところを全部見せてもらったので、応援したいという気持ちもあって、ちょっと割高なのですが、いつもそれを買っていました。

でも、たまたまそれがなくて、普通の冷凍のブロッコリーだったのですが、多分輸入だろう、どこの国なのだろうと思って裏を見たらエクアドルと書いてありました。エクアドルはどこ？というのがまず一番でした。南米の赤道のあたりで、コーヒーやバナナのイメージはあるのだけれども、ブロッコリーのイメージが全然なかったのです。もちろん買いましたし、安全だというのは理解しているのですが、気持ちのどこかでどうなのだろうかというのがあって、その後、ネットで検索しました。ALICの野菜情報というのがありまして、そこで農場の様子の写真も載っていたので、それを読んでみて安心したというのもあります。そうやって「見える化」というのはすごく大事だと思います。ただ、エクアドルは、さっきの岩間さんのスライドで見たら、国としては違反率が結構高かったので、ここの検査体制はしっかりやっていただきたいと思いました。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。検査のほうはしっかりさせていただきたいと思います。

浜田さん、何かございますか。

○Studio coody（浜田氏） 今いろいろな御意見をお聞きしていて思ったのですが、輸入食品のリスクの管理というお言葉がありました。消費者の捉え方と、畝山さんのような専門家の方の捉え方はすごく違いがあるのではないかと思ったのです。消費者は、多分基本的に多くの方が、食品のリスク管理をするのは国であり、スーパーであり、流通で、自分たちの責任ではないと思っています。ですから、ここに乖離があると思いました。

私どもの番組などで、例えば鶏肉一つ使っても、あれはブラジル産だったのではないとか大クレームです。だから何だという答えも私から一々返すことはないのです

が、それですごくお怒りモードになる方もいらっしゃいます。結局、消費者は無知な部分では弱いと思いますが、一方で国や事業者に対してはすごく強いスタンスで来るので、私も消費者の立場ですが、消費者はそういう面では守られ過ぎだと思います。安全なものは安全、大丈夫だと言っていたらいいと思います。文句を言うという人もいるのかもしれませんが。

お母さん方対象の料理教室などをやると、必ずといっていいほど先ほどの中国食品はどうなのだという話題が出てきます。例えば中国に限らず、干しワカメやヒジキなど韓国産がよくあります。野菜でいうと、北半球が旬ではないとき南半球のものが入ってきたりしますが、そういうものはどうなのか、中国のマツタケ、タケノコ、ああいうものもどうなのか、料理家に限ってそういうものは使わないですよとか、結構そういった御意見もあります。

ですから、国のスタンスとして輸入食品が安全だというのであれば、自信を持ってそれを発信していただきたいのですが、消費者から見るとネガティブキャンペーン的な情報のほうが強いです。パワーを持っていると思いますので、それに負けない熱量の情報の発信があるといいかなと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

畝山さん、何かつけ加えて言うことはございませんか。いいですか。

今、浜田さんから、行政もしっかりと伝える必要があるということでした。つけ加えるとすれば、輸入食品が不安だという紹介いただいたアンケートは、いつもながら出てくるわけですが、それは、生産現場が身近でない、遠いということで、いたし方ないところがあるのだと思います。だからこそ、今おっしゃったような「見える化」しなければいけない、そういう努力を続けていかなければいけないということだと思いました。そういう意味で、行政もいろんな情報発信をしていますし、それをごらんいただけるようお願いしたいと思います。我々もわかりやすい情報発信に努めなければいけないということです。

日本ほど輸入大国で世界各国からいろんなものを入れている国はないのではないかと思います。そういう意味では、我々の食生活を豊かなものにする、あるいは多彩なものにする、選択できる余地をたくさん用意してもらえるものとして、輸入食品も重要な役割を本来持っているはずなのですが、先ほどお話があったように、それがよく伝わっていない。もちろん、それは安全の上に成り立つ話なので、行政としてはそこはしっかりとやっていきたいと思っております。

これまで事前にいただきました御意見を中心に進めてまいりましたが、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っております。

