

1. 開 会

◎司会（厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課吉田補佐）

本日は、皆様、御多忙の中、御参加をいただき、まことにありがとうございます。ただいまから「食品に関するリスクコミュニケーション」を開催したいと思います。

私は、本日、司会を努めさせていただきます、厚生労働省食品安全部企画情報課と基準審査課で課長補佐をしております吉田佳督と申します。よろしくお願いいたします。

さて、食品安全基本法ができました平成 15 年以降、「食品に関するリスクコミュニケーション」という名称の意見交換会を全国各地で 200 回以上開催しているところであります。今回は厚生労働省と宮城県の共催により、食中毒予防対策などを中心とした食品安全の取り組みをテーマとして、その説明や、プレゼンテーションやパネルディスカッション、そして意見交換会を行います。そして、これを通じまして、食品の安全についての理解を深めていただき、関係者間の認識を共有することを目的として開催するものであります。

それでは、配付資料の確認をさせていただきます。

まず最初に議事次第であります。それから座席表です。そして「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」の資料であります。それから、「わが国における注目すべき食中毒と予防」。続いて「食中毒の発生状況と対策」「宮城県の食中毒対策の取り組みについて」「食品の安全に関する取り組み」。それから、パンフレットですけれども、「食品の安全確保に関する取組」、そして「正しく知ろう！食の安全～食中毒を防ぐ～」。最後に「食品に関するリスクコミュニケーションに参加いただいた皆様へ」というアンケートでございます。

不足の資料がございますでしょうか。挙手いただきましたら担当の者がお伺いさせていただきます。また、途中でお気づきになられた場合にありましては、スタッフに声をかけていただければと思います。御協力のほどよろしくお願いいたします。

また、アンケートですけれども、アンケート用紙を同封させていただいております。これは、今後の意見交換会をよりよいものにするために皆様の御意見を伺うものであります。御協力のほどよろしくお願いいたします。御記入いただきましたアンケートは、この意見交換会の終了後に出口付近にてお受けすることとしておりますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、簡単に本日の議事の進行を紹介させていただきます。

まず、厚生労働省における食品安全確保に関する取り組みにつきまして、厚生労働省大臣官房・中林参事官より 30 分程度、御説明をいたします。続きまし

て、食中毒予防対策に関しまして岩手大学農学部の品川教授、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐、それから宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課・金野技術補佐及び伊藤ハムデイリー株式会社東北工場品質管理室の安藤室長、この4名の方からそれぞれ15分程度ずつプレゼンテーションをいただくこととしております。

前半の議事の終了時刻といたしましては、一応、3時15分頃を予定しております。その後、10分間程度の休憩をとることとしております。そうしまして、これはあくまでめどですけれども、3時25分あたりからパネルディスカッション、それから意見交換会を行い、終了に関しましては午後4時半を予定しております。

それでは、皆様、御協力のほどよろしくお願いいたします。

2. 厚生労働省における食品安全確保に関する取組

◎司会

それでは、早速ですが、初めに中林参事官より「厚生労働省における食品安全確保に関する取組み」につきまして説明をさせていただきます。よろしくお願いたします。

◎中林

皆さん、こんにちは。私の方から、まず「厚生労働省における食品安全確保に関する取組」ということで、30分ぐらいの時間でございますのでどちらかというと総花的な話になるかもしれませんが、簡単に現状等につきまして御説明申し上げます。

(スライド使用) まず食品安全の確保についてなのですけれども、私ども、今一番重要だと思っているのはリスク分析ということでございます。これはどういうことかといいますと、そこに書いてありますけれども、わかりやすく言いますと、食品でも何でもそうなのでしょうけれども、一定の危険性を持っているものであります。例えば、我々は日常的にいろいろ物を食べているけれども、絶対に安全といったものはあり得ない。例えば水でも、どこかのテレビでやったかもしれませんが、1日に7リットル、8リットルも飲むと水中毒という病気になってしまいますし、幾らおいしいからといって、何でも食べ過ぎると、ひょっとしたら生活習慣病という形で太ってしまうかもしれない。逆に、カロリーがない方がいいだろうと毎日コンニャクばかり食べて必要なものをとらないと、ある一定の栄養素が不足してくる。何でもそういうことございま

して、基本的に100%安全ということではないと。

しかし、リスクを管理することによって、実際にそれに基づいていろいろな健康被害が出ないようにするということは可能です。そのためにやるべきことがこのリスク分析と。可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするプロセスということ、私どもは考えているわけでございます。

では具体的にどういうことなのかということなのですが、まず、リスクを分析するためにはその評価を行う必要があるでしょう。例えば、ある食品、ある物質でも結構なのですが、ではそれが実際にどういう危害をどの程度の範囲で及ぼし得るものか、それについてまず分析する必要があると。これをリスク評価と言ってございます。

もともと、このリスク評価、それから次に申しますリスク管理というのは、同じ役所がやっていました。具体的に申しますと、以前は厚生労働省で、例えばある添加物、ある農薬、何でもいいのですが、そうしたものについてそれがどの程度の危険性があるか評価して、それでは、例えばダイコン中にはこれぐらいまで含まれても構わないだろうとかという個別の基準を定めた。両方やっていったわけなのですが、現在はリスク評価というのは食品安全委員会というところが独立でやることになってございます。食品安全基本法の中にそれが書かれていると。

それを受けまして、リスク管理ということで、私が申しましたように厚生労働省、それから農林水産省もこれは当然関係しているわけでありまして、農薬の使用基準の設定であるとか、あるいは肥料中の含有量についての基準を設定、あるいは動物用医薬品の規制といったことをやっているわけでございます。

もう少し具体的に言いますと、リスク評価として、例えばある農薬の基準が、1日当たりこれぐらいまでだったら食べてもいいというのを定めます。それを実際に評価をいただいた上で、リスク管理機関として厚生労働省あるいは農林水産省が、ではその農薬の使用をここはこうしましょう、あるいはリンゴの中にはそれが0.5ppmまでいいですよとか、そうした個別の基準をつくっていく。それが実際に守られているかどうかは監視等によって確認していくということをやっているわけでございます。

それから、一番下に「リスクコミュニケーション」と書いています。きょうもその1つなのですが、これは、実際に評価を行い、それからリスク管理を行うと。そうした中で、それがいかなる経緯で、どういう根拠に基づいて行われているのか、それについて意見交換を十分図っていく、情報の共有をしていくということが大切だということになりますので、それについてのリスクコミュニケーションとしてこうした場面も持っているということでございます。

具体的に、では食品衛生行政はどういう仕組みになっているかということな

のですけれども、これは何でもかんでも詰め込み過ぎて非常にわかりにくいかもしれないけれども、今申しましたのはここですね。食品安全委員会がリスク評価をやろう。それから厚生労働省、あるいは農林水産省がリスク管理をやるということ。具体的にいろいろな基準等ができた後で、厚生労働省としては実際にその基準を定める。それを実際にそれぞれの地域地域で運用していくということになりますと、当然、これは国一本ではできませんで、そのときに、きょうも後ほどパネラーで出ていただくことになってございますけれども、各都道府県でやるとか、あるいは保健所等がさまざまな形でその管理措置を講ずるということでございます。

当然ながら、きょうも消費者の方がいらっしゃっていますけれども、何か食に対する苦情があるということであれば、当然、保健所にそうした話を持っていくわけでありまして、また、保健所から一般の住民の方々に対しての情報を提供するというチャンネルがある。それから、もう1つ重要な仕事としては、保健所としては食品等の事業者。これは製造者もあるし、販売者もいろいろあるわけですが、そうしたところに立ち入り検査等々をやっているということでございます。

また、地方厚生局というのがございまして、これは国の1つのブランチなのですけれども、そこがHACCPというものの施設の承認検査などを行っております。そうした形で、自治体、それから地方厚生局、さらには輸入食品に関しては検疫所が実際には輸入食品の検査をしたりしているわけでございます。検疫所で、そうした基準等がきちんと守られているかどうかをチェックする、あるいは指導するという役割をしているというような流れになっているわけがあります。

そうした話をした中で、先ほどリスクコミュニケーションと申しましたけれども、それでは一体、一般の方々がどのようなことについて不安を感じているかということなのですけれども、これは昭和15年ですからちょっと古いのですけれども、そのとき食品安全委員会がアンケート調査をした結果でございます。不安を感じているもののトップが農薬、次が輸入食品、添加物、それから汚染物質といったものがトップの方に並んでいるわけでありまして。

では実際に、これがほんとに科学的に見て、我が国の食品安全の全般の中でこうしたプライオリティーなのかどうかとなると、ちょっと話は変わってくる可能性があります。

これは正確なデータではないのですけれども、さまざまな専門の方々等からいろいろお聞きしている範囲内では、例えば微生物、それからいわゆる健康食品の問題、さらにはウイルス。後ほどノロウイルスの話が出るかもしれませんが、ウイルス。そしてカビ毒、自然毒、さらに汚染物質。こうしたもの

が専門家から見たら、今の食品安全の中でやはりプライオリティーが高い分野であろうというふうに感じていると。

こうした意味で、客観的に眺めた場合の問題の大きさと、実際に住民の方、国民の方々が不安に感じていらっしやることに既に若干のずれがあります。そうしたずれについても埋めていくという作業を、このリスクコミュニケーションというのは1つの役割として期待されると考えても差し支えないのではないかとこのように思っています。

少し各論に入っていきたいと思います。残留農薬の安全確保。

残留農薬。これは動物用医薬品も含めてなのですけれども、これにポジティブリストというのがございます。そもそもポジティブリストというのは何なのと。横文字になると非常にわかりにくい言葉なのですけれども、ここに書いていますように、「基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止する」。これを言われても何かよくわからぬと思いますけれども、ポジティブ、それからネガティブというのは、ネガティブはポジティブの反対です。規制の仕方は大きく分けて2つあります。このポジティブリストに対応するものがネガティブリスト。

ネガティブリストの規制というのはどういうものかといいますと、例えば食品を例にとりますと、基本的に規制はありませんと。どんなものでも販売して結構ですよといいながら、そうはいつでもこれはだめです、これについてはここまでしか含まれてはいけないという具体的な規制を個別に当てはめていくのがネガティブリスト。逆に言えば、具体的に定められていない限りはほかは何でも使えるというのが基本的なネガティブリストの考え方。

ポジティブリストは逆です。一たんすべてを禁止する。例えば農薬だったら、すべて一切含まれてはならないとした上で、そうはいつでも、この農薬自体はここまでは結構です、これはここまで結構だと、具体的に認められるものを挙げていくというのがポジティブリストになります。したがって、そのリストに挙がっていないということは、さっき言ったように、基本的にそれは禁止されているというようなことが、このポジティブリスト制度の考え方になるわけがあります。

もう少し具体的に説明いたしますと、これは従前の制度で、ネガティブリストです。農薬、飼料添加物、動物医薬品。具体的には、この時点で 250、農薬 33、動物用医薬品について残留基準が設定されていました。この残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等が禁止されていると。

一方、定められていないものがあると。これがどうなるかと。

まさにこういうことで、これはネガティブリストですから、一たん全部認めた上で、だめなものを具体的に列挙している。逆に、定められていないものは

基本的に販売禁止の規制ができない。もちろん、食品衛生法に第6条というのがある、明らかにそれが有害であるとかということがあれば、特別な事由があればそれは規制できるのですけれども、そうでない限りは、仮にそれが入っていても規制できないというのが従来の規制の仕方だったわけです。

輸入食品がどんどん増えてくる中で、実は以前、問題が出てきたのは、まさにこういうことで、日本ではさまざまな基準を定めて、外国では実は全然違う農薬が使われていると。それが日本に入ってくると。だけど、このネガティブリスト方式であれば、具体的にこれについてはここまでしかだめだという基準を設けない限りは、法律上は直接的には規制できないという流れがあったわけです。それでは困るということで設けられたのがポジティブリスト制度。

食品の成分に係る規格が定められているもの。これは現行法の11条の第1項でございますけれども、そこで基準を設定します。これについては当然、その基準を超えて販売等は禁止されると。

それから、こういう類型があると。厚生労働大臣が指定する物質として、人の健康を損なうおそれがないことが明らかである、全然心配ないですよというのが対象外物質になっています。これがポジティブリスト制度の対象外ということになります。例えば、昔からよく使われている肥料などにさまざまな無機質が入っています。例えば鉄が入っているとか、あるいは肥料の中にアミノ酸類が入っているとか、あるいはビタミンが入っているとか。そうしたものは普通に使っている限りは全然心配ないわけでありますので、そうしたものはそもそもこのポジティブリスト規制から外して構わないだろうと。ただ、これは任意にやるのではなくて、厚生労働省が指定する物質という形で適切な手続を踏まえた上でそれが定められると。

それで、問題がここ。では、基準がないものはどうするのだと。それについては、ポジティブリストですから、基本的にはこれはだめです。ただ、そのときに一定の条件があると。「人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が一定量を告示」。これは一律基準といいますけれども、ごく微量です。0.01ppmというオーダーでごくわずかなのですけれども、ここまでは入っていても構わないでしょうというような言い方にしているわけでございます。

これを仮に「一切検出されてはならない」という解釈にしますと、今はどんどん検査技術が進んでいますので、これの1,000分の1、あるいは100万分の1の濃度まで測れてしまう。そうした場合に実際の食品流通を非常に妨げられる部分が出てくる。明らかにそうした量では人間の健康には全然問題がないにもかかわらずその流通ができなくなって、恐らく食生活全般に大変な混乱を及ぼすおそれがあるだろうということが想定されるわけございまして、この一定量、わずかでありますが、0.01ppm以下であればそれは含まれていても差し支

えないでしょうという値が定められているわけであります。

次に添加物なのですけれども、基本的に添加物の定義が食品衛生法の中にありますけれども、「食品製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、添加、混和」云々という形で使われるものが該当するわけであります。

実はこの食品添加物も、昔は今とちょっと違う取り扱いになっていました。現行法で申しますと、厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止。わかりやすく言えば、これはまさにポジティブリスト。それ以外は使えません。一律に禁止した上で、使えるものが指定されているというような扱いになっている。ただし、「一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの」。飲食に供されるものが同時に添加物として使用される場合、それから天然香料については規制対象外になっていると。もちろん未指定の添加物を使用したら法違反になるという扱いであります。

もう少し整理して書きますと、2種類あると。まず、指定対象と指定対象外。指定対象としては化学的合成品、それから天然物。先ほど少し申しましたけれども、以前の規制では、化学的合成品たる食品添加物だけが厳密に言えば規制された。天然添加物、あるいは自然中に含まれている添加物として使われているものについては、昔は規制されていませんでした。しかしながら、非常にこれは微妙な問題をはらんでおりまして、ではどこまで天然なのというのが非常にあいまいになっているということもありまして、これも既に現行の法では指定対象になっていると。

一方、指定対象外として一般飲食物添加物と天然香料があると。具体的にどういう感じになるかということなのですけれども、まずこの指定添加物(364)。これは19年1月現在で厚生労働大臣が具体的に定めたもの。それから、既存添加物、450品目あるわけです。これは先ほど申し上げました平成7年に食品衛生法が改正されたときに、食品添加物の範囲が化学的合成品のみだったのが、天然物を含む添加物に拡大されたわけです。ところが、その当時、既に日本じゅうで広く使用されている、あるいは長い食経験があるものについては、法改正後も使用、販売等が認められると。そのために、こうしたものについては具体的な名簿を出してくださいという形で、既存添加物名簿というものができているわけでございます。これについては既存添加物として扱われていると。

一方、天然香料なのですけれども、これは動植物から得られる天然物質で、香りづけを目的で使用、あるいは一般飲食物添加物。これは一般に飲食されているけれども添加物としても使用されるものということなのですけれども、もう少し具体的に挙げていきますと、例えば指定添加物。有名なものが2つここにありますけれども、ソルビン酸であるとか——これは保存料として使われています——キシリトール。これは甘味料として使われている。これは指定添加物。

既存添加物としてはクチナシの色素であるとか。これは黄色い色をつけるのによく使いますけれども、それから柿タンニン。酒の製造等に使用される。こういったものが既存添加物。

