

**食品に関するリスクコミュニケーション（輸入食品の安全性確保に関する意見交換会）における事前意見・質問について**  
**（12月3日：神奈川県横浜市）**

	質問者	質問の内容	回答
1	その他	書類審査で抜き取り検査をすることに決めるポイント 抜き取り検査等で全体の何%を検査したらよいかの根拠(統計的なもの?)を聞かれることがあるので、説明いただけたら幸いです。	モニタリング検査の検体数については、FAO/WHOの食品規格計画(コーデックス)の分析サンプリング部会において示された統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本としています。具体的には、食品群毎に95%の信頼度で違反率が1%以下であることが確認できる299件の検体数を基本とし、食品群毎の過去の違反率、輸入件数、重量、違反内容の重要度を勘案して算出しています。 計画の実施に当たっては、各検疫所が、食品群毎に割り当てられた件数に応じて年間計画を立て、輸入実績に応じた検査の実施を図っています。 検体採取の際の抽出率については、1輸入届出を1ロットとし、当該ロットのカートン数等に応じ、ISOにある抜き取り検査の考え方などを参考に設定したロットを代表するのに必要なカートン数等を開梱し検査に必要な量を採取しています。
2	食品等事業者	輸入食品の安全性、適法性の確保手段の一つとして検疫所におけるモニタリング検査、事業者への命令検査の制度が有効に機能していると思いますが、この水際検査の実効性の判断に必要な情報が公表されておりません。つきましては、モニタリング検査の検体数の根拠、検査命令におけるロットの捉え方、検体そのものの信頼性(開梱数、検体採取量、検体数の関係)などの検査面、表示等の付帯事項の監視面(チェックの有無など)について、簡単に触れていただけると幸いです。 最近、通関後の自主検査や流通中の自治体検査によって違反の発見されるケースが増えているようなので、今後の自主管理の参考にいたしたく存じます。	さらに、輸入時の検査において検出されず、国内で違反が発見される等、残留濃度のばらつきが特に大きいと判断される場合には、開梱数及び検体数を増加させているほか、食品衛生監視員が必要に応じて現場検査を実施し、輸入された食品等が食品衛生上問題ないことの現物確認を行っています。 なお、これら検体採取等に係る情報については、厚生労働省の輸入食品監視輸入食品監視業務ホームページ( <a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html</a> )に掲載されている各通知や食品衛生検査指針等をご参照ください。
3	食品等事業者	インドネシア産冷凍エビの抗菌剤(オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン)の検査について、ほぼ1年間近く違反事例がないので見直しをしてほしい。 また、上記抗菌剤のうちクロルテトラサイクリンとテトラサイクリンについては畜産品との基準値があまりにも違いすぎるので、もっと整合性を図ってほしい。	インドネシア産養殖エビについては、継続的に違反が確認されており、且つ、本年6月にもテトラサイクリンの違反事例があったことから、インドネシア政府に対し、当該品に係る動物用医薬品の使用管理体制及び残留防止対策を確立するよう求めているところです。 国際基準であるコーデックス基準において、エビを含む魚介類ではオキシテトラサイクリンのみについて、畜産食品ではオキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの和として、それぞれ残留基準が設定されており、我が国の基準設定についてもこれと同一となっています。なお、残留基準の変更等の要望がある場合には、平成16年2月5日付け食安発第0205001号食品安全部長通知「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」に基づき要請してください。