しつこいようですが、御発言は要点をまとめて、2分以内でお願いします。事業者の方が多くて、どうしても専門的な話になってしまうかもしれませんので、まず一般消費者の方からの質問を先に受け付けたいと思っております。どんな素朴な質問でも構いませんので、お寄せいただければと思います。それでは、どうぞ。

○質問者A 一般消費者の立場でございますが、私、元外交官でございますが、北京の大使館や香港にも長くおりました。そういうことで、今のお話を聞いて何事も事実に基づいて実証的という話は賛成でございます。その結果として中国食品の安全性が非常に高まっているということも、きょう、来て、それを確認できてよかったと思っておりますが、ただ、その部分とそうでない部分があります。

そうでない部分は、例えばどういうことかといいますと、これはまさに事実なのです。おととしの秋に香港の衛生局が、中国からの上海ガニの輸入は汚染されているから危険だとストップ情報を出しました。これは日本ではほとんど報道されていないのですが、皆さんお帰りになって「上海ガニ汚染」というキーワードでネット検索されますとわっと出てきます。上海ガニは、今、中国の水が汚染されて、ほとんど死滅しています。人工養殖しているのですが、いろいろ薬を投げ込んでいるために汚染されているということです。

香港の衛生局は一昨年秋、中国からの上海ガニの輸入を、健康上の理由、汚染さ

れているということから禁止いたしました。日本では報道されていません。つまり、これはどういうことかといいますと、中国では今、水が物すごく汚染されています。これは紛れもない事実でございます。水産物、ウナギもそうかもしれません。

第2点は、ネットで調べますと、いわゆる専門家と称する人たちなども、ピーナツなどはやはり中国産はやめて日本産にすべきだということをばんばん言っています。今、その例を浦郷さんに差し上げていますが、専門家の中でも中国食品は危険だということを堂々と言う方がいます。だから、ここにもそういう専門家の方に来ていただいて、賛成、反対でいろいろ議論していただければありがたいと思いますが、専門家の中でも中国食品を危険視する人がまだまだたくさんいるということについてどうお考えなのかということです。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

この件について、海外の健康被害情報、違反情報、そういったことの確認をさせていただいている畝山先生のところで何かコメントはございますか。

○国衛研（畝山） 香港の上海ガニの汚染は、ダイオキシン、カドミウムでしたか。汚染が出ていたことは私も把握しているのですが、ただ、香港は検査をするのがやたら好きでして、いろんなものを検査の結果、アウトにしています。日本の食品も結構アウトになっています。実際に健康被害が出るような量ではなくてもアウトにすることが香港は非常に多いのです。たしか上海ガニは日本ではそんなにたくさん流通していないはずですね。現地に行って食べるようなものであって、日本でその辺のスーパーで売っているようなものではなく、非常に特殊な高価なものです。普通の人がたくさん食べることは余り考えられなくて、それで日本でも特に注意喚起する必要はないという判断で、厚生労働省も特に注意はしていません。

香港の注意というのは、例えば日本の赤ちゃん用のミルクもアウトになったりするくらい、結構すごく細かいこともアウトにします。一応参考情報としてはとっていますし、健康リスクが出るような濃度ではなかったという判断だったと思います。済み

ません。具体的に何のお話だったか、今ちょっと出てこないのですが、戻って確認したいと思います。

※後日確認したところ、香港において、香港が設定しているダイオキシンの基準値を超過した例があったものの、その量は香港当局により成人がシーズン中に14杯の上海蟹を食べても耐容量に達しないと評価されています。日本において日本において長年実施して輸入食品を含む食品からのダイオキシン摂取量推定は、ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量を下回っており、また概ね低下傾向にあることから、バランスの良い食事をとっている限り健康に影響を及ぼすおそれは低いと考えられます。

> 畝山様、梅田室長

それから、専門家と称する人たちが中国の食品は危ないと言っているというお話なのですが、食品安全委員会の委員になっているような人たちの間でそういうことを言う人はいないと思います。自称専門家はやたらたくさんいますが、日本の大学などでは食品の安全を専攻する学部や学科とか余りないので、実は食品安全の専門家は日本では非常に手薄です。本当の意味で専門家ではない人が自分は専門家だと称することが非常に多くて、そういう人たちがメディアで人気だったりするところがありますので、専門家の中で意見が分かれているということはないと言っておきます。