一方、天然香料としては、例えばこんなもの。いっぱいありますけれども、例えばバニラ香料であるとかカニ香料であるとか。この天然添加物は直接的な規制の対象にはなっていない。本当に大丈夫なのという話が時々あるのですけれども、結論からいうと全然心配ありません。なぜかという、天然香料というのは非常に微量しか使わない。使われる量を考えると全く問題にならない。たくさん使ったらしかし危ないでしょうという話があるのですけれども、使い過ぎるとこんなものは食べられませんから。あるいはコストもかかる。決してそういう使い方にはならないわけでありまして、こうしたものについては問題ないでしょうという話になっています。

それから、一般飲食物添加物。例えばイチゴジュース。これはイチゴの果汁なのですけれども、それをまんじゅうの着色に使用しているとか、あるいは寒天。そのものでも食べるのだけれども、それが添加物としても使用されると。もちろん安全性については問題ないでしょうというのは、そのものも食べるぐらいの食品ですから、それを添加物で使用するとなるともっと量が少なくなるわけでありまして、もっと量の少ない法規制をする合理的な理由もありませんので、これについても特に心配ないでしょうという扱いになっているということです。

次に輸入食品。これは非常に国民の関心も高いわけなのですけれども、年次別の輸入、それから届け出数量の推移なのですけれども、年々増えていると。よく見ますと、重量ベースで見ると増えてはいるのだけれども、最近は余り大きな動きはない。

一方、何が変わっているかという、届け出の件数がどんどん増えている。理由は簡単で、単純に1件当たりで割り算すればそれぞれの重量が出るわけなのですけれども、どんどん軽いものが増えている。要するに、例えば生鮮食品とかは昔はそんなに輸入されていなかったのですが、そういったものがどんどん増える。これは重量ベースは軽いけれども件数は非常に多くなる。そうしたものが増えてきているのでこうした件数が増えてきているというようなことになっているわけでありまして。

これは17年度の実績なのですけれども、輸入届け出件数が186万件、重量ベースでいくと3,378万2千トンというような重量であったと。

一方、検査件数。これは届け出件数の約10%ぐらいですけれども、これぐらい検査していると。そのうち衛生法違反があったのが1,000件弱と。もちろん、これは違反がありますと、積み戻し、または廃棄というような形で処理される

わけであります。

この輸入食品の監視体制について簡単に御説明申し上げます。

まず、輸出国側で。

そもそもは輸出国においても衛生対策というのは当然必要ですから、国内措置としても当然やられているわけであります。そして輸出国における衛生対策。もちろん農薬の基準もあるでしょうし、実際に輸出しようとするときは証明書の発給であるとか、あるいは輸出前検査としたものが必要になる場合があります。それを検疫所において、まず書面で審査をします。この書面審査の段階で、使ってはならない添加物が使われているとか、あるいは殺菌処理として認められないような処理が行われているとかということがあれば、当然ながらこれは書面の段階でチェックされてしまうわけであります。

輸入時に具体的に検査する場合があります。例えばモニタリング検査というのがありますけれども、全部ではないのですけれども、抽出することによってそれを検査する。あるいは検査命令という形で、事業者に一定の検査を命ずる場合があります。もちろん自主検査指導というのもありますけれども、こうした検査で合格であれば実際に国内で流通すると。流通した後は、今度は県の方で監視指導計画がありますので、その中で必要に応じて収去検査なども行われているというような仕組みになっております。例えば検査命令などで不合格とかいうことであれば、当然、流通できないことになるわけであります。

こうした実際の検査等による情報が国の方にも集まってきますので、それを受けて次のときの輸入時の検査に反映させたり、あるいは輸出側にこうした問題があるということに向こうに伝えていく。場合によっては2国間で協議をするということもありますし、必要に応じて現地調査をするということもあるわけでございます。そうした意味で、この輸入食品というのは、検疫所の検査、それからもちろん都道府県等が行っている検査、この二重の監視体制が敷かれているということでございます。

これは18年度の輸入食品の監視指導計画の監視結果の中間報告ですので、18年4月から9月までの結果。これは11月に公表されたものです。これはホームページにも公表してございます。届け出件数がこれだけあって、検査率が10%、違反がこれだけございましたと。主な違反事例は後ほど説明をいたします。

それから、モニタリング検査もやっています。モニタリング検査で何か1つ見つかり、さらにモニタリングの検査を強化するということをよくやります。それでも出てくるという場合は、通常、検査命令という形で、モニタリングではなくて、業者が各ロットについて検査をなさいという命令をかける場合があります。それに移行するような品目も当然出てきたわけでございます。

具体的に違反があったという例示ですけれども、例えば6条違反として有

害・有毒物質等を含有する食品等の販売禁止という規定がありますけれども、これが 156 件あって、約 4 分の 1 がこれ。主な違反内容なのですが、トウモロコシ、落花生等のアフラトキシンの付着、あるいは有毒魚。典型的にはフグなどがそうなのですが、それ以外の魚もあります。それから下痢性・麻痺性害毒、あるいはシアン化合物の含有等々。あるいは腐敗、変敗、カビなどというのも実際に送られてくる中にありますから、それは当然、検疫所でチェックされるということでもあります。

それから指定外添加物では、サイクラミンであるとかポリソルベートとかが見つかった場合には、それも当然、流通できません。さらには、規画基準に違反する。一定の量で含まれ得るのだけれども、それを超えていると。例えば基準が 0.05ppm なのに 1 ppm 入っているとかがというものが該当しますけれども、そうしたものについては約 3 分の 2 ぐらいございました。生鮮食品が多くなってございます。

それから、器具・容器包装については食品衛生法の規制がかかってございます。その基準違反というのは当然ながらあるわけでございまして、全部でこれぐらいあったということでございます。こうしたことはすべてホームページの方に公表していることでございます。

次に健康食品の話なのですが、実はこれは、お話をすると中身が混乱している場合があります。その定義がよくわからぬというのがあります。そもそも食品とは何ぞやという話からしなければならぬと思うのですが、これは非常にクリアでありまして、食品衛生法に書いてございますけれども、わかりやすくいえば、薬事法に定める医薬品——薬部外品もありますけれども、そうしたものの以外で飲食するものはすべて食品ですというような整理になっているわけでありまして。

では、その食品が今度はどういうふうに分かれてくるかということなのですが、まず特別用途食品というのがあります。病気を持っている方とか、あるいは妊産婦用とか乳児用とか、アレルギーを持っている患者さん用、あるいは高齢者用等ございます。こうした一定の限られた方々に対する食品という形で特別用途食品というのがあります。これについては特別の用途の表示ができるわけでございますが、厚生労働省の審査が必要になります。これについてはマークがつけられている。

昔、特殊栄養食品とかと言っていましたけれども、人形マークという形で、昔よくありましたよね。ビタミンの強化米とか。ああいうのが人形マーク。今でも幾つかこうした類型のがありますけれども、こうした人形マークがつくのが特別用途食品と言われる部分であります。

それから、その下の類型。保健機能食品というのがある、それが 2 つに分

かれると。その1つの類型が、「特保」と我々はよく言っているのですけれども、特定保健用食品。これは個別許可型が基本になっています。これについては保健の機能表示ができる。もちろん厚生労働省の審査が必要です。おなかの調子を整えるとか、幾つもありますけれども、そうした保健機能の表示ができる。恐らくスーパーマーケットなどに行きますと、こういう特定保健用食品ですという形で販売されているものを目にかけられると思いますけれども、マークとしてこれ。万歳しているようなマークなのですから。

それから、もう1つ、一部条件がついているものでありますけれども、基本的には同じ特定保健用食品としてこういうマークもあるということであり、基本的にはこれは厚生労働省の審査が必要で、こういう表示が認められるということになります。

それから、栄養機能食品。これは規格基準型なのですから、栄養成分の機能表示ができると。これについては厚生労働省の審査は要りません。単にビタミンAが何mgということではなくて、例えばカルシウムなら、これは骨をつくるのにどうのこうのとか、そうした栄養成分についての具体的な機能を表示することができるという食品で、一種の宣伝ですけれども、そうした機能表示ができるという食品であります。

これは、実はマークはありません。なぜかという、厚生労働省の審査は要りません。例えば、ある要素が一定の基準を満たしておればそれについての機能表示ができるという仕組みですので、個別に審査はしていません。したがって強化マークもありません。

その下に来るのが一般食品。それ以外は一般食品です。その中にいわゆる健康食品というものがあると。健康上のいろいろな効能を示した上で販売されている食品でございます。これは基本的には効能とか機能の表示はできないことになっています。ところが、実態、特にインターネットなどを見ますと、どうも効能や機能を表示しているものがあるようであり、基本的にはそうしたものは法違反という形になります。これが、実は相当、今、社会的にも大きな問題になりつつあるということになります。これがいわゆる健康食品。

健康食品というのでは何なのというのは、保健機能食品と健康食品を合わせて「いわゆる」のついていない健康食品と言っているわけなのですから、どうも言葉の使い方が非常にあいまいでありますし、一方、これは一般用語でもあるので、なかなか厳密な使い分けができない。ですから、いろいろお話を、あるいはお互いに議論をするときは、どの分を指して議論をしたのかきちんと明確にしなければ話が混乱することがあるということになります。

次に、具体的に健康食品に関する取り組みなのですから、大体今お話ししたような話なのですから、特に有効性の話なのですから、基本的に厚生労働省

働省として認めているのはこの2つです。特定保健用食品、それから栄養機能食品。健康食品の中で、その有効性について国の方で一定の基準を満たしている、あるいは個別に審査しているというものはこの2つであって、要するに、こっちはマークがあり、こっちはマークがないのですけれども、一定の基準を満たしたのはこれだけと。それ以外にいろいろ売られている、いわゆる健康食品というのについては、直接、国の方で、その効能、あるいは安全性について確認されているわけではないというところがありますので、もし何か心配な点とか、これについてどうなのだろうという点がございましたら、国でも結構ですし、あるいは地元の自治体でも結構ですので、それについて相談していただいた方がいい場合もあるかもしれません。

安全性の問題が一番重要なのですけれども、食品としてとられた場合は当然、食品衛生法の規定に基づいているさまざまな規定もありますし、一方、効能の評価の表示の仕方で問題があるという場合には、一方では薬事法に係る場合もあります。医薬品でなければ表示できないような内容が含まれている場合もありますし、あるいは健康増進法の中での規制というのも一部あります。そうしたことについて問題がある場合は、当然ながら流通禁止措置というものはあり得るわけでございます。ここで言っているのは食品衛生法の話です。

それから、健康食品制度自体に非常に混乱している部分があるので、それについてもやはり見直すべきだという話も以前ありまして、それで一定の見直しを行ったわけなのですけれども、非常にこの状況は奥が深いと叱られてしまいますけれども、さまざまな事例が出てくるので、さらに継続して検討すべき内容もあるということでございますので、現在、厚生労働省におきましても、この制度についてはさらに検討を進めているというような状況でございます。

最近の話題。スギ花粉の話があるのですけれども、薬事法にまず抵触するでしょうという話がございます。花粉症の治療、または予防のために使用されることを目的としている製品については薬事法に定める医薬品に該当すると。仮に医薬品に該当すると判断した場合には、当然ながらそれは薬事法の手続を経なければ医薬品として認められませんので、それについては手続を踏まないものは薬事法違反になるわけでありまして。具体的には、この次の事例でいいますと、花粉をカプセルに充填しているもの等、その抗原を主な原材料として人に摂取させることを目的としているものは、花粉症の治療または予防のために使用されることを目的としているとみなすということで、薬事法違反というような扱いにしているわけでございます。

それ以外についても、スギ花粉を含む食品については、やはり実際にスギ花粉症を持っている方々がそれを食べた場合に、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があります。そうしたところの注意表示は必要だし、もちろんそう

したものが入っていますということの表示が必要だということについて指導しているということでございます。

次にBSEの話です。国内対策の話を少し、まずさせていただきます。

国内で今どうなっているかと。すべての牛の特定部位を除去、焼却、さらに21カ月齢以上の牛についての検査を実施と。実際には、しかし20カ月齢以下についても、自治体が自主的に検査をしています。

この後段について若干説明いたしますと、実は平成17年に食品安全委員会の方からこの検査についての意見が出されてございまして、20カ月以下については検査をやってもやらなくてもリスクは変わらない。要するに科学的に考えた場合に、その検査の必要性はないでしょうというような意見が出てございます。それを受けまして、この17年の8月から、食品衛生法では21カ月齢以上の牛についての検査という形になっているわけでございます。裏返せば20カ月以下はそういう義務はないということでございます。

ただ、そうはいつでも、それまですべての月齢について検査をしていたわけでございますので、こうした制度変更に伴い生じかねない、どっちかという不安な心理というものを払拭して、さらには、生産・流通の現場においてこうした移行時期というのは混乱する可能性がありますので、混乱を回避する観点から、21カ月齢未満の牛については、地方自治体が自主検査を行う場合は、これは最長3年で平成20年7月までですけれども、経過措置として引き続き国庫補助を行うというような仕組みになっているわけでございます。こうした形で、現在、国内牛のBSEについては対策が講じられているということでございます。

実際に検査してどれぐらい出ているのかという話なのですけれども、屠畜場の検査では20。それから死亡牛の検査、これは13年9月も含めまして、国内では32頭がBSEとして確認されているというような状況でございます。大体、毎年数例ずつ確認されていると。最近是比较的月齢の高い牛が中心になっているということでございまして、若い牛からは最近は全然出ていないということでございます。

次に、もう1つのBSEの関心事なのですけれども、米国産牛肉の日本向け輸出プログラムの話がございます。

米国から日本へ輸出するときの条件が大きく分けて3つあると。まず特定危険部位については、あらゆる年齢から除去をすること。それから、20カ月齢以下と証明される牛由来であること。それから、処理、出荷まで他の牛肉等と識別される。この条件を付した上で日本向けの牛肉の輸出が認められていると。これについての証明書を求めているということでございまして、日本向けに輸出可能となる牛肉とは、カット肉、それから内蔵と。ただ、ひき肉とか

肉加工品は日本向け輸出プログラムの対象外ですので、こうしたものは日本向けに輸出されることはないというような仕組みになっているということであり
ます。

食中毒防止対策なのですけれども、これは後ほど詳しい説明があるからどんどん飛ばしていきたいと思います。大体、2万数千名の患者数が毎年出ている
ということですのでございます。多いのはこういうもので、これは平成17年ですけれども、最近目立っているのがカンピロバクター。後ほどいろいろ御説明がある
と思いますけれども、カンピロバクターであるとか、あるいは、この間話題に
なったウイルス。この中のほとんどすべてがノロですけれども、そうしたものが最近、非常に多くて、これについてどうするかというのが1つの大きな問題
になっているということですのでございます。

防止対策は、後ほど説明がありますので省略いたしましょう。

それから、リスクコミュニケーション。今、このリスクコミュニケーション
の一環としてやっているわけなのですけれども、これについては、意見交換会
を開催するとともに、実際にこうした写真が出て、きょうは立錐の余地がない
というほどではないのですけれども、たくさんの方々に来ていただいているわ
けでございますけれども、こうした機会を通じてさまざまな意見交換を行うと
いうようなことをやっている。

それから、どうせながら、さまざまな意味の情報提供というのは極めて重要
でございまして、厚生労働省のホームページの中にさまざまな食品安全情報を
載せている部分があります。ただ、ホームページの構成上、若干見つけにくい
ところにありますのでもう少し工夫の余地があるかもしれませんけれども、こ
こでさまざまな情報を提供しております。もちろん政府広告であるとか、ある
いはさまざまな規制、あるいは何か措置の変更等を行う場合についてはパブリ
ックコメントを実施しておりますし、審議会についても公開している。そうし
た形で、厚生労働省としてもさまざまな形で情報提供、それから意見交換の場
を設けるように努力しているところであります。

非常にはしよった説明で、どの程度、全体についての説明ができたかという
のは若干自信がない部分がありますけれども、きょうはこれからまだ相当時間
もございますので、後ほどの議論の機会にさまざま御質問等を受けることが
できればというふうに思うわけでありまして。

まずは、私の方からの説明はこれで終わらせていただきます。どうもありが
とうございました。(拍手)