4	食品等事業者	現在、残留農薬のポジティブリストについて検討が進められておりますが、輸入食品、原材料は、生産地など農薬の使用実態が把握できないものもあるのが現状です。ポジティブリスト化後、このようなケースでは何らかの分析を行い確認を行っていくことが必要と考えますが、全農薬を分析することは不可能です。どの範囲を分析すれば安全性の確認として適当でしょうか。 また、先行サンプル分析結果による衛生証明書を有効とする等の手法を検討していただきたい。	輸入食品については、輸出国での農薬の使用実態等を把握し、わが国の残留農薬の規格基準に適合していることを確認した上で輸入するべきものと考えています。 検疫所における輸入食品の検査については、貨物のロットの大きさや残留濃度のばらつきを踏まえたサンプリング、輸送時の衛生上の変化等を考慮しなければならないことから、輸入時に到着した貨物で検査を実施することを基本としています。 このため、先行サンプルの分析結果があるものについて、輸入時の検査を省略するなどの制度を取り入れることは困難と考えますが、輸入食品監視指導計画にも記載してあり、輸入者の自主管理として推進すべきものと考えます。

	質問者	質問の内容	回答
5	食品等事業者	海外の食品安全に関する規制、基準などに関する情報をホームページで提供していただくことは可能でしょうか。	海外の規制状況については、日本貿易振興機構(JETRO)等に照会可能と思われる。 なお、厚生労働省ホームページの食品安全情報 ( <a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html</a> )の関連サイト(国内・国外)においては、コーデックス、EU、FDA(米国)等のサイトを紹介しておりますので、必要に応じてご活用ください。
		輸出国公的検査機関リストの中でA.公的検査機関とB.指定検査機関の違いは何ですか。検査方法や精度に違いがありますか。	輸出国公的検査機関のリストのうち、「A.公的検査機関」は輸出国直轄の検査機関、「B.指定検査機関」は輸出国が認定、指定を行っている検査機関を指しており、検査方法や精度に違いがあるわけではありません。
6	食品等事業者	各国の添加物、農薬の基準について差異があるが、ある程度統一していく方向性はあるのか。	国際的には、WTO条約の一つであるSPS協定において、科学的根拠がある場合等を除き、原則、国際基準に基づき措置を講じることが定められています。わが国としても、本協定に基づき、添加物や残留農薬の基準設定に努めているところです。具体的には、国際的に汎用されている添加物の指定に向けた検討や残留農薬等のポジティブリスト化へ向けた暫定基準の検討などを進めています。
		国産と輸入食品のリスク差異について、どう考えているのか。	我が国に輸入される食品については、我が国の食品衛生法に基づき審査及び検査を実施しており、国産食品と輸入品は同じ規格基準が適用されています。これらの食品のリスクについては、食品毎に一律ではないため、一概に国産と輸入食品を比較することは難しいと考えますが、食品の検査については、食品の輸入時には国が、国産品及び輸入食品の国内流通時には都道府県等が、それぞれ監視指導計画を策定し、食品の特性、過去の違反事例、国内外での食品衛生上の問題に関する情報等を踏まえ、計画的に実施しているところです。
7	消費者	輸入野菜(生・冷凍)の安全管理はどのようになっていますか。	輸入食品監視指導計画に基づき、検疫所におけるモニタリング検査を計画的に実施するほか、違反のおそれが高い輸入食品については、全ての届出に対し検査命令を実施しています。 また、違反が多発する場合には、検査を要せずに輸入を禁止する食品衛生法に基づく包括輸入禁止制度の適用についても検討を行っています。 輸入野菜(ブランチング等の簡易な加工を含む)の残留農薬の検査については、本年度は約2万件のモニタリング検査の実施を計画しており、本年9月末までに約1万2千件の検査を実施し、違反率は約0.2%でした。 輸入食肉については、モニタリング検査において、抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤、農薬、病原性微生物等の検査を実施しています。本年度は約1万4千件のモニタリング検査の実施を計画しており、本年9月末までに約1万件の検査を実施し、違反率は約0.2%でした。 その他冷凍食品については、微生物などの規格基準に係るモニタリング検査を広く実施しています。
8	消費者	アメリカ牛肉輸入再開の動きがあるが、輸入肉の検査項目、検査率を知りたい。また、冷凍野菜、冷凍肉、冷凍食品における検査体制はどうなっているのか知りたい。	

	質問者	質問の内容	回答