○質問者A 中国における水の汚染の件はどうでしょうか。

○国衛研（畝山） 中国の環境汚染の関係ですね。中国はしばらく前に大気汚染なども非常に深刻ということで、中国政府は真剣に対応を始めたところだと理解しております。水に関しても日本のように雨量が多くてたくさん流れるというところではなくて、中国は比較的たまっている水を使っている部分が多いので、どうしても汚染する濃度が高目に出てしまうというところはあるかと思えます。

ただし、健康被害が出るようなものに関しては、当然、汚染物質として厚生労働省も検査対象にしておりますので、日本に入ってくるものでそういうものが原因で健康被害が出るようなことはないレベルに管理されています。日本でも地域によっては、

カドミウムやヒ素の濃度が高いところは管理しておりますので、普通に流通しているものを普通に食べる分に関しては心配する必要はないと思っております。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

行政側の対応ということで少しつけ加えるとすれば、私も大使館にいたということをし上げましたが、そのころも、日本で報道されるたびに、これはどうなっているのかというのが日本から来て、調査しろという命をいただいて、いろいろ調査して、向こうの当局に確認したりしました。部分的な汚染は確かに事実として現地での報道がされることもあります。そういったものは国内に広く流通もしていないし、ましてや輸出の流通に乗るようなものではないという向こう側の回答でございました。そういったことも踏まえて、必要があれば輸入者を通じて確認してもらおうとか、あるいは輸入時に検査するというのをやっておりました。個別の事案に対してはそういう対応をとっていたということです。

上海ガニについても、いろんなケースがありましたので、あるいはザリガニとか、毒の問題もあったのですが、恐らく重金属の問題かと思えます。確かに土壌であったり、水質汚染がひどいというのもよく言われる話で、その都度、確認はしていたということでございます。

一般的に汚染物質対策ということでは、畝山さんに紹介いただきましたが、こういった物質に問題があるか、カドミウムであったり、メチル水銀であったり、ダイオキシンもそうですけれども、そういったものについてそれぞれ評価を行って、評価の中で基準を設定すべきものであるとか、そうでないものについてはガイドラインで低減措置を講じるとか、個々の物質に応じて対策をとっています。冒頭申し上げた科学的な実験やデータをもとに、基準を定めたり、その必要がないという結論を得ています。日本人が通常の食事の生活をする中でそういった物質をどれだけ摂取するか、曝露評価と言っていますが、どれだけ取り込むかということも当然評価した上で、基準が必要か、必要ではないか、そういうことを定めております。今のところ、そういう意味

では心配なさるようなことはなく、それぞれ物質に応じた対策がとられているということをお願いしたいと思います。先ほどもあったように、バランスのよい食事をしていく限りにおいては心配する必要はないと思っております。

ほかに何か御質問ございますか。どうぞ。

○質問者B 大学で食物学科に通っておりますヘイと申します。

もともと文系の短大しか出ていなかったのですが、転職を考えて10月から日本女子大の通信で食物学科に通っています。その中で、科学的なところは置いておいて、安全性やHACCPを初めて勉強しました。本日は消費者も自主的に勉強する機会、知る機会があったらいいのではということですが、私は埼玉に住んでいて、ふだんからラジオやテレビの番組ぐらいでしか食に関する知識を得る機会が基本的になく、都内だとかいう催しが多いので、行こうと思えばこちらは無料で参加できると思えますけれども、もうちょっと情報提供される機会や、みずから学ぶ機会が、都内だけでなく、ふだん食事をつくっているお母さん方にあればいいと思っておりますが、いかがでしょうか。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

