

食品に関するリスクコミュニケーション

～輸入食品の安全確保などを中心とした食品安全への取り組みについて～

日 時：平成19年6月13日（水） 13：30～16：30

於：松山全日空ホテル エメラルドルーム

1. 開 会
2. 厚生労働省における食品安全確保に関する取組
3. 検疫所における輸入食品の監視について
4. 休憩
5. パネルディスカッション及び意見交換

○司会（厚生労働省食品安全部企画情報課 吉川専門官）

それではお時間になりましたので、「食品に関するリスクコミュニケーション」を始めさせていただきます。

本日は皆様ご多忙の中、ご参加をいただきまして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。

私は本日司会を務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の吉川と申します。よろしくお願いいたします。

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、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省により全国各地で200回以上開催しているところです。今回は厚生労働省、愛媛県及び松山市の共催によりまして、「輸入食品の安全確保などを中心とした食品安全への取り組み」をテーマとして、基調講演、パネルディスカッション及び意見交換を通じて、食品の安全についての理解を深め、関係者の皆様の認識を共有することを目的として開催するものでございます。

それでは、まず最初に配布資料の確認をさせていただきます。

本日の配布資料でございますが、お手元の議事次第に配布資料の記載がございますので、そちらをご参照いただきながら、資料の確認をお願いいたします。

議事次第に続きまして、座席表、それから資料1といたしまして、「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」、資料2-1といたしまして、「検疫所における輸入食品の監視について」、資料2-2といたしまして、「平成19年度輸入食品監視指導計画」、資料3といたしまして、タイトルがついていない1枚の紙がございますが、こちらは参加希望の際に、事前にご意見、ご質問をちょうだいしたものを、私ども厚生労働省、愛媛県、松山市のほうで、ご回答をさせていただいたものをお配りしております。

その他にパンフレットがいくつか資料に入っているかと思います。緑の表紙の「食品の安全確保に関する取り組み」と、あとは松山市の「食品表示」。もう一つ、青い表紙で「自

分の健康に気をつけていますか」というものが、1枚入っているかと思えます。

その他にアンケート用紙がお手元の資料に入っているかと思えます。

もし、資料の不足がございましたら、挙手をいただきまして、お知らせいただければと思います。担当の者がお伺いいたします。また、途中でお気づきになられた場合にも、係の者にお知らせいただければと存じます。

それから、同封いたしましたアンケートでございしますが、これは今後の意見交換会をより良いものとできますよう、皆様のご意見をお伺いしたいと考えてございます。ぜひご協力をよろしくお願いいたします。ご記入いただきましたアンケートは、この意見交換が終わりましたら、出口の付近で回収をさせていただきますので、お帰りの際に、係の者にお渡しいただければと思います。

続きまして、本日の議事進行を簡単にご説明をさせていただきます。

まず議事次第をご覧ください。

初めに、「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」について、厚生労働省大臣官房中林参事官より30分程度、ご説明いたします。

続きまして、「検疫所における輸入食品の監視について」、広島検疫所花房次長より、45分程度ご説明をさせていただきます。

前半の議事終了の時刻の目処といたしましては、3時頃ということで予定をしております。その後、10分程度休憩をとらせていただきます。

その後、3時10分からパネルディスカッション、意見交換を行いまして、本日の終了を午後4時半頃ということで予定をしております。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

それではまず最初に、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り組み」について、よろしくお願いいたします。

○中林参事官

皆さん、こんにちは。厚生労働省で食品安全を担当しております中林でございます。

私のほうから、30分ばかり時間をちょうだいいたしまして、厚生労働省で取り組んでいる様々な施策について、特に今、話題になっている点を中心といたしましてご説明をしていきたいと思えます。

それで、最初に何を話そうかなということなんですけれども、お手元に資料が配ってございますけれども、まず「安全確保の仕組み（リスク分析）」と書いています。

リスク分析でございますけれども、ここに書いていますように、国民の健康の保護を目的として…ウニャウニャ書いていますけれども、結局、最終のところは、「可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にする」。こうしたことを、このリスク分析ではやるということでございます。

さらにもう少し具体的にこれをブレイクダウンしますと、まずリスクの評価があるでし

ようと。現在、これは食品安全委員会というところでリスクの評価をやっています。

昔、以前はリスク評価、それから後ほど申しますリスク管理、合わせて同じ省庁、具体的には厚生労働省がやったわけなんですけれども、現在では、その評価の部分と実際どのようにそれをコントロールするか、それは別のところからやりましょうということになってございまして、リスク評価については、食品安全委員会がやると。どれぐらいの確率で、どの程度の悪影響があるのかを評価するというようなことが食品安全基本法に基づいてなされていると。