9	消費者	横浜港に荷揚げされている塩漬け野菜(特に山菜)が野積みされている様子を見学し、安全性にもすごく不安を感じています。まして、長期野積みされて容器の割れ目から見える中身野菜類がしおれてもカビでもないのが信じられません。そして、それが漬物産地で加工され、山菜漬け、福神漬け等になり市販されているのを国民の何割がわかっているのでしょうか。食べ続けて良いのやら…、不安です。	<p>食品衛生法においては、規格基準に違反する食品、腐敗や病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれのある食品などについては、輸入、事業者間の取り引きを含めた販売、使用等が禁じられており、当該規定に基づき輸入時には検疫所がその監視指導を行っているほか、輸入食品を含め国内に流通する食品については、都道府県等が監視指導を行っています。</p> <p>ご指摘の食品等がこれらに該当する場合、この食品を販売したり、他の食品の原材料として使用したりすれば、食品衛生法違反として処分されることとなります。</p> <p>このため、埠頭における輸入塩蔵野菜については、各港を所管する検疫所と都道府県等が連携し、長期保存されている食品について、腐敗、変敗等の有無を確認し、適切な管理・保存を行うよう監視指導を行っているほか、加工される段階においても加工業者を所管する都道府県等が監視指導を行っています。</p> <p>なお、横浜港の輸入塩蔵野菜については、毎年横浜市と横浜検疫所が連携し実態調査を行っており(本年は11月に実施。)、未通関の食品については検疫所が、通関済みの食品については横浜市が、輸入者等に対して監視指導を行い、改善が図られています。</p>
10	消費者	横浜港の見学に行ったときから気になっていることです。ずっと古くなっている輸入食品(カビが生えていた)がどこに行き、どう加工されて商品化されているのか知りたいと思っています。	
11	消費者	<p>私達青葉区青葉台地区消費生活推進員の会は横浜港に野積みされているというポリドラムに入った輸入塩づけ野菜を本牧埠頭の倉庫に見に行きました。倉庫保管と書いていたので、実際は倉庫の5階の屋根のないテラス部分に野晒し状態で置いてあるのには驚きました。屋内に置いておいて容器のポリドラムが破損して中の液体が流れ出したら、臭気が床について取れないので屋外に置いているという説明でした。屋内でこぼれたら困る液体って何か知りたいと思います。夏の炎天下屋外に置かれて中身は高温になり、野菜や山菜はどんな状態になっているのでしょうか知りたいと思いました。横浜市は検疫所を通して輸入が許可された品物は輸入業者個人のもので、商品が売れるまで置いてある荷捌きの場の商品についてどうこう言う立場にないという。私達はあのものすごい臭い、屋内に置いておけない原因はなにか知りたい。</p> <p>食品監視員は20%の塩水に入っているので大丈夫、外に何かが入っていても食品を加工する時に、業者が塩抜きをするので、何かが入っていても出て行ってしまうから大丈夫だと言いました。本当でしょうか。野菜や山菜の成分は残るのでしょうか。或いは旨味は抜けてしまって、抜け殻に味付けされたものを食べているのではないかと心配になりました。</p>	
12	食品等事業者	残留農薬等のポジティブリスト制へ移行中ですが、現在までに残留基準が定められた農薬は何種類程度にまでなっているのでしょうか。	食品衛生法第11条第1項に基づき厚生労働大臣が告示により定めるものとして、平成16年11月現在、242農薬について残留基準が設定されています。
13	食品等事業者	<p>リスクコミュニケーションにおいて、消費者側から大切なのは生産者の「顔が見える」ことです。あの人なら収穫した後、農薬にどぶ漬けることはないだろうという信頼感が一番重要だと考えます。</p> <p>「あの人」という「顔が見える」関係が「あの店」につながる事が肝要かと思えます。その意味で、地産地消運動が苦しくても最良かと思えます。</p>	今後とも、消費者、生産者、事業者等の関係者のご意見を伺いながら、リスクコミュニケーションを実施していきたいと考えております。

	質問者	質問の内容	回答
14	消費者	<p>生協共同組合コープかながわの店舗へ行きました。中国からの生の白菜が並んでいました。国産白菜1/4 ¥128円、横に中国の白菜1/2 ¥100円がありました。国産白菜は周りの葉は緑色、中国の白菜には緑色の葉の部分はありません。使用農薬や回数を尋ねましたら、ポップにオーストラリア人が中国の上海で生産したもので、農薬は日本で使用許可になっているものしか使っていない。収穫の10日前に検査していると記されていました。が農薬名や使用回数、収穫日の検査には触れていません。</p> <p>輸入野菜については、生産履歴の記録を義務付けていないと聞いていますが、冷凍や水煮、乾燥食品に加えて、これまでは外食産業に回っていたと思われる生鮮野菜までも生活協同組合やスーパーの店頭に並ぶようになってきましたので、生産履歴の記録を義務付けてほしいと思います。