私どもも、こういう輸入食品に限らず、意見交換会をいろんなところで開催するようにしています。輸入食品については今まで年2回やっておりますが、多くの方に集まっただけそうな地域に限られてしまうということで、大阪、東京でやっております。放射性物質などは、その地域であるとか、頻度も増やして、いろんな地域ですることのできるのですけれども、地方での機会をもっと増やしていくということについては工夫して考えていきたいと思っております。

また、行政だけではなくて消費者団体としての取り組みもあろうかと思っておりますので、浦郷さんにそのあたりをお話しただければと思います。

○全国消団連（浦郷氏） 全国消団連でもいろいろ学習会はやっています。きょう、ここにいらっしゃる畝山先生に来ていただいて、食の安全に関しての基礎的なところ

からの学習とか、梅田さんに来ていただいて輸入食品に関する学習会を企画はしているのですが、私どもも情報発信が下手です。会員団体には伝わるのですが、そこから先の消費者にはなかなか伝わらないというところです。連絡会ということもあって事務局は少ない人数でやっているの、なかなかそこまで手が回りません。会員団体もそれぞれ地方とかいろんなところで学習会をやっている、その情報が来ますので、それもお伝えしているのですが、人のことは言えないのですけれども、私たちのホームページもなかなか見てもらえません。見てもらうようなホームページになっていないので、そこはきちんと伝えられるようなものにしていかなければいけないと思っています。企画はしていますので、たくさんの人に参加してもらえるように、消費者団体だけでなく行政や事業者、そういうところにも呼びかけて、連携して、何とか一人でも多くの方に伝わって、興味があって知りたいと思う人が参加できるような学習会をつくっていきたいと思っています。ありがとうございます。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

浜田さんからお願いします。

○Studio coody（浜田氏） 私は、勉強したい人以外にも届くような情報があればいいなと返す返す思っています。多分そちらの人数のほうが多いのではないかと思います。

きょう、一連のプレゼンなどを拝聴して思ったのですが、例えば日本ハムの岩間さんの示してくださったアレルギー指定食品の各国の違いとか、HACCPの世界地図でどの国がどれぐらいのことをやっているか、こういうことは一般の消費者の方は知らないとか、知る機会もないと思います。

きょうは事業者さんが多いということなので、消費者の立場からお願いしたいと思うのは、輸入食品もこういった表化などして、先ほどの輸入時の検査もどれだけ厳しくやっているのかをほとんどの皆さん御理解いただいているような状況できょうお越しになっていると思いますが、それが消費者にもわかりやすい形で売り場などにあっ

たら、消費者としてはうれしいと思います。それがクレームにつながるというような逆のリスクもあるのかと思いますが、消費者は安全だという情報を知りたがっているという前提でいろいろ御検討いただきたいと思います。

きょうも入っていますけれども、冊子、コミュニケーションツール、サイトなどがありますが、単純に文字数が多く読みにくいか、意識の高い人しか読めないというのもあったり、ホームページもすごく進んでいかないと欲しい情報にたどりつかない。これだけ国も事業者も一生懸命やられているのに、なかなかたどりつかないのは残念だと思います。

先日、私も大阪に行かせていただいたのですが、アンケート結果を拝見して、これはいいなと思いました。参加してくださっている皆さんが具体的施策案を提示してくださっていて、こんなイベントをやったらいいのではないか、こういう手法で広めたらいいのではないかとか、ぜひ本日お会いできた皆さんからそういった具体案をいただけたら私も勉強させていただきたいと思っています。

以上です。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

先ほど大学教育とか、そういう現場でも食品安全について情報がなかなか伝わっていないような御指摘もございました。そういう点で言えば、私どもも大学へ食品衛生行政の講義に行く機会もあったり、あるいは自治体からも呼んでいただいて講師を派遣して、私も行く場合もありますが、そういうことで対応する場合があります。今後は、さらにこういった意見交換を積極的にやろうと計画の中にも書いていますので、そういう意味では、出前の講義などを積極的にやっていきたいと思っています。呼んでいただければいつでも参ります。畝山先生もそういう機会が多いかと思いますが、そのあたり、どういう御意見をお持ちでしょうか。