それから、ここでリスク評価ができますと、今度はそれを実際に管理する必要がある。具体的に、たとえばリスク評価で、ある物質の、ここまでは食べても安全だという量、ADIとかいうのがあるんですけれども、それが定められる。1日あたり、たとえばこれだけだということが定められた後、じゃあリスク管理として、具体的に、大根にはこれだけ、セロリにはこれだけ、米にはこれだけ、そこまでだったら大丈夫ですよという具体的な数字を食品ごとに定めていくということが、当然必要になります。

それから、それに伴う表示もありますし、あるいは実際にこうした定めた基準が守られているかどうか。それについて監視するとか、指導するとか、そういうことが当然必要になってくる。

一方、生産なんかは、当然農林水産省のほうが、たとえば農薬だったら、その使い方とか全部決まっていますので、そうしたことについての具体的な管理をするということになっているわけでありまして。

これらを含めて、リスクコミュニケーションという形で、実際にどういう仕組みになっているかということにつきまして、今日もそうなんですけれども、様々な関係する方と意見交換をしたりしていくということをやっているわけでありまして。

ここで一言で簡単にリスクという言葉を使っているんですけれども、実はこれは非常に使う人によっては誤解がありまして、専門家は「ハザード」とか「リスク」という言葉を使い分けています。

「ハザード」というのは、何か。それはその物の持っている、その物自身の危険性、そうしたものが「ハザード」と言われているわけで。我々が実際「リスク」という言葉を使う場合には、実際それによってどういう影響を受ける、そこまで含めて「リスク」と言っている。

たとえばよく例に出すんですけれども、たとえばライオンがいると。一方、犬がいると。どっちが危険な動物かと。おそらくこれは幼稚園の子に聞いても、ライオンのほうが怖いと。たぶんそうだろうと思う。ただ、我々日常生活する中で、じゃあライオンが怖いから、外に出るのは注意しようなんて、そんなことは絶対思わない。それは管理されているから。特定の場所において、しかも檻の中にきちんと管理されているから、それは我々自身は全然リスクとして考えない。

ただ、先程言ったように、その物自身の危険性ということ言えば、おそらくそれは犬

よりもライオンのほうが獯猛なわけで、怖いし、ひょっとしたら、ヒグマなんかも怖いかもしれない。だけど「ハザード」と「リスク」というのは、具体的に実際に自分達が受ける危険が、どの程度ということ考えた場合に、全く意味合いが違って来る。

たとえば、青酸カリという、すごい毒物がありますよね。じゃあ青酸カリと塩と、どちらが怖いですかと。それは青酸カリのほうが毒性が強いに決まっている。同じ分量で見た場合、ごくわずかな量で人が死んじゃう。だけど、じゃあ日常生活、我々にとってリスクを考えた場合に、果たしてどちらのリスクが高いか。おそらく間違いなく、これは塩化ナトリウム、食塩だろうということが言える。

よく考えてみますと、食品なんていうのは、全てがやはり一定のリスクを持っているわけでありまして。よく、これは毒物だから絶対入っちゃ困るとか、これは毒物ではないという形で、物事を割合単純化して考えがちなんですけど、実は食べ物なんて、全てそれなりのリスクがある。全く安全というものは、ありえない。

たとえば、こういった水を飲みますよね。水も1日 1.5 リットルとか2リットルだったら、全然問題ないし、それはむしろ必要な量なんだけど。これをたとえば1日に7リットル、8リットル飲んじゃうと、どうなるか。水中毒っていう、立派な病気になります。場合によっては死んじゃう。水ですら、そう。

あるいはずいぶん暑くなって、ビールもうまい季節になって、私も嫌いじゃないんですけども。あれも、普通に飲んでる分には大丈夫なんだけけど、あれを大量に飲んだらどうなるか。あるいは、もう少しアルコール分の高いものを言いましょうか。ウイスキー、あるいは焼酎。これも、よく考えてみると、現実に毎年毎年、大学生がよく新歓コンパなんかやって、現実に毎年毎年、何人もが病院に運ばれている。あれだって、大変なリスクを持っている。