◎司会

御清聴ありがとうございました。

続きまして、岩手大学農学部の品川教授から、我が国における注目すべき食中毒と予防につきましてプレゼンテーションをいただきます。よろしくお願いいたします。

◎品川

ただいま紹介にあずかりました、岩手大学の品川でございます。

私に与えられた課題は、今回のリスクコミュニケーションも食中毒を中心ということで、その全体像を話す。その中でも、今、食中毒というのは、とにかく、先ほどありましたように、食品を食べて起こって病気になる。危害を我々が受ければ食中毒という形になります。もっと言えば、皆さん方の意識の中には、食中毒というのは夏場に起こって、おなかが痛くなって、下痢して、そして場合によっては熱が出る、嘔吐するという形ですけれども、それではなくて、食品を食べて、のどが痛くなって、風邪のような症状がある。おなかを壊してちょっと痛いけど、下痢はしない。これは、ストレプトコッカス、要するに溶連菌といって猩紅熱を起こすようなやつ。食品の中にそういうのがあって、のどにかかってくる。それも食中毒ですよ。

潜伏期間が非常に長いやつ。A型肝炎とかE型肝炎。これは食べてから1カ月とか40日かかる。だから私がA型肝炎になったって、何を食べたというのは1人だったらわからないわけですね。集団であれば食中毒だよということがわかるけれども。それまで含めるような、非常に広がっています。

その中できょうは、特に先ほど言われましたように、ノロウイルスの問題は皆さん方は非常に御存じである。ある面では、宮城県はカキの問題が非常に騒がれている。ほんとにカキがに部責任があるのかと。人の方がもっと問題あるのだよ、カキよりは人の方がもっと気をつけなければいけない。カキを食べて起こるよりは、人から人に感染する感染症、もしくは、人が感染したやつをまた食品を汚染してかかるとかという問題がありますし、もう1つは、やはりカンピロバクターというもの。この辺を中心に話していきたいと思います。

(スライド使用) これも後から出ますけれども、虫のようなものがあるのですけれども、これはカンピロバクターと先ほど言いました菌なのです。ここに紐のようなものがついている。こういうのを持っている菌というのは泳ぐことができるのです。

これは、どんどんこっちに泳いできてるのですね。泳いでいって、そのうちに画面から消えるのではないかなと。そういう菌で、これはヘリコバクター。皆さんのようにピロリ菌というもの。昔は、こういう菌は一緒の仲間の菌でした。食中毒は今、事件数としてはこの菌によるものが一番多いです。

先ほど言ったBSEの問題。うわっと騒がれて。それで、今は鳥インフルエ

ンザの問題が出ました。鳥インフルエンザというのは、鳥から人にかかるのではないかと言っているけれども、種の壁とかいろいろあってほとんどかからない。しかし、大量に汚染すればかかる。それをもっと拡大して、鶏はかかった。肉、卵を食べたらかかるのではないかと、どんどん不安だけが広がっていく。そういうことはほとんどないけれども、風評被害。どこかマスコミがぼんと騒ぐと、その食品はほとんど売れなくなる。それで、日本人はすぐ食べなくなります。食べるものもありますし買うものもありますから、食べ控え、買い控えというのがあって、とりあえず食べるのをやめましょうとか、買うのをやめましょうという現象。しかし、こういうリスクコミュニケーションのようなものをしてきちんとした知識を持って対応していただきたいというのが、リスクコミュニケーションの1つの大きな役割だと思います。

食中毒というのは、微生物、寄生虫、ウイルス。とにかく生物、生きている菌によるもの。生きている菌だけではなくて、今度は、そういう菌が出す毒素。

あるメーカーの脱脂粉乳が原因で、ミルクを飲んでかかった。これはもう菌はいなかった。菌が出した毒素が牛乳の中に入っていた。牛乳の中に入った菌を一緒に飲んで、その毒素によって中毒になる。これが毒素型というので、毒素で起こる。それもやはり菌が出す毒素。

ウイルスのやつ。先ほどノロウイルスの問題とか肝炎の問題。寄生虫も含まれるようになった。そのほかに化学物質。添加物とか農薬とかの問題があります。あと自然毒。これはホタテとか貝類の毒の問題。これは動物性自然毒。あとは、山菜とか野草とかというものを食べての自然毒。これが食中毒の、一応、カテゴリーに分類していると思うのです。

食中毒という言葉は行政がずっとつくってきた言葉で、ほんとは食品で起こる食品媒介感染症。広くとればそういうものにとられて、Foodborne Diseasesという形で外国では言っているのだけれども、日本では食中毒という形で通っています。

後から厚生労働省の方からも出るかもしれませんが、今、事件数として何が一番多いですかと。トップになっているのは何ですかというと、カンピロバクターなのですね。だけど、18年度から見るとちょっと落ちてきている。上がってきているのは何ですかというと、ノロウイルスですと。今まで日本人に一番多いと言われていた腸炎ビブリオ。刺身を食べるとか寿司を食べると、腸炎ビブリオというのは、ある面では日本の特有の食中毒と言われていた。その食中毒というのは非常に今は減ってきているのですね。この山なのです。減ってきた。

もう1つ、この黄色いのは、では何だと。一時よく騒がれた卵の問題。生卵を食べるとかかるのですと。今はそんなことは少なくなりました。そのほか

にも、肉を食べてかかるというサルモネラ問題。

だから、今はサルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス、腸炎ビブリオ。ブドウ球菌というのは昔は結構多かったけれども、どんどん減ってきています。

病原大腸菌。病原大腸菌の中では、まずO157です。腸管出血性大腸菌というのがどうしてもある。これは依然として不気味に発生しているのです。散発事例といって、集団で起こるやつも何ぼかあるのですけれども、むしろ散発的に患者は出ていっているのです。これも後で少し話します。

患者数。患者数は、圧倒的に今ここでぼーんと上がってきたのは、先ほど言いましたノロウイルスというやつですね。カンピロバクターは、事件数は多いけれども患者数が少ない。事件数が多いけれども患者数が少ないということは、1つの事件で患者数が少ない。事件数が少なくて患者が多いということは、1つの事件で大量の患者が出る。大型食中毒になる。こういう問題になります。

これは大型食中毒（500名以上）。500名以上になったら大規模食中毒ということを行っているのです。年間どのくらいあるか。どんどんこれも減ってきて、大分減らしてきました。ここに最大の1つの事件。1つの事件で最も日本で多いというのは、1万3,000人が先ほどの乳でかかった。世界では22万名。同じアイスクリームを食べて22万名。これは最大の食中毒事件の患者数なのです。

このトップテンを先ほどの患者数の多い順に並べると、北海道でもサルモネラ。これは錦糸卵による事件という形で、学校給食、社会で起こったようなところもO157事件という形で、これが今、我が国でトップテンの食中毒の患者数の多いところですよ。

食中毒が起こったら、最終的には厚生労働省に届けて、厚生労働省は、ことしは何名の食中毒だ、何件の食中毒だという形を集計している。しかし、これは各都道府県で調査をする。基本的には患者がおるところ。患者がわからなければ食中毒にならぬ。患者がおったら必ず、次に何をやらなければいけないか。いつ何を食べて起こったのかという、ここの原因施設なり、原因究明という。

食中毒というのは、ここにありますように、とにかく起こった段階では、ほかに起こらないように早くとめてしまわなければいけない。まだその食品があるなら、当然回収しなければいけないわけですね。市販されているのだったら回収というソースがあります。これを防ぐために、こういう組織の中でここへ届けると。それで被害拡大防止というのが非常に重要になる。

ここで問題なのは、皆さんはきょう来られたのはほんとに健康な人で、また、若い人というのは、どっちかというと同じように食べているけれどもかからない。しかし、ハイリスクといって、同じように食べたのに「なぜ、あなたかかるの」「なぜこの子供……」と。それは、大人が食べたものと子供が食べたものは全然違います。子供はすぐかかりやすいです。

ちょっと余談になりますけれども、レバー刺しというのがありますね。このレバー刺しを、子供に元気をつけさせようと生で食べさせる。刺身ですからね。それを一生懸命食べさせて、子供がO157にかかってしまった。こんなのはやめてほしいですよと我々は言った。そういうことはちゃんと知っておいてくださいと。生で食べるというのはリスクは非常に高くなります。加熱して食べることから比べてどんと上がりますし、ましてや子供とか高齢者というのは、同じように食べているけれども発症しやすくなります。

この1つの例がO157。O157は、30~40代の成人で感染しても、同じように食べたって30%ぐらいしか発症しないのです。子供とか大人になるとVの字型になります。成人になれば患者は少ない。子供たちは気をつけなければならない。だから、幼稚園、保育園、小学校、気をつけてくださいよと。老人ホームも気をつけてくださいよという形になるわけです。

先ほど言いました、これはカンピロバクター。この話をちょっとします。

肉というのは、今は非常に多く使われています。基本的には豚肉、牛肉、鳥肉というのがメジャーなところになります。これを見てみますと、この青い線は肉による食中毒なのです。全体で肉による食中毒というのは増えてきているのですね。それはなぜ増えてきているかというのと、このカンピロバクターの食中毒が多くなることによって、やはりカンピロバクターの食中毒を引っ張ってきて上げている。患者数もしかりですね。患者数も全体から見れば、やはりカンピロバクターが上がってきている。では、肉からカンピロバクターを何とかしなければいけないではないかということになります。

では、カンピロバクターは何が圧倒的に多いかというのと、鳥肉なのです。鳥肉による事件。しかしカンピロバクターは、鳥肉だけではなくてほかの動物にもいる。これはどこにおるか。動物の腸管。特に鳥というのはその中にたくさん持っている。牛も持っています。持っていないのもいますけれども。そういう中で、やはり一番大事なのは鳥肉。その他のほとんどが牛。豚というのは比較的少ないのです。カンピロバクターとして持っているけれども、食中毒を起こすやつに比べたらですね。だから、鳥、牛、豚。牛は、逆に言ったらO157に気をつけなければいけないという形になってですね。これは動物の腸管の中にはみんな持っているのです。皆さんの中にも大腸菌を持っています。O157は持っていないでしょうけれども。

だから、必ず糞の中には物すごい菌がいる。それが少しでもつけば、ましてや下痢したときにはもっとその菌だけが増えているから気をつけなければいけないということになるわけです。

では、どこを気をつけていかなければいけないか。食品をつくるところ、一番最後の加工するところだけ、食肉を売るところだけでできるかというのと、で

きないのですね。やはり、一貫して生産するブロイラーの農場から、こういう流通。農場に行って、食鳥処理場に行ってこうやって、そして飲食店が買ってくる。これを一貫してみんなが注意していかないと、保健所の人たち、また衛生の人たちが頑張っって何とかきれいにしてつくってくださいと言ってもなかなかできない。我々は「川上」とよく言うのですけれども、川上の生産するところから一貫してきれいにしていかなければいけない。

でも、一番いいのは、カンピロバクターを持たない鶏をつくってくれたら一番いいわけですね。O157を持たない牛をつくってくれたらそういう心配はないわけです。しかし、これはなかなかできない。できないけれども、O157ができるだけ少ない牛、カンピロバクターが少ない鶏をつくってください。また、菌数の少ないものをつくってください。そうすればここでは食中毒は起こらなくなりますよということになるわけです。

これは余りいきなりだけれども、一番最初はこういう形で食鳥処理場に入ります。これは、今、かけているところです。

肉にするためには、食鳥処理場のこんな工程をずっと通ってくるのです。この中で、このポイントは気をつけてくださいよ、ここだけは注意してやってくださいよという形を、ACCPという形の考え方で注意する。これは衛生関係の方でも一生懸命やっているのです。我々もここへ入ってですね……。一番大事なのは内蔵のところなのです。内蔵が破裂してしまう。

内蔵が破裂してしまうということは、これは検査しているところです。鳥でも、1頭1頭、全部検査しているのです。それは何を検査しているかということ、基本的には健康であるということ。病気になっているものは食べないで健康なものを食べましょうということ、1頭1頭、検査している。

しかし、内蔵を出すときに、自動的に機械が出すのです。そうすると、機械が合わないと、こういう糞が鶏についてくるのです。これは、では全部捨てているかということ、捨ててないのです。洗っている。洗っているけれども、どうしても落ち切らない。だから、今、カンピロバクターは、鳥肉では非常に汚染は高いです。

では、汚染高いイコール全部食中毒になるか。そういうことではないです。きちんと処理されているし、生で食べることもなくして、ちゃんと熱を加える取り扱いをすれば食中毒にならない。だけど、やはり汚染している。だから、プラスかマイナスかといったら、プラスは結構多いのです。

だけど、今度、食中毒を起こすためには、プラスだったら全部食中毒ではなくて、ある程度、菌数が要る。どのくらいの菌を食べたら食中毒になるとかという菌量の問題があります。そういう中で、こういう汚れたものも入ってきている。これは一応、洗っているのです。

これは、カットしているのですね。自動的に全部、ももだの、胸だの手羽だのと切っているわけですね。鳥肉の基本的に牛肉、豚肉と違うところは、どこが違うのか。これは、牛とか豚は全部、皮をはぐのです。けど鳥肉というのは、毛を抜いて、皮はついたままです。だから、表面が汚れていればそのまま入ってくる。これがまず普通の肉とは違うところなのです。

もう1つ牛と違うところは、多くの鳥は1時間ぐらい水の中につけています。40分とかですね。それは冷たい。そうすると、どうしても、水の中につけるといことは、それだけ肉に水分を吸い込む形。だから、袋の中に入っているのを見たときに、下に液が出ている。あれはドリップといって、肉汁みたいなのが出るので。あれがたくさん出ているのは、味も下がるし品質も下がっているけれども、微生物もその肉汁に対しては非常に発育がいいのです。だから、肉汁がたくさん出るといことは、特に気をつけてすぐ肉汁を捨てないと、菌は肉につくよりは肉汁の方についての方が増えやすいのです。

では、ブロイラーにおける管理はどこでやらなければいけないのか。まず生産段階。生産段階でも、きっちりやるところにはカンピロバクターがない農場もあるのです。そうすると、こういうのを気をつけてくださいと。とにかく、一番健康な雛を入れる。そして、ブロイラーの健康維持はちゃんとやりましょう。そして病原菌の排除。こういうことを農場でまずしっかりやってくださいよと。そして鶏舎環境の整備という形。

安全な食肉をつくるためというものは、基本的には、衛生の方から見れば食品衛生法とか屠畜場のところ。それ以外に、今度はGMPとかSSOP。要するに、ちゃんとこういう施設のところをこういうことをやって、衛生的に食肉をつくってくださいよと。それができたときに初めて、HACCPという形の中で危害分析重要管理点方式。だから、やはり積み重ねてきて、初めて安全なものをつくっていきましょうと。今、この考え方が非常に踏襲されてきているわけですね。

もっと言うならば、農場から自分たちの食卓まで。場合によっては、ゲートからフォーク、要するに箸まできっちり管理をしていかないと、どこか崩れるとというので、特に微生物の問題は、どこか1つ悪かったら、菌はなくなるけれども、加熱したから大丈夫ということではないですよ。加熱したって、またそれを変に置いておくと、今度は二次汚染といって、また汚染して増えてくるという問題が起こります。

だから、農薬はなくなれば、間から入ってきてまた出てくるということもないです。しかし微生物というのは、出たり入ったり、増えたり減ったりというのを起こす。だから皆さんも家庭においても気をつけなければいけないということになります。

レバーの話。このレバーの中には、人間もそうですけれども、こういう中に菌が入り込んでいる。レバーの外に菌がつくのではなくて、中におる。そうすると、もうどうしようもないのですね。レバーに菌が入らない牛をつくっておかなければ……。だから、レバー刺しを食べればそういうのも可能性がありますと。幾ら衛生的な処理をしたとしても、初めから中におることになります。

カンピロバクターを減らしましょうという形で、農場の管理をやりましょうと。処理場で一生懸命きれいなものをつくってくださいという対応をずっとやってきたのです。それでもなかなか減らないという形で、食鳥処理場だけではできないということで、こういう牛のレバーによるカンピロバクターとか食中毒予防の「Q&A」。どうしたら気をつけて食べるかということを書いてホームページに出しています。こういうことを積み重ねてきているけれども、なかなか減らない。これが非常に難しいのです。これをやったらなくなりました、減ってきましたというのだったら非常にいいのですけれども、なかなか、これだけやってもならぬ。だから、今は生産からやはり一貫してやらなければいけないと呼びかけていく状況です。