○国衛研（畝山） 御質問の方は埼玉県にお住まいということでしたが、埼玉県あるいはさいたま市、地方自治体などでも食品安全に関する勉強会をやっておりますので、

そういうところにぜひ参加していただきたいと思います。

それから、地元の生協でも、生協の会員でなくても勉強会に参加することは可能で、地元紙、コミュニティペーパーなどでも宣伝があります。さいたま市のような地方自治体のイベントは、住民でなくても参加オーケーというところがほとんどですので、探せばあると思います。ただ、探し方がわからないとなかなか見つからないということもありますので、専門の勉強をしているのであれば、自治体の広報などで皆さんにぜひ紹介していただくように一緒に広める活動をしてくれるとうれしいと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

浜田さんからは、パンフレットが見にくい、ホームページが見にくい、いろいろ御指摘いただきましたので、行政としてさらに工夫してまいりたいと思います。済みません。

ほかにどなたか御質問ございませんか。では、先にこちらでしたので、お願いします。

○質問者C 大学で食品衛生を教えています。きょう岐阜から来たのですが、ほかの用事で来て、たまたまこれが重なったので聞かせていただきました。

どういうふうにリスクミをやったらいいのかということで少しだけ提案です。そう詳しい調査をやったわけではないのですが、学生を対象に、いつどのような情報に接してあなたは不安になったのかということは何年にもわたって聞いてまとめてみました。

小さな幼稚園か小学校ぐらいからやはり情報が入ってきていて、それは親ですが、大きくなってくると先生が関与し、もっと大きくなって高校、大学になってくるとマスコミです。だから、それまでにベースができてしまう。食品添加物でそういう調査をやったのですが、ベースができていますので、後で何を言っても固定観念の上に情報を吸収するのでうまく考え方が変わっていかないようなことがあるのではないかと考えます。マスコミにも情報提供されているというのもわかりますし、消費者を対象に

こういったリスコミをやられているというのもよくわかりますが、やはり限られています。

マスコミと消費者の間は微妙です。消費者が求めるからマスコミがそういうものを流すというような構造もあるのではないかと思います。一番やりやすいのは、やはり先生ではないかと思いますね。それも家庭科の先生です。家庭科の先生にそれぞれの都道府県なり厚生労働省なりいろんなところから勉強というか、こういう機会をつくられるのも一つの方法ではないかと思います。

○厚労省（梅田） 貴重な御意見ありがとうございます。

今、提案いただきましたが、その点、何か御意見ございませんか。浜田さん、どうでしょうか。

○Studio coody（浜田氏） 家庭科の先生という御意見はすごくいいと思いました。私はベースが食育からなので、小さいお子さんや赤ちゃんを育てているお母さん方に接することがよくあるのですが、残念ながら、親が食育を伝えるということが難しくなっています。私などもダイレクトに子供に教えることもしてきたのですが、先生がおっしゃることは子供にとっても影響が強くて、この時代においては親が言うことよりも先生から習ったことが割と印象深く、逆に今の子供たちは素直に受け入れるところがあると思います。家庭科の教科書に輸入食品は安全だという一文はあるのですか。

○厚労省（梅田） 輸入食品は安全だと言い切ったようなものはないと思います。

○Studio coody（浜田氏） 教育からの発信というのも大きいと思いますし、そういった御意見がたくさんある中で消費者が取捨選択するというのは大事だと思いました。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

浦郷さん、何かございますか。

○全国消団連（浦郷氏） 消費者の先入観はマスコミからと思っていましたが、その以前に親や先生からというのはなるほどと思いました。家庭科の先生をターゲットに、正確な情報を知っていただくのはとても大事だと思います。消費者教育のところでは

正確な情報をただ言葉だけで伝えるとか、知識として伝えるのではなくて、体験型で子供たちが体感できるやり方で伝わるような消費者教育になったらいいと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