ですから要するに食べ物というのは、全て一定のリスクがあるというふうに考えていただいていい。その中で、じゃあ我々はどれをどんなふうに食べましょうかという議論が出てくるということだけは、やはり押さえておかなければならないだろうと。全てのものが、そうであるということでございます。毒性というのは、まさにその量によって決まるということだけは、ぜひとも覚えておいていただきたい事柄であります。

(スライド)

食品衛生行政の展開というので、非常にややこしそうな図を書いていますけれども、今申しましたのが、ここですね。リスク評価があつて、リスク管理があると。

実際は、じゃあ、たとえば大根の中にある農薬が0.1ppmと定めて、国がそれを公示しただけで、それがうまくいくかと。なかなかそうはうまくいきません。具体的には、そのリスクを管理していく必要がある。国が全てできるかといったら、実はできる部分は一部分であります。

実際にそれを現場、あるいは地域レベルで管理するのは、まさに都道府県、あるいは保健所、特別区もあります、そうした所。特に現場に近いのは保健所。そうしたところが、

様々な形で、それを管理していく。

もちろん消費者の方々には、いろんな情報提供もするわけでありまして、逆に消費者の方々から、様々な苦情とか意見を受け付けるという機会も、当然あります。

それから当然、食品等事業者と書いているんですけど、いろんなお店もそうだし、食品を作っている工場なんかもそうだけれども、そうしたところには、営業許可があったり、あるいは立ち入りとか、あるいは様々な検査をしたり、あるいは相談というのも、当然ある場合もあります。そうした形で現場を運用しているのは、都道府県とか保健所、そうしたところが中心になっている。一部、厚生局とありますけれども、これはハサップという、一定の特殊な製造工程を経る食品だけでございますけれども、それについての指導であるとか許可を与える、そういうことを地方厚生局はやっています。

輸入食品の話は、後ほど、詳しい話が花房さんのほうからありますので、私から詳しくは説明いたしませんけれども、当然、検疫所というところで、いろんな形で検査をしたり、相談を受けたり、指導したりしているということでございます。

こうした全体の仕組みの中で、この食品衛生の行政が動いているということでありまして。
(スライド)

次に、今日、これを始める前に、事前にいろいろ意見をちょうだいしたわけなんですけれども、そこにもいろいろ似たような話があったわけなんですけれども。食品安全の観点から、何が不安ですかということを、これは食品安全委員会のほうが、食品安全モニターという制度がありますので、そのモニターさんに、いろいろ聞いてみた。そのアンケート調査の結果。

まず一番不安だというものに、農薬があがっています。それからその次が輸入食品。今日のテーマですね。それから添加物、汚染物質、こうしたところが、不安だというものの上位に上がっている。その他に遺伝子組み換え、健康食品等々あるわけです。

ところが、今、ちょっと微生物のところが色が変わりましたけれども、専門家はどうか考えているか。これは厳密な意味で調査をしたわけではありません。いろんな方々に聞いてみた、その感じとしては、どんな感じかということで。まず一番、専門家が食品について、今「リスク」はあると考えているのは、まさにこの微生物。

のちほど、説明いたしますけれども、2万人以上、食中毒が毎年毎年実際に出ているわけですから、これはまさに一番大きなリスクであろうと。

それから、いわゆる健康食品。中には大変健康に危害を及ぼすものもあります。医薬品成分が含まれているものもあるし。健康食品ばかり食べていて、他は食べなくなって、栄養のバランスを崩したとか、様々な問題が出てきている。これが2つ目。

それから下にありますね。ウィルス。今年の冬は大変でした。ノロウィルスというのが、非常に全国で蔓延しまして。やはりこのウィルスというのは、食品衛生上、大変大きなリスクになっているということでもあります。

それから、カビ毒・自然毒。これはガンの先生なんかに聞きますと、やはり食べ物に由

来するもので、一番発ガン性が、何が心配かといったらカビ毒ですね。アフラトキシンというのが一番有名ですけれども、これは明らかに発ガン性という意味で警戒しなければならない。

あるいは、実際に自然毒でありますけれども、フグとかキノコとか、毎年食べて亡くなる方がいらっしゃいます。これは具体的なリスクになっている。

こうしたふうに、相当不安だというものと、実際に客観的、科学的リスクとしてどういうものがあるかと並べた場合、相当違ってくる。

それから汚染物質。これはしょっちゅうあるわけじゃないんですけれども、大規模な食品事故が、過去ありました。ヒ素ミルクであるとか、あるいは、この間から話題になっていたカネミのライスオイルの問題とか。具体的に汚染物質というのは、ひとたび起こると、それが非常に大規模になって、しかも大きな危害を与える恐れがある。そうした意味で、やはりリスクとしては、十分警戒しなければならない。