</p>	<p>生産履歴の記録に関して、野菜などの牛肉以外の食品については、事業者が自主的に取り組むことを前提にトレーサビリティシステムの導入を推進しているところですが、これは、一定のコスト負担を伴うものの、事業者にとって、食品事故等の原因究明や回収の迅速化、消費者との信頼関係の構築、品質管理の効率化、消費者への情報提供等の効果があると考えられます。</p> <p>輸入野菜については、生産現場が海外にあることから、その生産・流通履歴の把握、情報の正確な伝達をどのように確保するかという課題はあるものの、国内での取り組みと同様に生産者や輸入・流通業者が自主的に取り組んでいただけることを期待しているところであり、農林水産省としては、トレーサビリティの導入を進めようとする事業者に対し、参考となる手引き書の作成、セミナーの開催等により情報提供を行っています。</p> <p>また、任意の取組みとしてJAS制度の中で第三者認証による生産情報公表JAS規格があり、現在、牛肉と豚肉が施行されており、農産物一般について輸入野菜も対象とした規格の検討が進められています。</p>
15	消費者	<p>地産地消と声高にいう企業も冷凍や水煮も輸入食品を扱っています。今輸入の冷凍や水煮、乾燥食品を扱っていない流通企業はないでしょう。国内生産者を圧迫することを考えると、安価だからといって、又安全面や、不測時を考えて輸入食品に頼っているものかを気にかかります。輸入食品が悪いとはいいませんが、農薬や遺伝子組換え食品などの情報を正しく公表し、消費者が選択する材料を提供し消費者の者を見る目を養う機会を作ることも必要と思います。</p>	<p>国の食の安全に係る取組を広く一般の方に周知し、食品の安全性に関して正しい知識を深めていただくことは、極めて重要であると考えています。</p> <p>このため、輸入食品の安全性確保については、国内に流通する食品と同様、監視指導に関する計画を毎年度策定し、計画的・重点的な監視を実施しています。この輸入食品監視指導計画を策定する際には、広く国民から意見を求めなければならないこととされており、平成17年度の輸入食品監視指導計画については、今回の横浜市で消費者等との意見交換会（リスクコミュニケーション）の開催とあわせて、パブリックコメントも求め、これらを踏まえて、来年の3月に本計画の官報掲載を予定しています。</p> <p>このほか、本計画に基づく輸入食品の監視指導の実施状況の概要については、翌年度の6月を目途に公表するほか、年度途中の状況についてもおおむね年度の半ばに公表することとしており、先般、平成16年4月から9月にかけての平成16年度輸入食品監視指導計画に基づく監視結果の中間報告をとりまとめ、本年11月に公表しました。また、違反事例や検査命令等の輸入時の検査強化など、輸入食品の安全性に係る情報については、随時公表しているところです。</p> <p>これら公表に当たっては、厚生労働省ホームページへの掲載（<a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html">http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html</a>）、プレスリリースのほか、都道府県等へ通知するなど、輸入食品を含めた食品の安全性に係る情報を広く一般の方へ周知するよう努めているところです。</p> <p>これらのことを含め、今後とも、消費者、生産者、事業者等の関係者のご意見を伺いながら、リスクコミュニケーションを実施していきたいと考えております。</p>
16	消費者	<p>またアメリカでBSEの牛が発生したと聞きましたが、アメリカの高官が言うように2005年7月には生後20ヶ月未満の牛は本当に輸入再開されるのですか。又、アメリカに日本の牛はいつから輸入再開できるのですか。是非疑問に教えてください。</p>	<p>現地時間11月18日にBSEスクリーニング検査において陰性と判断できない事例については、同11月23日、確認検査の結果、BSE陰性であったことが米国農務省から公表されました。</p> <p>また、米国産牛肉の日本の輸入再開については、国内と同等の安全性が確保されていることについて、今は、食品安全委員会に諮問し、評価を受ける予定であり、再開の時期については未定です。</p> <p>さらに、米国への日本産牛肉の輸出についても、米国での規制制定手続を経て輸出を認めるとしておりますが、その再開時期については未定です。</p>