体験型という話が出ましたが、東京検疫所でも子供が一日食品衛生監視員として体験するツアーなどをやっています。また募集があると思いますが、そういうのに行く子供たちの目がきらきらしています。いろんな現場を見てもらうのですが、我々職員としても子供にわかるようにきちっと説明するという努力もします。そういう意味ではすごく好評なのですが、いかんせん、たくさん的人数では行けないのです。ですから、地道にそういうのを続けるしかないのですが、都道府県でも今、御紹介いただいたような取り組みをやっていますし、企業の見学はかなり好評です。食品工場などはすごく人気があると伺っております。まさに「見える化」していくことでお互い身近に感じられるということが重要ではないかと聞いていて思いました。

家庭科の先生というアイデアをいただきましたが、教育現場でそういったことも早いうちからやっていただくことが重要で、我々もアプローチを工夫して、以前の例で言えば「肉は生で食べてはいけません」というリーフレットをつくって学校に配ったり、おもしろい絵をつくったりして好評だったというのもあります。そうすると子供たちが家に帰ってそのことを話す、そういうことで、御家族に伝わっていくということで、子供の発信力というのは意外とすごいのだと気づいたこともございますので、そういった努力もしていきたいと思えます。ありがとうございます。

時間が迫ってまいりましたが、先ほど手を挙げていただいた方、お願いします。

○質問者D 一般の消費者ですが、2点あります。

1点は、放射性の関係で、福島県産の食品が各国でまだ輸入できないという状態になっています。さっき梅田先生が言われた、あちこちで説明会をやっているというのは厚生労働省のホームページで見ているのですが、浜通りのものはまだちょっと心配なのですけれども、中通りとかあっちのほうはほぼ安全だと言えるのになぜ輸出でき

ないのか。日本国内においても、あれだけコマーシャルをやっているのに福島県産ということではなかなか消費できないのか。その辺の情報の出し方は何かあるのかということですか。

もう1点は、今、さいたま市の職員が来ているのかわからないのですが、2月28日でしたか、畝山先生がさいたま市にいらっしゃいますね。サイエンスカフェをさいたま市で行いますので、どうぞ来ていただければと思います。東大の農学部のところでもいろんなサイエンスカフェとか、そういうことをやっています。

こういう講演会というか、リスクコミュニケーションの場というのはできれば土日がいいと思います。そうしないと消費者はなかなか出てこられない。私みたいに退職している者はあちこち行って情報をもらえますが、食品安全委員会などに行っても有意義な話があります。あれを理解するのは大変だと思いますが、消費者に向けてこういうのは平日ではなくて土日にやっていただければと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。開催の方法については工夫を重ねてきているところですが、御意見として賜っておきたいと思います。

もう一つ、放射性物質の問題について、これは意見交換としては非常に重い大きなテーマだと思っています。今回は輸入食品がテーマになっていますが、先ほど来話に出たリスク、安全・安心をどう捉えるかということにおいてはまさに放射性物質の問題があろうかと思っています。その点、何か御意見等いただけますでしょうか。消費者の立場として浦郷さん、何かございますか。

○全国消団連（浦郷氏） これに関してはやはり難しい問題だと思います。個人がどう捉えるかということなので、私などは流通しているものは全然大丈夫だと思っていますが、やはり不安だと思う人もいます。そこをきちんと理解してもらえるようにしていくことも大事だと思いますが、そういう方のためにも、消費者としてはいろんなものが選べるような環境であったほうがいいかなと感じています。済みません。お答えになっていないかもしれません。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

浜田さん、何かございますか。

○Studio coody（浜田氏） ちょっと重過ぎて難しいですね。

○厚労省（梅田） では、畝山先生、どうですか。

○国衛研（畝山） 放射性物質に関しては、国内で流通しているものに関しては基本ほとんど出なくなってしまうというのが現状なのですが、一部の国では若干政治的な理由もあって拒否されているという部分があります。

ただ、事故の後に真っ先に回復したのはお酒の輸出でした。結局それだけ好きな人がいるのでというところがあるので、人気のあるものに関してはみんな喜んで食べるというところがあります。食べたくないという人にわざわざ食べさせたいと思わないので、おいしいと思ってこれが好きだという人に受け入れてもらってれば、それでいいのではないかと思います。無理やり説得しようとか、食べたくない人に食べてもらわなくてもいいですね。むしろこんなおいしいものを食べられないのはかわいそうという程度でいいのではないかと思います。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