ノロウイルス。ノロウイルスもちょっとだけ話します。

こういう非常に大きなもの。昔は、とにかく顕微鏡で見て、小さくて球形でという構造を持っているのです。小型球形ウイルス。形だけで決めていたのです。ノロウイルスというのは学名なのですね。

これは、こういう症状。ここで皆さん知っておいていただきたいのは、自分がノロウイルスにかかりました。治りました。治りましたというのは、皆さん方、大体、健康になって、何を食べたってもう大丈夫よ、俺は元気だと。だけど糞便の中にはこのノロウイルスはまだ出てきているのです。結構出てきているのです。そういう問題があります。

家族はかかったけれども、自分は健康だ。よかった、よかった。自分はかからなかったと。だけど、自分がノロウイルスを食べていれば、ノロウイルスの症状は出さないけれどもウイルスを出す。そうすると、その人たちが今度はよその給食場とか、みんなのための弁当をつくってしまうと、汚染させてしまう。これは気をつけてくださいよと。

だから、実際に給食場で働く人たちは、自分が健康である、ウイルスを持っていないというふうにするためには、やはりリスクとして1つはカキの問題が挙がっているのです。カキを汚染するのは誰だ。カキを汚染したのはみんな人なのです。人がカキを汚染させていっているのです。水から行って。だから給食場で働く人たちは、生ガキはできるだけ食べるのを控えてください。加熱して食べれば大丈夫ですけれども。

もう1つ、このウイルスの特徴としては、ほかのあれに比べて結構長生きだ

と。生残性というのですけれども、畳の上に吐きました。これはしっかりやっておかなければ、その畳を水洗いしたぐらいでは、畳にしみ込んだウイルスというのは結構長く生きている。それが乾燥したら、子供がばたばたやったら舞い上がって感染するという形で、生残性はウイルスの中でも非常に高いということを知っておいていただきたいと思います。

それが、今度は二次感染、人人感染になるわけです。トイレに行きました。トイレのノブにそれがついている。ノブにまた次の人が触りました。そういう形でかかっていくのが人人感染です。

このノロウイルスも、ここにこういう形で増えてきて、これも「Q&A」を一応つくっています。どういうことに気をつけなければいけないかということですね。

これは、WHOが世界に呼びかけている。「食品をより安全にするための5つの……」は、先進国であるとか後進国とかにかかわらず全部に呼びかけている。そのためには、まず清潔を保つこと。生の食品と加熱済みの食品を分ける。要するに、一緒にしないで二次汚染を防ぐ。よく加熱すること。安全な温度に保つこと。安全な水と原材料を使用する。この5つをしっかり守りましょうと。

今、世界では下痢による発生というのは非常に多いのです。3大病気と言われるぐらい世界で多い。そういうことでこれを出しています。

食中毒の基本は、基本的には皆さんも十分御存じでしょう。まず、そういう病原体なり病原物資を食品につけるな。もしつけたら、今度は増やさないようにする。増やさないようにするということは何かということ、先ほど言ったノロウイルスは食品の中では増えないのです。人の体の中で増えるけれども、カキの中でも増えない。だけど多くの細菌は、食品につけたら増える。増えないためにはどうしたらいいか。とにかく温度を下げる。増えないように早く食べる。こういう形でも当然、食中毒の予防になるわけですね。

「つけるな、増やすな、殺せ」と。一番いいのは、熱をかけて殺していけばいい。全部加熱して食べればいい。加熱してもだめなやつはいることはいるのです。先ほど言った毒素というもの。黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンというのは、加熱したってそのまま残っているのです。菌は死んでしまうけれども毒素が残ってしまう。

だから、毒素で起こり得るものは、今度は汚染させないという形で、「つけるな、増やすな、殺せ」というのが一応3原則になって、家庭でもそうですね。菌をつけない、増やさないとかですね。保存するときは菌をつけないとか、冷蔵庫で温度を下げるとか。

大体、低温にすれば菌は増えません。だけど、増えないけれども生きている。凍結したら菌が死んでしまっているように見える。死んでいるわけではなくて、

眠っているようなもので、出してきてそこに置いておくと、また増え始める。それとか、芽胞 とか熱に非常に強い菌もいます。そういうものがあります。

下準備・調理時。器具をつけないとか、菌を殺すとかという形のものをしてやりましょうと。

食事時には、菌をつけない、菌を増やさない、早く食べましょう。残ったものは、もう一回加熱するなりして菌を殺して食べましょうという形のもの。基本的には「つけるな、増やすな、殺せ」を、こういうイラストで描いています。

ちょっと岩手大学の宣伝をさせていただきますと、岩手大学では、獣医と動物科学をやる人たちが、やはり家畜の生産から、食品となって食卓まで一貫したこういう教育と研究をやっていかなければだめだろうということで、研究もそういう形でやる。今まではどうしても、縦に深く。先生方が研究するにしてもですね。それは国もそうです。農水省と厚生省で縦割りの……。先生方の研究も、縦型に深くはやるけれども、お互いに今度、手をつないで……。

幾らいいものをつくったとしても、消費者がちゃんと安全で衛生的なもの、おいしいものを食べれないと、ここで幾らみんな一生懸命おいしいものをつくろうとか、非常に早く肉をつくることを研究しているけれども、最終的にはやはり食の安全を一貫してやりましょうという形で、新しい附属の研究センターをつくって、今、活動しています。ここで何か問題があれば、生産者なり事業者から受けて、場合によっては研究。そういう人たちの教育をやっていきますので、何かあったらまた使ってやってください。

ちょっと早口でしゃべりました。15分という限定。それでも延びたのではないかなと思っておりますけれども、どうもありがとうございました。(拍手)

◎司会

どうもありがとうございました。

続きまして、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐から、国の食中毒予防対策につきましてプレゼンテーションをいたします。よろしく申し上げます。

◎蟹江

ただいま御紹介いただきました、厚生労働省監視安全課の蟹江でございます。よろしくお願いたします。

私の方は、品川先生の方と話が重複する場合がありますけれども、なるべく品川先生がお話しにならなかった部分について、特に行政的な立場からお話をさせていただきたいと思っております。

(スライド使用) まず食品衛生行政の体制でございますけれども、先ほど中

林参事官の方から説明があったとおりでございますけれども、食中毒の対応とすれば、都道府県の方から速報等の報告が厚生労働省にございます。私どもの方も、広域に広がっているかどうかとか各都道府県の方から報告が上がってきますので、そういったものの内容を逐次見ながら対応を検討しておるということでございます。

それで、食中毒対策等を専門家の先生方の意見を聞きながら検討していく場合に、薬事・食品衛生審議会の中に食中毒部会という部会もございまして、品川先生はその部会長でございますのでいろいろ御指導いただいておりますが、そういった中でも専門家の先生方の意見を聞きながら対応を検討するという仕組みになっております。

食中毒の発生状況でございますが、私どもの方で毎年、食中毒統計という形で整理をしております。平成11年から17年までの数字でございます。件数は約2,000件ほど、患者数といたしまして3万人弱といった傾向でございますけれども、その中で死者数。やはり亡くなられる方もいらっしゃいますので、この内訳を少し見てみますと、平成11年から17年までを足してみますと51名になります。そのうち、フグですね。これは、ほとんどが自分で釣ったフグを処理をして食べるということで亡くなられる方が18名。それから自然毒。毒キノコですね。これも御自分でとられたキノコを食べて亡くなられる。これが11名で、フグと毒キノコなどの植物性自然毒による死者数を足しますと、51名中29名、半数を超えるような状況になっております。そのほかは細菌性食中毒で、多いのが腸管出血性大腸菌、それからサルモネラという順になっております。

私ども行政的な立場からしますと、やはり大規模な食中毒をまず防ぐ必要がございます。残念ながら毎年、1桁でございますけれども、平均しますと2件から3件、患者数500名以上の食中毒事例が発生をしておるという状況でございます。

それから、50名以上のものは、都道府県の方から速報という形で発生が確認された段階ですぐ私どもの方に情報が上がってくるというものでございますが、大体、年間130件程度発生しておるという状況でございます。

それで、品川先生のスライドにもございましたけれども、大規模、あるいは広域食中毒といったものを防ぐ、あるいは発生した場合に拡大防止を早急に図る必要があるということで、特に広域食中毒の場合ですといろいろな都道府県が関与してきますので、なるべくその情報を収集して、厚生労働省の方で全体を把握するというところで食中毒調査を実施しておるということです。広域のもので大きいものは、このイカ乾製品。イカを乾製した、駄菓子屋で売っているようなものですが、この食中毒がほぼ全国的に広がりがございました。それから、患者数で多いものは加工乳ですね。これはブドウ球菌のエンテロトキシ

ンを含む、脱脂粉乳を原料としてつくられた加工乳で1万3,000人と。最近の大規模、あるいは広域ではこういった事例がございます。

それから、直近の方を見てみますと、弁当ですとか、あるいは給食・食事による大規模な食中毒が多いということで、原料由来、あるいは従事者の方による二次汚染した弁当、あるいは給食等が、適切な温度管理されることなく、その間に菌が増殖をして発症しているという事例。特に弁当の場合、配達をする時間もございますので、そこでの温度管理の徹底も必要であると。それが不徹底の事例が多く見られております。

これは先ほど品川先生が御説明したスライドと同じですので、飛ばします。こちら患者数の推移は同じです。

それで、個別の食中毒菌別の、これまでとってきた対策をそれぞれ整理をしております。まずサルモネラにつきまして、卵を原因食品とするものがほとんどでございました。それで、平成10年に鶏卵の表示期日の設定。賞味期限の記載ですとか、あるいは生食の場合はそういった旨を記載をするという表示期限の設定。それから液卵につきましては、その液卵の成分規格、サルモネラ属菌の基準、それから生菌数の基準、あるいは製造基準、保存基準、使用基準、いわゆる規格基準というものを設定をし、卵を扱う施設の衛生管理要領（ガイドライン）を策定して、かつ、家庭における卵の取り扱いについての普及啓発を行ってまいりました。

このグラフを見ていただきますと、左が件数で右が患者数でございます。件数がこの棒グラフになっております。平成10年、11年が件数的にはピークになっておりますが、その後、減少しておるということで、規格基準設定が一定の効果を示しているのではないかというふうに思います。

さらに、研究事業で高度な衛生管理を各施設で行っていただくために、危害分析に必要な科学的なデータをデータベース化して配布するという対応をしております。

カンピロバクターは、先ほど品川先生が詳しく御説明いただきました。

病原大腸菌、特にO157を含む腸管出血性大腸菌でございますが、と畜場での衛生管理は、施設の構造設備の基準もそうですし、取り扱いもそうですが、それぞれ平成8年、平成9年に強化をしております。

それとは別に、生食の注意喚起ということで、若齢者の方、あるいは高齢者の方はやはり避けるべきだというような注意喚起をする。

それから、表示の基準。これは、ある食中毒の事例をもとに設定をした表示の基準でございますけれども、牛肉のたたきを製造するとき、肉をやわらかくするために針で筋切りをします。そうしますと、表面上に例えばO157がいますと、針を指すことによって内部まで汚染が広がると。通常はその後、味つけ

をする——タンブリング処理と言っていますが、調味液と合わせて攪拌するような処理でございますが、それによって広がると。ある食中毒事件の原因究明の結果を踏まえて、そういったものについて販売する場合に、ちゃんとそういった処理を行っているものだということと、十分な加熱を必要とするというような表示の義務化を行っております。その後、同じような食中毒事例というのは発生していないと思います。

黄色ブドウ球菌の食中毒の関係でございますが、事件数は毎年 100 件以下の同じレベルで推移しておりますけれども、平成 12 年に患者数が約 1 万 4,000。先ほど御説明した大規模食中毒の事例でございますが、脱脂粉乳を原因とするということで、これは脱脂粉乳の製造工程中に原料乳が滞留をして、その間、ブドウ球菌が増殖をしてエンテロトキシンを産生をし、その後、殺菌をするわけですが、エンテロトキシンは耐熱性でございますので毒素だけ脱脂粉乳の中に残ったということで、その脱脂粉乳を製造する過程の温度管理について食品衛生法に基づく基準を設定をしたということでございます。

それから、さらに HACCP。高度な衛生管理を導入してもらうために、先ほどと同じような関係情報をデータベース化しております。

それから、腸炎ビブリオ。これは魚介類由来のもので、平成 10 年あたりが発生のピークでございましたけれども、その後かなり減少しておるという事例でございますけれども、生食用の鮮魚介類についての表示の基準ですね。それから規格基準。成分規格、加工基準、保存基準と書いていますが、具体的には、ゆでたものについては腸炎ビブリオ陰性、生のものについては 1 グラム当たり 100 個以下というような基準の設定をする。

それから加工基準で、こういった鮮魚介類を加工する場合には、その水については飲用できる水を使う、保存基準は 10℃以下といった基準を設定しております。これは、こういった腸炎ビブリオの食中毒の急激な増加といったことを踏まえて基準を設定しております。基準の設定に当たっては、過去の食中毒の事例ですとか、あるいは汚染実態といったデータをもとに設定した基準でございます。

これは、先ほど品川先生から御説明いただきました。

それ以外、いろいろな対策、取り組みを行っているわけですが、やはり大規模な食中毒の発生を防止するために、ある一定規模以上の弁当、あるいは惣菜とか、調理をする施設に対するマニュアルを策定をし、それから、発生時にはどういったふうに対応をするかと。迅速な対応が必要でございますので、食中毒処理要領ですとか、あるいは食中毒の調査マニュアルといったものを策定をして、都道府県の方で調査が実施されておるという状況でございます。

それから、やはり調査研究。最近の新しいデータ、それから国際的な状況を

踏まえて、いろいろな研究をしていただいています。食中毒対策としては3本柱。1つが衛生管理に関する研究、特にHACCP関係の研究。それから細菌性食中毒の防止対策。この中では、先ほど御説明した腸炎ビブリオの基準の設定を、かなり食中毒の発生が減少しておりますので、基準設定の効果の検証的な検討もしていただく予定になっています。それから、最近増えておりますウイルスの関係の研究を、今、実施をしております。

それから、食中毒発生時の食中毒調査ですとか、あるいは報告事項については、食品衛生法を平成15年に改正しておりますが、しっかりした規定を設けたという経緯がございます。

これがその平成15年の法改正によります改正内容の概要でございますが、大規模広域化を踏まえて、そういった大規模広域のものについては厚生労働大臣が都道府県知事に調査を要請することができるということを規定する。それから、もともとは医師の届け出があって調査をするという規定であったのでございますけれども、保健所が食中毒を探知した場合、そういったことをきっかけに調査もできると。この規定は整備しましたけれども、現実としては、もともと医師の届け出がなくても保健所の方で独自に調査をしていたという実態もございまして、実態に合わせた形の法規制、法制度にしたというような経緯でございます。

それから、中林参事官の方で先ほど食中毒対策の部分を飛ばして説明されましたので、中林参事官が説明しました「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」の資料の16ページの上のスライドに、もう少し細かいデータですとか状況が書かれております。監視の現状ですとか、発生、被害拡大防止の取り組みですとか、今説明しなかった部分を数字も含めて書いておりますので、ごらんいただきたいと思っております。

それから、品川先生のノロウイルスの方の話もございましたけれども、やはり昨年末の食中毒の状況を見てみますと、ノロウイルスによる場合は従事者による二次汚染がほとんどでございましたので、手洗いをしっかりするという原点に戻って、従事者の方、あるいは御家庭での手洗いの徹底も必要かと思っておりますので、お子さん用のパンフレットも資料の中に入っていると思っております。その中に手洗いの方法も入っておりますので、一度見ていただければと思っております。

私からは以上でございます。(拍手)

◎司会

どうも御清聴ありがとうございました。

続きまして、宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課・金野技術補佐から、県の食中毒予防対策につきましてプレゼンテーションをいただきます。よろし

くお願いします。

◎金野

こんにちは。宮城県の食と暮らしの安全推進課の金野と申します。よろしくお願ひいたします。

私の方からは、宮城県内におきます食中毒の発生状況を初めにお話しさせていただきまして、その次に、県でやっております食中毒対策の取り組みについて御説明をさせていただきたいと思ひます。大分同じような話が続いてしまうのですけれども、大丈夫でしょうか。