行政から申し上げると、いろんな日本産の輸入禁止措置がとられている国に対しては科学的なデータを示して問題ないということで解除に向けた交渉をやっています。先ほど少し政治的なという話もございましたけれども、確かにそれがないとは言えませんが、これはあくまでも科学的なベースで協議を重ねていくことが重要ということで、そういうデータを整理して向こうに訴えていく。そのことについては輸出政策の中で、日本としても政治的に輸出を振興していこうとやっていますので、そういう動きと相まってデータの提供はしっかりとやって、理解を求めていくことを引き続きやっていきたいと思っています。

国内の風評被害は当事者の方にとっては深刻な問題でもあるということも我々承知しております。一方で、今お話があったような無理強いではないですが、どういうふ

うに理解を深めていただくかということについては、先ほど来出ているようなしっかりとした取り組み、「見える化」するとか、科学的に問題ないということ、今の仕組みを説明して、今こういう仕組みの中で動いて流通しているものは少なくとも全然問題ないということをおわかってもらう努力を引き続きやっていきたいと思っています。

もう一人、よろしく申し上げます。

○質問者E ライザップグループの品質保証担当のハヤシと申します。本日はどうもありがとうございます。

消費者はなぜ不安に思うのかというところで自分的に考えているのが、例えばギョーザ事件だと、ギョーザに毒物が入ってどれだけの人が死んだということだけが報道され、原因は何だったのか、この会社はそれに対してどんな対策をとって今はどうなのかというその後の部分が報道されていなかったり、情報が伝わっていないことが原因なのではないかと思っています。

もしマスコミがお金になることしか報道しないというのが問題だとしたら、お金にならない部分で一部の人、企業の品質保証の人が知りたいような原因と対策という部分を国から発信していただくことは可能でしょうか。

○厚労省（梅田） 何かそういった事件等が起これば、その原因を究明して対策を講じるということは、違反食品についてもそういう対応をとっているわけでありまして。マスコミが後日談をなかなか報道しないということではありますが、ちなみにこの事件で言えば、この会社はもうなくなっています。原因は、労働環境に不満を持った従業員が故意にそれを入れたということで、判決もあって、無期懲役ということで刑が下っているわけです。我々としては、事件があった後の後始末ということでも結果については公表していくということでやっていますので、個別に何かございましたらお問い合わせいただければと思います。ホームページ等も御覧いただければと思います。

ほか、よろしいでしょうか。時間になってしまいました。これまで意見交換してま

いりましたけれども、一言ずつでも最後に御感想なりいただければと思います。まず、浦郷さんからお願いします。

○全国消団連（浦郷氏） きょう、このようなリスクコミュニケーションに参加させていただきまして、本当にありがとうございます。感謝しております。私自身も大変勉強になりました。消費者団体としてはやはり消費者の情報リテラシーを高めることが課題かと感じております。

輸入食品に関しては思い込みや誤解も多いので、最新の情報提供から学習の機会をつくって、意見交換など、そういうことを地道に続けていくことでリテラシーを高めてもらえるように努めていきたいと思います。そして、次回は消費者の方がもっと参加できるようなリスクコミュニケーションにしてほしいと思っておりますので、そこら辺は期待しております。きょうはありがとうございました。

○厚労省（梅田） ありがとうございます。

次に、岩間さん、お願いします。

○日本ハム（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、リスクコミュニケーションは重要な課題でして、きょうここに来ていただいている方もどうやっていったらいいかと思っている方がほとんどではないかと思っております。私もその一人です。企業としては消費者ともっと向き合っていかなければいけないと真摯に思っております。

ただ、お客様の安心と安全はちょっと違うものでして、安心というのは心の問題です。企業がどうのこうのというのは、なかなかできないとつくづく思っております。企業ができることは、安全への努力を続けて、それでお客様に信頼していただいで安心していただく、このプロセスしかないと思っています。コミュニケーションも一つなのですが、企業がまずやらなければいけないことは、安全のための取り組みをしっかりと真摯にやっていって日本に安全な食品を提供していく、その姿勢でこれからもやっていきたいと思っています。