それでは、スライドの方をお願ひいたします。

(スライド使用)これが、宮城県で平成8年から18年までに発生しました食中毒の事件数を表したグラフです。大体20件から35件くらいの幅で毎年、食中毒が発生しているというのがおわかりになるかと思ひます。平成10年から11年、12年の3年間というのは食中毒が多く発生しているなど。平成17年もかなり多く発生しております。逆に平成13年から15年については、ちょっと件数的には少ないなというふうな状況になってございます。

このスライドは、今度は食中毒の患者数につきまして、同じように平成8年から18年まで表したグラフです。毎年400名くらいから800名程度の範囲内で宮城県内で患者さんが発生しているということで、平成9年の部分と平成13年の部分が患者数が多かったなというのがわかるかと思ひます。平成9年の方をちょっと調べてみましたら、学校給食で300名くらいの食中毒が発生していると。平成13年につきましては、同じく学校給食で200名くらい、あるいは幼稚園の方で調理パンによる食中毒というのが200名くらい発生しているという状況でした。

平成12年というのは、先ほどの事件数の中で事件数が多かったですよというふうにお話をしたのですけれども、平成12年、逆に患者数ではかなり少ないというのがおわかりになるかと思ひます。ただ、大規模な食中毒というのも、平成12年には200名くらいの仕出し弁当による食中毒が起きているということで、そのほかは何なのという、非常に小規模な食中毒、患者数が少ないような食中毒がこの平成12年は宮城県が多かったというのがおわかりになるかと思ひます。

これは食中毒の月別の発生件数ということで、平成12年から平成18年まで、1月から12月まで折れ線グラフで表しております。1月からずっと行きまして、夏になる7、8、9の辺にピークが出まして、下がっていくというのが大体のパターンを示しているのですが、ちょっと違うパターンを示しているのがここです。

平成12年8月にかなり食中毒というのが発生しております。1カ月間に、これを見ますと14件。大体、一月に14件ということですので、2日に一遍ぐらの割で食中毒が発生した年ということです。

それから、こっち側の1月の方に行ってみますと、ここに飛び出ているところがございます。これは、平成17年にちょっと多い食中毒があったというようなグラフになっております。これがどういう中身なのかというのをもう少し御説明したいと思います。

これは、平成12年の病因物質別月別の発生状況を表している表です。トータルとして32件の食中毒が発生しております。細菌による食中毒が26件発生しております。先ほど8月に飛び抜けてピークがありましたというのはこの平成12年なのですけれども、8月を見てみますと14件起きております。細菌性の食中毒が14件、サルモネラ、ブドウ球菌、腸炎ビブリオ。腸炎ビブリオが中でも11件ということで、非常に多い発生件数だったというのがおわかりになるかと思えます。

これは平成17年の食中毒の発生件数を表しております。平成17年はトータルで34件起きておりまして、その内訳ですが、細菌によるものは12件、それから先ほどもお話が出ましたノロウイルスというものによる食中毒が20件、合わせますと32件、94%ぐらいの食中毒が起きていると。

先ほどのグラフで1月にピークが出ているということなのですが、1月の9件というのは何かというのをずっと見てみますと、ノロウイルスによる食中毒というのが、平成17年1月に9件、2月に3件というふうに起きているのですけれども、17年に宮城県内ではノロウイルスの食中毒が非常に多かったというのがおわかりになるかと思えます。

これは平成9年から平成18年まで、10年間の食中毒の病因物質がどういうふうに変っているのかなというのを見れないだろうかということで、平成9年から平成13年までの最初の5年間の食中毒の件数を全部足してみても病因物質別に分けたのものです。次に、後半、平成14年から平成18年までを同じように足しまして、病因物質別に分けたグラフです。

これを見ていただきますと、前半の5年間、黄色い線ですけれども、多いのが何かというのがおわかりになるかと思うのですが、ここに書いてある腸炎ビブリオというのが非常に多発していたというのがおわかりになるかと思えます。この腸炎ビブリオというのが、後半の5カ年になりますとここまで下がっています。これは割合ですから、全体の5%ぐらいなのですけれども、5%ぐらいまで下がってしまったと。サルモネラ属菌については大体、前半も後半も同じような感じ。増えているのが、先ほどの先生方のお話の中で出てきましたカンピロバクターも、前半の5年に比べて、後半の5年には15%まで伸びておりま

すし、「ウイルス」と書いてありますが、中身はノロウイルスなのですが、これも後半については非常に伸びているというようなことがおわかりになるかと思えます。特徴としては、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルスというものが最近、非常に県内でも多く発生しているというのがおわかりになるかと思えます。

これは平成18年に県内で発生しました食中毒を表にしております。ここの真ん中のところに病因物質というのが書いてございます。見ておわかりのように、カンピロバクターというのはここにピッピッピッとありまして、あとはノロウイルスというものがこういうふうになっております。

ノロウイルスにつきましては、平成18年の後半、11月ごろに非常に発生していますけれども、食中毒ということから見ますと4件というふうにお聞きしております。前半には3件。ただ、最初の1件というのは韓国に旅行に行って向こうで食中毒になったという事例ですので、県内としては6件起きております。

この中で、この辺で起きた食中毒でもって、先ほどお話が出ました、二次汚染というのですけれども、調理従事者の方がノロウイルスにかかっておって、その従事者の手指から食品を汚染して食中毒になったという事件が続きまして、二次汚染によるノロウイルスの食中毒というものに非常に注意しなくていけないというようなことがうちの方でも言われております。

こういった食中毒の傾向を踏まえまして、宮城県でやっております取り組みをちょっと御紹介させていただきたいと思えます。

これは、「宮城の取り組みⅠ」ということで、毎年6月15日から7月14日の1カ月を食中毒予防月間というふうに定めまして、こういったいろいろな事業をやっております。食中毒といいますのが、細菌性の食中毒。先ほどの折れ線グラフの中で説明しましたが、夏場に非常に発生しやすいということがありますので、そういった時期を迎える前に広報・啓発活動、あるいは監視指導というものをやっていこうということで事業に取り組んでおります。広報活動の実施につきましては、県内の保健所ごとに食品衛生協会さんというのがあるのですが、食品衛生協会さんの方とタイアップしまして、食中毒予防の街頭パレードであるとか大型量販店等の予防キャンペーンというものを行っております。

それから、チラシによる広報ということで、これは去年配りましたチラシなのですが、実は県の職員がつくっているチラシでございまして、この辺も全部オリジナルでつくっていると。3作目になるのですが、非常に宮城県、財政事情が厳しくなっていて、自分らの手づくりでもってこういうふうにチラシをつくっていると。なかなか私は気に入っている感じなのですが、こういうチラシを県で1万5,000。それから、食品衛生協会の方にもお願い

しまして、同じく1万5,000。大体3万枚というのを県内の事業者の方とかに配りまして広報活動というのをやっております。

それから、期間中に保健所の方で、食品衛生監視員等によりまして監視指導というものを行っております。学校とか弁当・仕出し、それから旅館、食中毒を起こしやすいような施設についての監視指導を行っております。平成18年につきましては2,600件、期間中に回っております。

それから、営業者に対します講習会というのをやっています、53回、3,300名の方に受講していただいております。

それから、食品衛生協会の指導員が自主活動ということで巡回指導をしておりまして、去年は7,000件ほどの施設を回っていただいております。

これは腸炎ビブリオ注意報・警報ということで、宮城県も腸炎ビブリオによる食中毒が夏場に多く発生するというので、毎年、石巻の渡波というところの海水温を測っています。旬平均ということで、10日間の海水温の平均値が19℃を超えますと注意報というものを発令して、19℃を下回ると解除するというようなことをしています。腸炎ビブリオというのが先ほどの説明の中でありましたように海の中で増殖するというので、海水温が高くなると非常に事故が発生しやすくなるということで、こういうことをやっております。

平成10年くらいに非常に腸炎ビブリオの食中毒が多発した時期がありまして、もっと注意喚起というのがうまくできないだろうかということで、17年から警報と。注意報の中で、もっと食中毒が起こりやすいような時期に警報というのをさらに出そうということをして17年度から取り組んでおります。

ただ、これを見ていただくとわかるのですけれども、この辺は非常に多かったのですが、14年ぐらいから非常に腸炎ビブリオというのが下がってきております。先ほどの厚労省さんのお話の中で腸炎ビブリオの規格を定めたというようなことを言われていましたけれども、そういった規格を定めたことで効果が出ているのかもしれないのですけれども、その辺も先ほどのお話の中で検証されているということですが、うちの方も、この後また増えるかもしれないということもありまして、こういった注意喚起というものを続けております。

これが3つ目の対応なのですけれども、みやぎ食品衛生登録・認証制度ということで、県内の食品を製造する施設等にHACCPの概念を取り入れた手法による衛生管理を普及啓発することによって、事業者による自主的な衛生管理を促進させて食品の安全管理を確保することを目的とするということで、平成16年9月から始めている取り組みです。これまで登録と認証をとられている施設が、登録が34施設、認証が16施設ということになっております。

これが登録施設ということですが、県の要綱で定めた基準以上の施設とか設備を備えた、一般的な衛生管理プログラムを作成して自主衛生管理を行ってい

ると認められる食品製造施設等に対しまして、申請に基づきまして保健所長が登録をしております。登録施設については県のホームページの方に掲載してございます。

これがその登録施設の一覧。2つ取っている施設もありますので数がこういうふうになっていますけれども、施設的には34施設になっております。

これは認証施設ですね。登録した施設が1年以上、自主衛生管理をきちんとやっておって、特定した主要食品を製造・加工・調理する工程で知事が定めた基準以上の衛生管理方式を実施していると認められる施設について認証というものも行っております。認証の有効期間が3年。認証を取ると、こういうロゴマークを食品に表示することが可能ということをしてございます。

これが認証を取られている施設の一覧になります。私どもの方ではこの登録認証の施設を何とか増やしたいということで、毎年、研修会を開催したり、それから保健所の方でやっております衛生講習会の中でいろいろ普及啓発に努めております。研修会は毎回100名以上の方に参加していただいております、なかなか手間暇がかかる部分もあるということもあって件数も伸び悩んでいるところではあるのですが、今後ともこういった事業者による自主的な衛生管理というものの必要性について普及啓発をしていく予定にしております。

最後のスライドなのですけれども、今後の課題ということで、先ほどからお話が出ていますけれども、ノロウイルスによる食中毒対策というものを挙げております。

ノロウイルスといいますのは、感染症という区分として取り扱われる場合と、食品を介しているとして食中毒という処理がされる場合と2つございますけれども、ここに書いてあります福祉施設とか学校というような、人が集団で生活するような施設の場合にはどちらでも起こる可能性がありますので、そういう施設の場合には、感染症を担当している部局と食中毒を担当している部局と違うのですけれども、そういった連携を密にして対応していくというのが重要だというふうに考えております。

それから、先ほど話の中で出たのですが、二次感染によるノロの中毒というものも起きております。二次感染による中毒というのは非常に大規模な食中毒になる可能性がありますので、そういった原因施設になりやすいような大量調理施設とか広域流通食品をつくっている施設の監視指導というものをやっていかななくていけないというふうに思っております。

それから、予防対策の徹底なのですけれども、ノロウイルスというのは、御存じのようにちょっと特徴を持ってしまして、アルコールとかでは効かない。手を消毒するというのが一番大切なのですけれども、塩素しか効かないので、塩素で手を消毒すると皮膚が荒れてしまいますので、どうしても消毒ではなく

て手洗いを徹底してノロウイルスを洗い流すということが1つあります。

それから、糞便とか吐物。吐いたりしますけれども、その吐いたものの処理というのもノロウイルスの場合には非常に重要になってきますので、こういった対応の徹底というのをこれからいろいろなところでお話をしていくということが必要になるだろうというふうに思っております。

それから、もう1つは、本県産のカキですか、宮城県は生食用のカキを出荷する県になっているのですが、残念ながらことしの2月に東京都の方でカキによる食中毒というものが発生しております。こういったカキに対する対応ということで考えておりますのが、カキを生産している人、カキを買って加工する人、それからカキを販売する人、それから我々行政になるのですが、そういったそれぞれの担当が自分たちのすべき役割をきちんと持って、自主検査あるいは行政検査というものを実施していくということが必要だというふうに考えてございます。

うちの方でカキの買い上げ検査というものを例年40件程度やっているのですが、それも、次回というのですか、今シーズンについては数をかなり増やして検査していこうというふうに思っております。

最後になりますけれども、今後とも食中毒などの食の安全に関する広報活動に努めていくということとともに、営業施設の監視指導、あるいは食品の検査、衛生講習会の実施などによりまして食中毒の発生防止に努めていきたいというふうに思っておりますので、ぜひ御理解と御協力の方をお願いいたします。

どうも御清聴ありがとうございました。(拍手)

◎司会

ありがとうございました。

それでは、続きまして、伊藤ハムデイリー株式会社東北工場品質管理室の安藤室長から、事業者の食中毒予防対策につきましてプレゼンテーションをいただきます。よろしく願いいたします。

◎安藤

皆さん、こんにちは。ただいま御紹介にあずかりました、伊藤ハムデイリー株式会社東北工場の品質管理を担当している安藤と申します。きょうは、私もどもどもつくっている商品の安全に関する取り組みについてお話しさせていただきたいと思っております。

(スライド使用) 本日の内容ですけれども、まず会社と商品の紹介をさせていただきたいと思っております。次に食肉製品の規格基準について、そして丸総の取り組みについて、それと従業員の教育についてお話ししていきたいと思ってい

ます。

まず会社の概要でございますが、伊藤ハムデイリー株式会社という会社は伊藤ハムの100%出資の会社でございます。事業内容は、食肉加工品、惣菜類の製造・販売になっております。売上高は250億円、従業員は800名、生産拠点としては東北工場と小樽工場の2つを持っております。

こちらが伊藤ハムデイリー株式会社の所在地でございます。宮城県北の栗原市高清水というところがございます。

次は東北工場の概要になりますけれども、工場の開設が昭和46年になっております。従業員が約500名。生産量が、ばらつきはあるのですけれども、月間1,200トン程度。営業許可は、食肉製品製造業と惣菜製造業、冷凍冷蔵業、食肉処理業、菓子製造業をいただいております。そのほかとして、JASと特定JASの認定工場になっておりますし、ISO14001の認証をいただいております。商品の供給エリアは東日本一円という形になっております。

こちらが東北工場の敷地でございます。ここが4号線で、こちらが仙台、こちらが一関になっております。敷地としては、ここからこういう形で10万坪の敷地がございます。建坪は2万坪になっております。

これが私どもの工場で作っている代表的な製品でございます。食肉製品として、乾燥食肉製品のビーフジャーキー、ビアスティックとか、あとはハム・ソーセージ、ハンバーグ、ミートボールといったものをつくっております。また、豚の角煮とかチキンナゲットといった、食肉を原材料とした商品もつくっております。

こちらは、ハム・ソーセージの製造工程の概略になります。丸総ではもっと細かく製造工程を分けています。

ハムのできるまでですけれども、まず原料肉を受け入れます。それを整形します。食塩とか発色剤を加えて、冷蔵庫で塩漬・熟成します。それからケーシングに充填して、燻煙して加熱をします。それを冷やして包装、出荷という形になります。

ソーセージの方も基本的にはハムと同じですけれども、ミンチという細切りの工程があります。あとは、充填するケーシングが若干、羊腸とか、豚の腸とか牛腸とかの細目のものになっております。基本的には製造工程は大体同じになっております。

私どもの工場の食肉製品の安全性確保のイメージなのですけれども、食肉製品は食品衛生法によって規格基準が細かく定められております。それを守ることによって安全性を確保しておるのですけれども、それに加えて、丸総の承認をいただいて承認施設となっておりますので、そちらのも含めて二重の安全性を確保するという形をとっております。

こちらは、食品衛生法で定められている食肉製品に対する規格基準についてまとめたものです。食肉製品は大きく4つに分けられております。加熱食肉製品——ロースハムとかウインナーソーセージ。特定加熱食肉製品——これはローストビーフなど。あと非加熱食肉製品と乾燥食肉製品。この4つに分かれております。それぞれ法律によって、製造するときの基準、あるいは中身の成分の規格、それと流通の保存基準といったものが定められております。加熱食肉製品であれば、製造基準としては中心63℃30分と同等以上の厳しい熱をかけることが求められておりますけれども、ここでは殺菌はできるのですけれども滅菌まではできません。芽胞菌が残りますので、それを保存基準で10℃以下に保つことによって増殖を抑えるということで食肉製品の安全性が担保されております。

これは微生物の部分だけまとめてみたのですけれども、こちらが食肉製品の分類になります。こちらが微生物の規格基準になりますけれども、E. coliであれば糞便の汚染があったかどうかの指標菌でございますし、黄色ブドウ球菌であれば手指の傷の汚染を受けたかどうかの指標菌となります。サルモネラ菌は食肉に多い食中毒菌でございますし、大腸菌群であれば加熱が適正に行われたかどうかの指標菌となります。クロストリジウムであれば加熱後の冷却が適正に行われたかどうかの指標菌となります。こちらの商品の特性に応じてこれらの規格基準が定められております。

次に、私どもの工場は丸総の承認をいただいている施設ですので、HACCPについてちょっと触れていきたいと思っております。

HACCPというのは、微生物的、化学的、物理的な危害が食品に含まれないようにするための管理手法で、今までは最終製品の抜き取り検査で品質を管理していたのですけれども、そうではなくて、原材料から出荷するまでの間、各工程に管理基準を設けて、その基準をクリアすることで危害の発生を防止することに焦点を置いた、製造工程を管理する方法になります。

ハム・ソーセージ製造工場のHACCPですけれども、ハム・ソーセージ製造工場の多くはJASの認定工場になっておりまして、JASでは品質管理部門が製造部門とか営業部門から独立した組織と権限を有していることと、製品をつくるときに品質管理基準が設定されていることが求められております。それらをリストアップして、HACCPの原則で分類・整理して、相互の整合性を持たせることでハム・ソーセージのHACCPができ上がっております。

こちらが東北工場のHACCPの取り組みになります。まず、平成5年、伊藤ハムグループ全体でHACCPの取り組みを始めました。平成7年に宮城県の指定をいただきました。平成10年に加熱食肉製品の申請を行いました。平成11年に乾燥食肉製品の承認申請を行いました。平成14年には変更承認申請を行

い、平成17年には更新の申請を行っております。

HACCPのシステムですけれども、先ほど製造工程がありましたけれども、原料肉の受け入れから整形、塩漬・熟成、充填、加熱、冷却、包装といった工程がありますけれども、それらの工程すべてで危害の分析を行っております。その危害の分析を行って重要管理点を定めております。さらに、それぞれの工程において管理基準を定めてモニタリング方法を定めております。

モニタリングをして、管理基準を逸脱した場合にどういった措置をとるかという改善措置を定めて、あと、システム自体がきちんと動いているかどうか、機械がきちんと動いているかどうかも含めてですけれども、それらの検証方法を定めております。すべての記録の維持管理といったものも定めることを求められております。

こちらが丸総の私どもの申請書の構成になります。製品説明書、製造フロー、あと施設の図面とか危害分析一覧表、総括表、CCP整理表、それとHACCPの土台となる一般衛生管理マニュアル、そういったものでHACCPを構成させております。

こちらは危害分析一覧表の抜粋になります。ここに持ってきたのは原料肉の受け入れの部分なのですけれども、受け入れから出荷まで、各工程すべてこういった危害分析一覧表がありまして、想定される危害ですとか、危害の分類、あるいは危害等の評価、それと危害の要因と、それを防止するための措置といったものを、すべての工程において分析して防止措置をとっております。

こちらはCCP整理表で、私どもでは加熱工程と金属異物の残存といった2つの工程を重要管理点としておりますけれども、その加熱工程の方を抜粋して持ってきました。こちらも同じように、危害、または危害の原因物質、危害の発生要因、防止措置、管理基準、モニタリング方法、そして改善措置といったものを一覧表としてまとめております。

こちらが、そのCCPの加熱工程の現場の映像になります。こちらはスモークハウスの操作盤になります。ここには連続モニタリング装置がありまして、その連続モニタリング装置の記録を確認して、管理基準を逸脱していないかどうかということ判断して、逸脱していればそれなりの措置をとりますし、逸脱していなければ次の工程に進むという形になります。

こちらは、通路を挟んで加熱装置が両側にあります。生の台車が加熱装置の前に運ばれて入ります。加熱をして、取り出して、冷蔵庫の方に入っていくという流れになっています。つまり、ここは、生のものと加熱上がりのものと共通で通るという準清浄区域という形で管理しております。

こういった準清浄区域というエリアでは、加熱工程というのは安全性確保が一番大切だと思うのですけれども、私どもでは加熱後の製品を扱うものと非加

熱のものを扱うものと服装も当然分けて区別しておりますし、衛生規格が変わります。床面の定期的な殺菌もしているのですけれども、衛生規格が変わるので、汚染区域と準清浄区域と床面の色を分けて区別しております。

次は、私の品質管理課の方でやっている仕事になりますけれども、HACCPのプランがきちんと問題なく動いているかどうかということを検証するために、微生物検査、あるいは成分分析といったものを行っておりますし、あとは日々の記録文書、日報と言っていますけれども、それを品質管理課の方で集めて1年間保管しておきます。とりあえず2カ月分は書庫に置いておりますけれども、それを今度はダンボールに詰めて所定の場所で保管する。何かあったときはすぐ取り出せるように管理しております。

次はHACCPプランの維持管理ですけれども、工場でつくっている製品というのは常に、新しい商品が始まったり改廃が行われます。また、機械に関しても更新が行われます。そういったときにリアルタイムに、できるだけ早くマニュアルの変更、見直しを行うということが求められます。また、HACCPのプランどおり現場で動いているかどうかというのの内部検証ということ、HACCP委員がチームをつくって内部監査を行って、そこら辺の確認をしております。

次は、プラン自体に欠陥がないかということで、HACCP委員会の方で定期的にそのプランの見直しといったものを検討しておりますし、あと、伊藤ハムグループの品質保証セクションによる監査というものも定期的に行われております。

次は従業員の教育になりますが、私どもでは従業員教育のテキストを作成しております。これを定期的に反復訓練することによって、レベルの維持とレベルアップ、個人の教育を行っております。あと、こっちの方に1人1人の個人教育記録をつけております。この人はどういった教育を受けたか、どういった教育が足りないかといった部分も、こういった記録表を見ることによってわかることとなります。

次は従業員の日常の健康管理ですけれども、従業員は毎日、作業前に健康状態を確認して、それを記録することにしております。例えば、下痢・発熱はないか、服装に乱れはないか、爪は伸びていないか、髪の毛がはみ出していないか、手指に傷はないか、そういったものをチェックして記録をして、もし何かあればここに対応措置ということで記録を残すという形となっております。

次は従業員の意識づけですけれども、これは去年の9月から始めたことなのですけれども、毎月4日、14日、24日を「4Sの日」というふうに決めました。4Sというのは整理、整頓、清掃、清潔の4つなのですけれども、異物混入とか、あとは衛生状態を保つためには4Sが非常に重要だということでこうい

た取り組みを行っています。全従業員が通る食堂の入り口に、4 Sボードという形で掲示させていただいております。

私が回って、ここは直してほしいなという部分を写真に撮ります。それを張りつけます。そこの部署の責任者の顔写真も張りつけます。改善が終われば、改善後の写真をここに張っていただいて、責任者の顔写真を取り除いていただくという形をとりました。なかなか改善が進まないところはいつまでたっても責任者の顔写真がここに掲示してあるということで、見せしめではないのですが、こういった刺激を与えながらやっております。ここに顔写真を張るのはどこのレベルまで張ろうかという議論もあったのですが、とりあえず非組合員の管理職だけにしようかということで今進めておりました。

結構これも効果がありまして、大分、異物混入とかクレームの発生数は減りました。ただ、やはりこれもずっと続けているとマンネリ化してきているので、今は違う方法を考えてやっております。

以上で、伊藤ハムデイリー東北工場で行っている事例について、お話を終わりにさせていただきます。御清聴ありがとうございました。(拍手)

◎司会

どうもありがとうございました。

それでは、ここで10分程度の休憩を設けさせていただきたいと思います。

パネルディスカッション及び意見交換は3時50分から開始したいと思いますので、それまでにお席の方へ御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)

5. パネルディスカッション及び意見交換

◎司会

それでは、時間となりましたので、これからパネルディスカッション及び意見交換の方に移っていききたいと思います。

まず、パネリストの御紹介をさせていただきます。壇上、皆様から向かって左側から順に、右側に向かって説明させていただきます。

本日、コーディネーター役をいたします、厚生労働省大臣官房中林参事官です。

岩手大学農学部品の品川教授です。

宮城県生活協同組合連合会常務理事の入間田さんです。

伊藤ハムデイリー株式会社東北工場品質管理室の安藤室長です。

宮城県環境衛生部食と暮らしの安全推進課の金野技術補佐です。

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐です。

それでは、以降の意見交換の議事進行につきましてはコーディネーターの中林参事官が行いますので、よろしく願いいたします。

◎コーディネーター（厚生労働省中林大臣官房参事官）

それでは、ちょっと時間が押してきましたけれども、これから意見交換に入りたいと思います。

今まで、まずパネラーの方々にいろいろお話しいただいたのですけれども、きょう生協の方から入間田さんがいらっしゃっていますので、これまでのプレゼンテーション、あるいはこれまでのさまざまな活動等を踏まえまして、何か御意見ございましたら簡単に御発言いただければと思いますけれども、よろしく願いいたします。

◎入間田

皆さん、こんにちは。宮城県生協連の入間田と申します。

宮城県生協連の入間田というふうに自己紹介しても、大抵の皆さん、「宮城生協の」というふうに覚えて帰られる方が多いかと思うのですけれども、宮城県生協連は宮城生協とは違う組織です。宮城生協も、加盟している団体の1つです。県内の生協で一番多いのは、数的にいうと大学生協が一番多い。医療生協とか全労災とか農協がネットワークを組んでさまざまな活動をしているところですよ。

その中の大きな活動の1つに、食の安全行政を進めるための枠組みをつくっていこうということで、県内の消費者団体の方たちと一緒に「食の安全行政を進める懇談会」というのをつくって、この間かなり長い期間ですけれども、活動しています。

それで、活動の一番初めが、国の食品衛生法の改正の取り組みをしたということですね。それから、例えば宮城県に食の安全安心推進条例をつくってもらうために働きかけたとか、それから宮城県と仙台市の監視指導計画に、監視する数が少ないのではないかというような意見書を毎年出しているというような活動をしています。

私たち消費者の団体として、1つ食の安全というのは大変大きな課題でありますけれども、みんなが同じようなレベルで食の安全を確保するためにはやはり国の枠組みというのがすごく重要だと思っておりますので、そういう働きか

けをしてきたということです。

ただ、そういう枠組みができて、実際に違反されていたらどうにもならないということで、きょうは食中毒についてのリスクコミュニケーションということでお話をいただいたときに、一番最初に「あっ、食中毒はあれだ」と思ったのが、事業所の名前を皆さん前段で誰もおっしゃっていないので言っはいけないのかと思うので言いませんけれども、乳製品の大阪の方で起きた食中毒の事件が日々報道されるのを見て、明らかにこれはコンプライアンス違反だろうと思いました。その会社はHACCPの認証施設でもあったということも報道されるに至って、幾らいろいろな枠組みができたとしても、事業所のコンプライアンスの状況がどうなのかというので、このような大規模な洩れが起きるのだなと思った次第です。

伊藤ハムさんとか大規模なところはそれなりの組織があって、それなりの検査機関を持っていて、食中毒が起きないようにさまざまな手だてを講じていらっしゃると思うのですけれども、ただ、日々、私たちはそういうところのものだけを食べるわけではなくて、小さいところで食事をしたり、小さいところのお惣菜を買ったりというようなことがあります。

それで、私、宮城県の審議員などもしているのですけれども、宮城県の方がおっしゃらなかったことで宮城県として誇るべき1つの取り組みとして、「食の安全・安心取り組み宣言」というのをやっています。ちょっと先ほど廊下で話をして、「そのことは触れないのですか」と言ったら、「あれは、自主的に事業者の方が法令遵守をするためにやりますという宣言をすることですから」というふうにおっしゃったのですけれども、やはりいろいろな枠組みができて、きちんとそれぞれの事業所が、大きい小さいにかかわらず法令に違反しないということを進めていただくということが、食中毒を起こさない1つの大きな手がかりになるのではと思っています。ですから、宮城県がこの「食の安全・安心取り組み宣言」を一生懸命、小さい事業者などにも広げようとしている姿勢には、私は常に感服しております。

それから、もう1つ、宮城県で触れられたことがあるのですけれども、事業所の自主的なコンプライアンスなり、実際に食品を扱うテクニックなどを事業所同士で指導し合っている食品衛生協会の方のお話を聞いたことがあるのです。自主的に指導員を養成して、県内巡回指導を昨年は6,948件。かなり大きな割合を占めているかと思うのですけれども、今、その協会に加盟する人がどんどん減っているというお話を聞きました。それから指導員のなり手もなく困っていると。やはり事業所自身のそういう活動をバックアップするような、それから消費者としても行政としても、そういうことをバックアップするようなことをしていかなければならないと常々考えております。

それで、2点目、ノロウイルスのことです。昨年、感染症としてのノロウイルス、要するに人を媒体としてうつったノロウイルスの感染例がすごく多かったのですが、私たちは、食べてうつる、要するに二枚貝を食べてうつる食中毒と感染症との区別がなかなかつきにくくて、もう1つはマスコミなどの誤解をされるような報道などがあって、去年、宮城県産のカキの消費量はすごく落ち込んだと聞いています。

そういう意味では、情報を提供するマスコミとか消費者の責任というのも大きいし、もう1つ、食中毒というのはどこかのお店で食べたり品物を買うだけではなくて、家庭での調理の中で起きる可能性もあると。そういうとき、高齢化が進んだときに、自分自身の周りの高齢者なども見ていると、体力が弱ってくるリスクのほかに、自分の生活を維持できなくなってくる中での食中毒というところに結びつくリスクなどは、今後どうしていったらいいのかなという問題意識は持っています。

最後になりましたけれども、改めて、輸入食品がすごく増えている。件数が増えている。重量はそんなに変わっていないけれども件数が増えているというお話を聞きました。生野菜とかが増えている。

今、中国産の野菜などもたくさん輸入されている中で、ポジティブリスト制に移行したときに輸入量がすごく落ちたという話を聞いて「何か危ないのかしら」と思ったような記憶があるのですが、この検査体制、全国レベルでの数とか自治体ごとの数とかというのが、私たちにとって、多いのか少ないのかとてもわかりづらい。自主的に申請したものをチェックするというのも1つあると思うのですが、やはりここら辺の監視指導。宮城県などは予算が少ない中で頑張っているといつでもお伺いしているのですが、何とかそういうところに予算をつけてもらえるような行政になっていただけると、ある意味では、今、カンピロバクターとか、数的には大きくなっていないけれども、輸入食品の食中毒だったりとか、健康食品などを海外から個人輸入した場合の食中毒だったりというようなことが、今後大きな課題になってくるのではないかなと思っています。

以上です。

◎コーディネーター

どうもありがとうございました。

さまざまな貴重な御提言をいただいたわけですが、今の御発言を踏まえて、パネリストのほかの方々から何か追加するようなことがございましたら、いかがでしょうか。

今の御発言の中でコンプライアンスの話が出ていました。なかなかこれは私

どもにとっても、津々浦々の事業者にいかにして理解していただいて、それを実践していただくかというのは大変難しい課題でございます、日々努力しているわけなのでございますけれども、宮城県の金野さんの方で何か御発言、追加ございましたら。

◎金野

突然振られましてびっくりしてございますけれども、1月でしたか、2月でしたか、大手菓子メーカーさんの事件がございましたよね。あの後に事業者の自主管理というものが非常に叫ばれたかなというふうに思うのですけれども、先ほど入間田さんの方から、県でやっている監視指導計画、監視件数がなかなか伸びないということでいろいろ御意見をいただいているというようなことがあったのですけれども、私もことしで3年目になるのですが、いろいろやってきて、監視指導というのもいろいろなやり方があるのではないのかなということを感じています。