報道によって我々企業も消費者の方も皆様が多分踊らされている面があると思います。報道の内容を見ますと、科学的な内容をしっかり書いている報道もありますが、書く記者の方の気持ちが入っていることがあります。新聞によっても書いている記者によつては違うようなニュアンスがあります。私も一消費者なのですが、考えますと、報道内容が本当に科学的なことを客観的に書いてあるものなのか、記者の考え方や思想が入っているかということは見抜かないと、情報は選択していかないといけないのではないかと思います。企業に所属する私も実は一消費者ですので、消費者としては、先ほど皆様がおっしゃっていますが、やはり勉強もしなければいけないと思いますし、賢い消費者にならなければいけないと思っております。

食品企業としましては、不安全なものを日本に輸入しようなど誰も決して思っておりません。食に携わる者として、輸入食品に頼らないと日本の食生活は成り立たないということは身にしみて感じております。私たちとしては、自分にも子供がいますが、子供や未来のために食を提供するという使命感があります。これからもこのような機会をどんどんつくっていただいて、一歩でも二歩でも消費者とのコミュニケーションがとれるような場をつくっていきたいと思いますし、また、こういう機会があったら参加していきたくて思っています。きょうはありがとうございました。

○厚労省（梅田）　ありがとうございます。

浜田さん、お願いします。

○Studio coody（浜田氏）　消費者の立場として今回皆さんの御意見を伺って、梅田さんのお言葉が印象的でした。輸入食品があるから日本は豊かな食文化があるというのは、ポジティブでいいと思いました。仕方なく輸入しているのではなく、あるいは日本が特別、輸入に頼っているかといったらそうでもないということを消費者は知るべきだと思います。

それから、検査基準が基本的に高く、企業も行政も一生懸命やっているということも消費者の末端のところまで行き渡ったらいかなと思います。

それと、畝山さんがおっしゃった、国内産が安全とも限らないし、そのリスクは同じぐらいだということ、そういった具体的な情報もどんどん知られていくといいと思います。

何よりも、消費者が自分で情報も得るということですね。責任は自分にあるということを経済的には意識できるようになればいいと思います。そのためには、行政側から消費者に対して情報をシンプルにわかりやすく、15秒聞けばわかるぐらいの力があるような発信があ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（梅田） ありがとうございました。

最後に、畝山先生、お願いします。

○国衛研（畝山） きょう、事業者が多いので事業者向けに言いたいのですが、食品にはリスクがあるのだけれども、そのリスクを我が社はこんなふうに管理しているから安全ということを消費者に堂々と率直に伝えていただきたいと思います。

それから、宣伝として国産だけが売りのところはほかに売りが無いのだと思いますので、いいところをきちんと宣伝してください。

○厚労省（梅田） ありがとうございました。

きょう、このような形で進めさせていただきましたが、今回の会が、いたずらに輸入食品を恐れたりすることなく、国産食品と同じように我々の食生活を支えているという一つの認識になるきっかけになればと思います。行政はもちろん、事業者、消費者、みんなでそれに向けて頑張っていきたいと思っておりますので、引き続き御理解、御支援を賜ればと思います。

司会の不手際で時間をオーバーしてしまいまして、申しわけございません。これでマイクを返したいと思います。

○司会（佐々木） 皆様、熱心な御議論ありがとうございました。ちょっと時間を過ぎてしまったのですが、本日いただいた御質問、御意見を今後の業務の参考にさせて

いただきたいと思います。時間の都合上、御発言いただけなかった方もいらっしゃるかもしれませんが。大変申しわけございません。

これをもちまして、本日の意見交換会を終了させていただきます。本当にどうもありがとうございました。

また、今後の参考にさせていただきたいと思いますので、ぜひアンケートの御協力をお願いしたいと思います。御記入の上、お帰りの際、出入り口の回収箱にお入れいただければと思います。

本日は長時間にわたりまして、ありがとうございました。