私たちがやっている監視指導というのは、抜き打ちでやる監視指導ということで、お店なり工場の方に特に予告なしで入るのが通常のやり方で、そこに入っていきまして、そこでの取り扱いを見ると。必要があれば食品を、収去ということですが、持ってきて検査をします。その結果に基づいて指導するというようなことをやっております。

もう1つ、食品の方ではないですが、例えば同じ保健所の中で医療監視ということをやっております。これは、逆に事前通告。いつ、あなたのところに行きますよと。こういう書類を揃えてくださいねということで入ってまいります。入った調査も、1日ばかりで1つか2つの施設を見るというようなことで、保健所の方で行くのも、所長をチーフにして、食品なり、公害なり、栄養士さんなり、いろいろなセクションの担当がそこに入って調査をします。

同じように、ちょっと逆になってしまいましたけれども、食品の方でも、例えば対米とか対EUの承認施設とか、それから伊藤ハムさんの方で先ほどお話しされました丸総関係の施設といったところに入る場合も、国の方とか、それから県の方とか、チームを組んで入ります。

そういう抜き打ちでぽつと入るやり方もあるし、事前通告して、相手のトップといますか、それなりの人とお会いして、その企業の管理のあり方といったものをどうしているかというのを聞いて、場合によってはそういうやり方をいろいろ対応していただくというようなことも、これからの監視のやり方の中で必要なのではないのかなというようなことを私の方では考えているところです。

◎コーディネーター

ありがとうございました。

蟹江さんの方からはいかがでしょうか。

◎蟹江

企業のコンプライアンスということでございますけれども、まず法的なお話をしますと、食品安全基本法にも食品衛生法にもその事業者の責務というのは明記されております。一義的には、食品の安全確保というのは事業者の責任であるということが非常に重要ではないかと。基準をつくったり規制をするのも1つの方法ですけれども、やはり自覚を持って対応していただくということが重要ということで私どもは考えておりますし、先ほど大手菓子メーカーのお話がありましたけれども、その事件発生後、責務について改めて認識していただくということで、関係業界団体あて、あるいは都道府県あてに再度の徹底を含めた通知を発出して、改めて認識していただくという取り組みも行っております。

◎コーディネーター

どうもありがとうございました。

輸入食品に関しての話も入間田さんの方からありましたけれども、先ほどの資料で申しましたように届け出件数の10%ぐらい。ただ、これは件数ベースですから、実際に物の何%になるかというとなかなか難しい点はあるのですけれども、そういうようなことをやってございまして、現実に違反なども確かに見つかっております。

ただ、こうしたモニタリングにしる命令検査にしる、何でもそうなのですが、単にそのものを押さえるということはそれはそれで大事なのですが、それ以外に、恐らく国内の監視でも同じような話があるのでしょうか、そうした輸入事業者に対して、今後輸入するときどうするかとか、あるいは実際にその輸入の契約をするときに相手方に何を確認するか。こういうことをきちんと確認してくださいとか、そうしたことについてもさらに周知を図るという意味でも、ある意味では予防的な効果も1点、果たしているのではないかとこのように思います。我々も一生懸命このモニタリング等を努力しているところでございますけれども、現在の事業でやれるだけのことを今やっているというようなことでございましょうか。

それから、先ほど、ノロの話、カンピロバクターの話とかいろいろ出ましたけれども、品川先生、何か追加のようなことがございましたら。

恐らく先生は、大学の方でいろいろ生徒さんなどに教えている中で、なかなか

かこのあたりが理解してもらえないとかいうような話などもございましたら。あるいは、いろいろお話しする中で……。

◎品川

そうですね。食の安全、それに伴う安心。

話がずれるかもしれませんが、宮城県でも食の何とかとやっている。岩手県でも「食の安全安心委員会」というのを設立して、条例でやっているのです。その中で、消費者の対象というのは、まず食の安全をきちんと認識した上に立って安心をやってくださいと。安心が先に来ると、なかなか話というのは。安全かどうかというのは、やはり科学で証明していかなければいけない。

しかし、BSEのような新しい問題が起きたときには科学で証明するのだけれども、科学の証明できる時間帯が、それだけのことをやられていない。だからわからない。しかし、それはちゃんとやっていけば。それを、ただ亡霊のごとく安心につなげて、不安と。

先ほど消費者のアンケートのところも中林さんが出されたけれども、今でも輸入食品とか農薬の問題。それで、添加物、組み換え食材というものに対しては非常に不安が大きく持たれる。しかし、現実の科学で私が見たのは、食中毒という事件はこれだけ起こっていますよと。これは科学なのです。そして、こういう菌で起こっている。これをきちんと踏まえないで、起こっていないものに対して、起こるかもしれない、どうなるかもしれないという不安をかき立てている。これは、きちんとまず認識していかなければいけない。

だから、安全の上に立って安心をつけてくださいと。安心・安全でなくて、先に安全をしっかり踏まえてくださいということを常にそこで述べています。

では安全を確保するためにはどうかというと、多くのところは物事をつくる生産者の責務になっています。物をつくる、加工する、流通する、これは事業者の責務なのです。そして、岩手は行政の責務も入れている。消費者は責務には入らないのですね。

消費者責任もあるのではないかと、私らは思います。実際に品物を買ってきて、家庭ではその辺に放っておくとか、時間帯を……。

それは、やはり消費者の責務でないところもあります。当然、初めからちゃんと事業者なり生産者にやってもらわなければいけないことで、消費者の責務ではない。しかし、基本的には消費者の役割。

そして、もう1つ言うならば、本当の消費者とは何ぞや。よく言うのに、肉をつくる人は「乳をつくる人たちはいいな。魚をとる人はいいな」と。だけど、肉をつくる人、卵をつくる人、何にしろ、みんな消費者なのです。一部は消

費者。

だから、自分たちがつくるものに対して、逆に言ったら自分たちが食べているものに対して、まず安全かどうか。そうすると今度は、自分たちがつくっているものをどう安全に提供するかと。それが、まず先ほどの意見として言いたいところですよ。

ノロウイルスとカンピロバクターの問題は、まず、食中毒が起こっているものに対しては減らしていかなければいけない。もう1つは発生率が高いもの。もう1つは、重篤になるもの、もしくは非常に危害の高いもの。発生は少ないけれども、起こったときに死ぬかもしれない。ボツリヌスとかですね。

先ほど言われたように、O157というのは食中毒としては少ないのです。カンピロバクターとかも。だけど、それで死ぬかもしれないといったなら、その頻度は少ないけれども、これはきちんと対応していかなければいけない。だけど、まず、表面的に多いやつに対しては優先的にやっていかなければいけない。

だから、今、やはりカンピロバクターとノロウイルス。ノロウイルスの一番難しさは、感染症と食中毒の違いは先ほど言われたけれども、集団感染症のときには原因がわからないわけですね。今まで集団で起こるときには、大体、食中毒の方が起こりやすい。集団感染症が起こったときには、そのものは何だかと。それはどちらも同じかということ、経口感染で起こる。口から入っているものだから、口から入るということが一番多いのは食品ではないかということですね。

今度は、感染症と食中毒のそれが究明したときに、これからの防止をするのは、やはり感染症と食中毒は違うのだということがまずはあるのではないかなと。だけど、今、経口感染症と食中毒の違いというのは、どちらも散発的に起こってくる。人人感染。人人感染といっても、口から入ってきている。では食品とどこが違うのだと突き詰めていくと、なかなか難しいということになるわけですね。

以上です。

◎コーディネーター

どうもありがとうございました。

非常にプラクティカルな観点からの御発言だったと思いますけれども、余り時間がありません。きょうはせっかくいろいろな分野の方がここにお見えになっているわけですので、フロアから積極的に少し意見をいただきたいと思います。

一応、御発言の前に、所属とかお名前とか、もし差し支えなければ教えていただければと思いますけれども。

きょうのテーマを中心に、その他でも結構でございますけれども、どんどん御発言いただきたいと思っておりますけれども、いかがでございましょうか。

◎参加者 1

石巻市で水産をやっている武藤といいます。

水産の加工をやっているのですけれども、保健所の方とかといろいろ話をし、どういうふうにしたら食中毒とかが起こらないかというような、工場づくりとか、小規模ながらやっているのですけれども、そのときにいつも思うのが、確かに食中毒が起きるのはまずい、よくないと思うのですけれども、そのかわりに薬品とか添加物に頼り切ってしまうと、別の意味で安全がなくなっているのではないかなというのをすごく感じているのですけれども、その辺というのは結局、作業工程だったり利益を重視し過ぎるとそういった傾向になるのではないかなというふうに思っているのですが、その辺のことをどう考えているのか教えていただきたいと思っております。

◎コーディネーター

水産加工の話のようなんですけれど、品川先生、もしございましたら。

◎品川

まず、海の近くに行くと、ほかのところでも魚市とかいろいろなのを見たときに、どうしても水産をやる人は、原料が水産になると塩水でなければならない。塩水の場合に、今は殺菌した塩水を使ってくださいとか、もしくは海から吸い上げたやつ。この吸い上げのところ、水産加工なりの人たちの湾内の水が非常に汚くなっている。だから食品会社も、まず海をきれいにするということが食中毒を防ぐためには重要であると。

質問とはちょっと違っていますが、水産会社のところに見に行ったとき、そこで働く人たちは、もっと海というものをきれいにしないと。汚れている。その水をまた使っている事実。そうすると、食中毒というのは非常に出る確率は高くなっているのです。だから、まずそういうこと。

今、それを減らすために添加物なりを使用していて、むしろほかの危害があると。そのデータは多分ないと思っておりますけれども、それを減らすためにこういうものを添加して、それによってほかの危害が出ている。添加物なのか、ほかの合成剤なのかよくわかりませんが。

今あるというのは、やはり食中毒としては海の汚染。だから、今、ノロウイルスの問題、腸炎ビブリオの問題。

もう1つは、海辺でしたら野性動物。これも、動物の糞の形のサルモネラ。

あのときもそうなのでしたけれども、全国で起こったのも、鳥がたくさん来るのです。そこでの糞で、どうしても魚の原料が汚れるという形の問題が起きていましたから。

私は、むしろその辺を気をつけて水産の方をやれば大丈夫ではないかなと思っていますけれども。

◎入間田

今のお話で、今、消費者と一くくりに言えませんね。安くて、それから簡単に食べれるものを望む人たちもいるし、物すごく、例えばですけれども、添加物は無添加、無農薬というのを選ぶ人たちもいますよね。そういう中で、私たち生協としては、添加物はできるだけ減らしていこうということはずっと進めてきているわけです。

ただ、では添加物を減らして食中毒などの危険度が高くなればいいのかという、そういう問題でもないかと思うのですけれども、消費者としては一番は、全部の消費者とは言いませんけれども、消費者運動などにかかわっている人たちは、できるだけ添加物を減らして、そして安全で、食中毒などの危険もないものを食べたいというふうに思っています。

それで、そういうふうに頑張っている事業者さんがどういうところなのかということがすぐわかるような情報をやはり一番手に入れたいと思いますし、いろいろな選択肢が今ある中で、なかなかそういう情報、頑張っているところが見えなかったりするわけですよ。

そういうところがわかるようなシステムというのを欲しいと思いますし、例えば県の認証制度なのか、それから、頑張っているあかしとしての安全・安心取り組み宣言なのか。ISOなのかJASなのかいろいろありますけれども、消費者としてできるだけそういうことがわかるような表示であってほしいなと思っています。

◎コーディネーター

どうもありがとうございます。

確かに、おっしゃったように、さまざまな需要があり得るわけだと思います。添加物とか、あるいは動物用医薬品なども同じような問題を若干はらんでいる部分があるのですけれども、そうしたものの使用が、全体的なリスクを考えた場合に、リスクを上げるものか、むしろ下げるものか、そのあたりもやはり科学的に検証して、先ほどの添加物、あるいは保存料の話も恐らく含まれるのだらうと思いますけれども、そうしたものを使わないことによって逆に食中毒などのおそれが高まりやしないかとか。そうしたものを使わないと、流通、あるいは販売、さらには家庭内における食品の管理がよりシビアなものになることは当然想定されるわけですので、そのあたりのデータをきちんとつけていくというのは今後大切な話と。

それから、まさに情報提供の話が恐らく関係してくるのだらうと思いますけれども、情報提供の仕方についてはいろいろなやり方があると思います。プロセスについてやるやり方もあるし、あるいは結果としてこういう食品になっているということもありますし、それもさらに食品衛生の観点でやる部分と、あるいは消費者の選択に資するという意味で、原産地などに一部そういう部分もあるのですけれども、そういう部分もありますし、そのあたりについてどのように考えていくかというのをやはり行政内部でも関係省庁と一緒に議論する必要がありますし、さまざまな方々の御意見を聴取していくというのはこれからもますます重要になってくるのではないかなというふうに思っております。

◎品川

添加物の問題が、少なければ少ない方がいいと。

一応、食品に対しては食品衛生法で、ある程度、適正という形の量を出しているわけですね。それを超えたら当然だめだというのは当たり前のことだし、だけど、ゼロにしていくという考え方でなくてもいいのではないかと。やはり適正な利用ということ。

もちろん、自分のところでいいものができれば使わないのに越したことはないけれども、一応、食品衛生法でやって、食品衛生監視員なり行政のところはそれに乗っていてちゃんとやっているから、その辺が生協さんのところも、うちはどんどん添加物を少なくしてと。

岩手でもそういう話になるのです。どこまで減らせばいいのと。無農薬何とかとどんどんエスカレートして、それで本当にそれだけの生産なり需給ができてくるのかというのがありますし、その辺が非常にバランスが難しいところで。

どうしても、消費者なりというのはゼロリスクを要求する。ゼロリスクには

なかなかならないし、当然、病原微生物でもそうです。添加物にしても、ゼロになるということは私はないと思っています。だけど、それがあから全部だめだということでも決してない。そういうふうに感じていますけれども。

◎コーディネーター

どうもありがとうございます。

添加物の話も少し出ましたけれども、以前、これも生協の方々とお話したことがあるのですけれども、生協の方々の中でもいろいろ御意見があると。ある人は、添加物がすべて悪いのではない、保存料はやはり必要なのかもしれない。「ただ、着色料はね」とかとおっしゃる方もいらっしゃいますし、さまざまな考え方が中には出てくるのだろうと。

今、品川先生からも発言がございましたが、基本的に、私どもがつくっている基準でございますけれども、この中であれば全然問題ないということだけはこの場でお話ししなければならぬというふうに思っている次第でございます。

そのほか何か、関連してでも結構でございますけれども。

◎参加者 2

安全モニターをしています青木と申しますが、基本的なことで恐縮なのですが、入間田さんにできればお聞きしたいのですが、賞味期限というのがございますね。あれが、はっきり見えるのが牛乳ぐらいですかね。買うときに表が見えるのが。あとはみんな隠したり、あっち見ろこっち見ろというような。

あと、賞味期限が切れてから食べている人が随分います。周りに聞いてみると「そのぐらい平気よ」などと言うので、何日ぐらいまで安全に食べられるのかということも1つ問題なのですが。

それと、賞味期限の表示をもう少しはっきり書くというようなことは御指導できないものでしょうか。まして高齢化になってくるときに、読みにくいのですよね。老眼鏡をかけても探すのに大変だというような書き方で、あの意味がちょっとよくわからないので。

また、伊藤ハムさんの方にも、メーカーとしてはどういう対応をしているのかお聞かせいただければありがたいのです。

◎コーディネーター

どうもありがとうございます。

確かに、賞味期限、あるいは消費期限という両方の言葉があつて、若干混乱している部分もあつたかもしれません。それから、表示が見にくいと。

これは我々もよく議論するのですけれども、今、法例で求めなければならぬ

い表示項目は非常に多くなっています。多くなった原因の1つは、消費者の方々から添加物はすべて書いてくれとかいろいろ要求がありまして、さらに原産地の話もごきますけれども、そうした中でどうしても表示項目が多くなって、実際のパッケージの中に書ける面積は少なくなっているという事情もひょっとしたらあるのかなというふうに感じたわけでごきますけれども、今、直接、名指しがありましたけれども、伊藤ハムさんの方で何か工夫なさっていることがございましたら。

◎安藤

伊藤ハムの安藤です。

賞味期限の表示ですけれども、たしか8ポイント以上という大きさの基準があったと思うのですけれども、一応、それは守って表示はしているのですけれども。

あと、今、私どもの動きでは、商品の表の方に持ってこようという動きを一部の商品でしています。できるだけお客様に見やすいような、誤認のないような方法で、目立つように記載していくような方向で動いています。

あと、賞味期限が切れて、いつまでもつのだという御質問があったかと思うのですけれども、賞味期限は、決められた保存温度がありますけれども、10℃だったらその日までおいしく召し上がれますよという期限になります。それよりも温度が低ければ、こういうことはメーカーの方で言ったらいけないのかもしれないのですけれども、私個人のあれなのですけれども、私個人は食べますし、十分おいしく食べることができます。こういうのはだめですよ（笑）。

とりあえず安全には食べられますけれども、おいしく召し上がるためには賞味期限までに召し上がっていただくことを御推奨いたします。

◎コーディネーター

どうもありがとうございます。

蟹江さん、何か補足があるかもしれませんので、よろしくお願いします。

◎蟹江

今、賞味期限のお話がありましたけれども、参事官の方から消費期限と賞味期限という用語が出てまいりました。実際に食品衛生法でもJAS法でも同じ定義でございしますが、消費期限と賞味期限ですね。

消費期限というのは、傷みやすい、日もちがしないもの。通常、概ね5日ぐらいまでに食べるものですね。これは、消費期限が過ぎると急速に劣化をして安全性に問題が出てくるような食品について消費期限が記載されています。

それから、賞味期限は、今、安藤さんの方からも説明があったとおり、おいしく食べれる期間ということで、その期間を過ぎたからといって直ちに安全性に問題があるという期間ではなくて、おいしく食べれる、品質が保持されている期間ということで、こういった期限の設定については商品ごとに違いますので、表示をする方がいろいろな科学的なデータをとって余裕を持ってつけておるといふ現状でございます。

◎コーディネーター

どうもありがとうございました。

一律にプラス何日だめだ、大丈夫という話にはならないということと、やはり一定の条件のもとにおいてこういうことであるということであって、家庭の冷蔵庫が本当にそうかどうかという話もございまして、それぞれの商品でいろいろな違いができてくると。

消費者の方々と以前話したときも、やはり自分の目と鼻とできちんと判断するのだというふうに発言なさった方もいらっしゃいます。なかなか一律には、実際に食べられる期限を設定するのは難しいということかもしれません。

そのほか御意見ございましたら。

◎参加者 3

今、消費期限と賞味期限が出たので、いつも感じていることを言わせていただいてよろしいですか。

1週間、10日後に食べるものを買っていくのでない場合は、期限切れに近いものからみんなで買ったら、廃棄処分になるのがうんと少ないのではないかと考えて。

10日後に食べるのを買っていくのだったらですけども、そうでない場合は、きょう、あす食べるのでしたら、日にちの古いものから買うようにみんなでしたらば、もつともつと捨てるものが少なくなるし、お互い、会社の方も、つくる方も食べる方もみんなが幸せかな、などと毎日感じているのですけれども。食中毒とちょっと関係ないのですけれども。

腐ったものを食べるという意味ではないのです。いつもそれを感じています。

◎コーディネーター

どうもありがとうございます。

入間田さん、いかがでしょうか。よく出る話題だと思いますので。

◎入間田

何と言ったらいいのでしょうか。そうですね、やはりそういうことも、ひとつ消費者として考えていかななくてはいけないかと思います。

先ほど表示が見にくいというお話も含めてなのですけれども、最初に私が申し上げた、高齢化したとき、自分がそうなのですけれども、老眼鏡がないと見えない表示があったりとか。

それから、家庭に持ち帰って、だんだん高齢世帯になってきたときに本当に管理がちゃんとできていくのか。ちょっと私、高齢化の方の問題もやっているので、高齢者の世帯の実態を思うときに、やはりもうちょっと、そういう視点でも表示……。

「枠外にあります」という枠外を探しても、なかなか日にちが見れなかったり。そうするとできるだけ新しそうなものを機械的に探していくということになってくるというようなこともあるので、そういう情報ができるだけわかりやすい形で、高齢者も含めた教育も必要なのかなと思ったりしています。

◎品川

確かに、今、これ1つ言われて見ているけれども、これだけたくさん情報をここに書かなければいけない。それは逆に言ったら、消費者が言うから書いておくというのか、自分たち事業者の自己防衛にこういうことを皆書いておくのか。

非常に小さい字で、これだけたくさん情報を書く1つの姿勢の中で、それを書くスペースというのは限られているわけですね。

いかがなものですかね。消費者がどうしてもいろいろなことを要求したら、事業者もそれは当然書いていかなければいけない。どんどん書いて、今度は字が小さくなる。1つのところに書く量はスペースがあるから当然の結果になるのだけれども、そういうのは、表示に関して私は専門でもないのですけれども、私も消費者として見れば、これだけあるのかと。

先ほどの日にちの問題にしろ、環境にやさしいというのはすばらしい考え方であるけれども、これが多くの人に浸透していけばいいなというのは思いますし、すばらしいと思います。

やはり、食を捨てるといいますか、コンビニにしてもしかりでしょう。確かに消費者というのはどんどんそういうふうにエスカレートしてくるのだけれども、もう少し地球に優しい、環境に対してもそういうことは考えていくのが大事ではないかなと思いますし。

だから、多分、生協さんらも、いろいろなことを言われるからこう小さくなるのではないですか。どんどん書いておかなければいけないという形になるのではないですか。

◎入間田

では、一言。

やはり、ずっとこういうふうに、例えば添加物を全部書かなくていけないとかというようなことを、運動として獲得してきたと私は思っています。確かに見にくいかなとは思いますが、これはこれで重要な情報ではないかなと。

あとは、模様のごとくわざと小さくしているような商品もあつたりするとむっとしたりしますけれども、そこら辺のバランスというの、これから先いろいろ研究していただければいいかなと思います。

◎金野

宮城県ですけれども、ちょっと一言だけ。

宮城県で実は国の方に要望していることがあります、それはこの表示の関係なのですけれども、一元化をしてほしいというのを一生懸命要望しています。

食品の表示というのは、おわかりのように、食品衛生法であるとか、JAS法であるとか、景表法であるとか、あとは栄養関係のカロリー表示であるとか、いろんな法律で書かなくてはいけないというのを決めているのですよね。ただ、それぞれ個別に決めているので、個別に書いてあるので、見る方としてはわかりづらいのですよね。

1つの法律の中でそういう決め方をしてもらおうと、見る方にとって見やすい表示というのできるような気がするのですよね。個別法律のために書かなくてはいけないと決まっているのを単に書いているだけという気がしております、宮城県はずっと、そういう表示を何とかしてくださいというのをいつもお願いしておりますので、一言だけ言わせていただきました。

◎コーディネーター

では、私の方からも一言。

実はこの表示については、それぞれの省庁が独立しているのではなくて、農水省と一緒に共同会議のようところで議論しているということが1点。

それから、これは私の私見というふうに聞いていただいた方がいいかもしれませんが、それぞれの法律で仮に別々に根拠、規定があるにしても、決して一緒に書いてはいけないという話にはなっていないというふうに理解していますので、恐らく成熟した社会においては、その商品を消費者に提供するためにはどういう表示が適切か。それは、本来は製造者がきちんと考えて、あるいはわかりやすい表示のものを消費者が買うのだというような、消費者の方の

選択といいますか、鑑識眼といいますか、そうしたものもやはりこれからは重要になってくるのではないかなというふうに思っています。

私自身、いい消費者かというと、決してそうではなくて、恐らく日付しか見ていないかもしれませんが、そういう形で、情報量が多くなればなるほど、逆に探し出したい情報というのは見えにくくなっていくという難点もございますので、やはりこの表示問題は社会全体の中でまだまだこれから考えていくべきものだろうし、理想的には、行政で規制として余り細かいことを述べるのではなくて、むしろそうした表示のあるものを消費者が買うというような形に社会が成熟していくのが一番望ましいのではないかなというふうに感じているわけでございます。

余り時間がございませぬけれども、もう一方ぐらい。

どうぞ。

◎参加者 4

消費者ですけれども、先ほど中林さんのお話しになった消費期限ですか、明確な基準があるようなないようなお話でしたので。

そうしますと、例の不二家さんが、1日遅く、社内規定に違反して消費期限を決めた。あれは法律違反にならないということで、期日の表示の仕方、設定の仕方には全然ルールがないので、企業任せということという具合に理解していいのでしょうか。

◎コーディネーター

若干、説明が舌足らずでございました。

実は私が申しましたのは、フロアからの御質問の中で、消費者自身がいつまで食べていいか。賞味期限が切れても食べられるのだろうかけれども、それがよくわからないという御発言がございましたので、消費者が実際に食べられるのはいつまでかと家庭の中で考えるときに、ではそれはどこまで延ばせるのかと。

例えば、賞味期限がきょうまでだけれども、実際にはこれはあと2～3日食べられるかもしれないと。そのあたりについて基準はできないのかというような趣旨の御発言もございましたので、そこについては、個別の商品によって違うから、一律に何日ということは難しいでしょうねと。

ただ、もちろん、この消費期限、あるいは賞味期限、それぞれの事業所が設定するということには、そんないいかげんな話ではなくて、それなりに科学的根拠に基づいてきちんとやっていただくというのは、当然ながら必要とされる事項でございます。

では、もう一方だけ。

◎参加者5

消費者なのですけれども、先ほどから伺ってまして、食品の安全・安心は皆、誰でも望むことなのですね。

それで、瓶とか缶詰とか包装されているものに対しての表示は意外としっかりしているなと思っているのです。それを見て買う人もうんと増えていっていると思うのです。私の周りがまずそうだと思います。

それで、小売店の方で小分けしたときに、店頭販売しているとき、ああいうところの表示というのはとても少ないと思うんです。そういう点で、監視体制ということについては、私、もっと努力してほしいなというふうに思うのです。

これは消費者の責任でもあると思うのですね。気づいた段階で、これは何グラムですか、何円ですかというふうなことは質問いたします。安いもの、特売品についてはよく情報は入るのですが、ほんとに努力しているところのものというのは広告としてもないのですね。ですから、そういうところを小まめに報道していただくということが大事なのではないかなと。

HACCPというのも随分、皆さん浸透してきていると思うのです。その評価の段階というのも意外と知れ渡りつつあると思うのですね。ところが具体的なものというのが、先ほど伊藤ハムさんから言われたようなものは、意外と一般消費者はまだ知らない。関心のある人の段階で終わっているのではないかなと。こういうものをもっと公にしていければ、やはり私たち買う方もそれを参考に思うのです。ということが1つなのですね。

それから、今、私、一番関心のあるのはポストハーベストなのです。そのポストハーベストについては、裏口から入った情報は流れるのですね。でも、表口の方の情報というのではない。

それで、海外から入る分について、検査されるまでしかじかで、検査が終わって船積みされるときまたしかじかでというようなことが言われていくのです。でも、日本に入った段階でそれがどういうふう処理されているのかなど。この辺、全く暗闇だなというふうには思うのです。その辺のところはぬぐわれるものなのかなというふうに思っているのですね。

その辺のところをどういうふうにお考えになっているのか、私の情報は隠れた情報なのかどうか、その辺のことをお伺いしたいなと思います。お願いします。

◎コーディネーター

簡単に私の方から申し上げられることは、HACCPの話ですけれども、なかなか皆さんまで、HACCPとは何者か、あるいは、どこでどういう形でやられているか十分浸透していないという現状は、確かにあろうかと思えます。これにつきましては厚生労働省も努力いたしたいと思えますし、もちろん自治体も日ごろからさまざまな広報活動などを通じてそうした情報については提供がなされると思えますけれども、ますます皆様によく知っていただくために努力していきたいと思えます。

それから、店頭の話ですけれども、量り売りとパッケージに入っている場合は違まして、当然、パッケージの場合はさまざま表示義務がかかっていると。ところが量り売りに類するものについては基本的にそういう義務がかかっていないというところがございますけれども、店によってはさまざまな工夫をなしているところもあると思えます。このあたりについては金野さんの方から、ひょっとしたら補足があるかもしれません。

それから、ポストハーベストの話ですが、基本的にこれは添加物として扱ってございます。当然ながら、先ほども御説明申し上げましたけれども、輸入食品を検疫所で監視するときにモニタリングとかいろいろそのようなことをやってございますし、輸入業者に直接どういう状況か聞いてみたりしていると。

そうした中で、あるものを使っているということが疑われる場合、あるいは疑われなくても、モニタリングとしてさまざまな検査を現実に実施してございますので、現実にポストハーベスト的に使われたものであれば、それは検査の中で引っかかってまいります。

そういう形で、違反があれば当然それは廃棄等になるわけでございますし、そうした情報を逆に輸入業者、あるいは相手国に対して提供して、これについ

ではこうだというような話をきちんとしているつもりでございます。

何か補足ございましたら。

◎金野

表示についての監視の部分についてちょっと御説明させていただきたいのですが、すけれども、監視につきましては、食品が非常に流通しやすい場所、例えば仙台市であれば仙台市の市場がありますよね。その市場を拠点として食品が流れていきますので、そういった市場には食品衛生監視員がおりまして、そこで表示をチェックするというのをやっております。

宮城県であれば、塩釜の方に仲卸の大きい流通拠点があるのですが、そういったところに出向きまして早朝監視。物があるときに、物の検査も含めるのですが、表示などのチェックをしております。

それから、時期的には年末一斉監視というのが国の方から通知が来るのですが、要は、年末というのは非常に食品の流通が激しい時期ですので、そういったときに集中的に食品の表示を見るというような取り扱いもしております。

それから、宮城県のもう1つ宣伝ですけれども、私のところでやっているのではないのですが、「商品表示ウォッチャー制度」という制度を県で独自に設けておりまして、これは県民の方に参加していただいて、食品の表示を見ていただいて、これはというのがあれば連絡をいただいて行政の方で対応すると。なかなか表示を見るというのは、先ほどおっしゃいましたように人海戦術というか、人がかかりますので、そういったものを皆さんにもお願いしてやっている制度というのがあります。

何人ぐらい、今。

◎宮城県職員

平成19年度は50名の方に御協力をいただいております。

◎金野

50名の方に表示ウォッチャーということで委嘱をさせていただいて活動して、そういうチェックをしていただいているということでございます。

以上です。

◎コーディネーター

どうもありがとうございました。

進行上、不手際がございまして、若干、時間が超過してまいりました。

きょうは食中毒がメインテーマで、さまざまなプレゼンテーション等もございましたし、フロアからの発言もございました。

基本的に、やはり生産、流通、販売、そして消費の段階まで総合的に、それぞれのところで何ができるかということをしっかり考えていくことが大切で、生産あるいは流通だけを責めてもしょうがないし、全部消費者の責任にしてもこれはおかしい話でございます。それぞれがやるべきことをきちんとやってくと。そのために何が必要かという、やはり科学的知見、それから適切な情報提供だというふうに感じたわけでございます。

今後とも私どもも情報提供に努めてまいりたいと思いますし、さまざまな方々の意見を、いろいろな機会を通じまして皆さん方にも情報の提供としてお出ししていきたいというふうに考えております。

まだまだ御意見があろうかと思えますけれども、一応、若干時間が過ぎてまいりましたので、私の方からはこれでこのディスカッションを終わりにさせていただきます。どうもありがとうございました。(拍手)

◎司会

どうもありがとうございました。

6. 閉 会

◎司会

それでは、以上をもちまして「食品に関するリスクコミュニケーション」を終了させていただきたいと思えます。

本日は長時間にわたり御協力をいただき、また貴重な御意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

出入口におきましてアンケートの回収を行っております。今後のリスクコミュニケーションの参考とさせていただきたいと思えますので、御協力のほどよろしく願いいたします。

また、皆様のお近くでこうした意見交換会を開催することもございます。ぜひとも御参加をお願いしたいと思います。

それでは、皆様、お気をつけてお帰りください。

本日はどうもありがとうございました。