このように、先程申し上げたように、若干ギャップがある。このあたりについて、こうしたリスクコミュニケーションの場などを通じまして、コミュニケーションを図り、それから意見交換をしていくということは、非常に大事ではないかと思っているわけでありませう。

(スライド)

各論に入ります。

いくつか、今、特に話題になっていることがありますので、簡単に説明していきます。

まず、食品中の残留農薬等の安全確保。これは先程の不安の第1にも挙げられるような項目です。

(スライド)

これは既に今日いらっしゃる方は、非常に日頃からこうした領域については勉強なさっている方がたくさんいらっしゃいますので、おそらくお分かりだと思います。復習のつもりで聞いていただければと。

残留農薬等については、ポジティブリスト制度というものができました。これはどういうことかと言いますと、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。これは15年の改正で行われたわけなんですけれども、なんか硬い言葉が並んでいてわかりにくいんですが。要するにポジティブリストという言葉が、カタカナ用語で非常にわかりにくいんですけれども、この反対の言葉はご存じですよ。ネガティブリストという言葉があります。

ポジティブリストによる規制とネガティブリストによる規制が、どう違うか、簡単にご説明申し上げますと、ここで言っているポジティブリストというのは、基本的には、たとえば残留農薬なら農薬でけっこうです。全て禁止した上で、一部リストに載っているものは、たとえば1ppmまでいいですと。あるいは米で言えば、2ppmまでけっこうです。そこまで入っていても大丈夫だと。リストに載っているものが、使うものが許されると。基本的

に、そう考えてください。それがポジティブリストの規制の方式。

ネガティブリストというのは、その逆の概念ですけども、昔これをやっていました。後ほど説明します。ネガティブリストというのは、基本的に何を使ってもいいですと。ただ、これはここまでしか使えません、これはここまでしか使えませんという規制の仕方ですから、リストに載っていないと、それは使えちゃう。基本的に何を使ってもいいということを前提にした規制がネガティブリストですから、そういう意味で、全然規制の方式が違う。

(スライド)

具体的に申し上げますと、従前はネガティブリストの時代でした。農薬とか、飼料添加物、動物用医薬品、当時は残留基準が定められているのは 250 農薬、33 動物用医薬品。これについては残留基準があった。これを超えて残留してはダメですという規定だった。

ここで問題が出てきます。じゃあ、定められていないのは、どうなの？ ということについては、実は残留していても、基本的に販売禁止等の規制がなかった。そういう規制の方法をとっていました。これネガティブリストですが、基本的に何を使ってもいいんですが、これとこれとこれはダメですよという規制ですから。これでいろいろ問題が出てきました。なんでかと言いますと、輸入食品がどんどんいろんな物が入ってくる。いろんな国からいろんな物が入ってくる。当然、気候風土が違いますから、日本と違う農薬を使っていたりするわけなんですよ。ネガティブリストですから、この時代は。じゃあ日本で使われていない農薬が検出されたら、どうするかと。法律上は、一部、明らかにそれは有害であって、ということが立証できるんだったら別ですけども、そうでない限りは規制できなかった。ズルズル入ってきてても、それを規制する術がなかったというので見直されたのが、このポジティブリストへの移行の背景にあるわけです。

(スライド)

ポジティブリストはどうなるかということなんですけれども。まず定められている物。当然これは具体的に、これについてはという形で定められている物については、基準を設定します。それに基づいて、その残留基準等を守っていただくという仕組みになっているということでもあります。当然、超えると販売とかは禁止される。

対極点にあるのが、それと全く違う規制のかかり方をするもの、一部、厚生労働大臣が指定する物質というのがありまして、それは、人の健康を損なうおそれのないことが明らかだと。そうしたものについては対象外として使ってもいいですよという仕組みになっています。これは何なんだということなんですけれど、聞いてみれば当たり前の話で、たとえばいろんな無機物なんかで、鉄とか、そうした金属もありますし、あるいはアミノ酸類であるとか。通常、何にでもそもそも入っているようなものですよ。そうした物については、それは新たに基準を定める必要はないでしょうと。これは対象外ですから使えると。

この間に落ちこちるといえるか、実際に基準が定められていないものは、どうするかなんですけれども、これは、人の健康を損なうおそれのない量として、極めて微量であります、

極めて微量なんだけれども、それを超えて残留してはいけませんという仕組みになっているということでもあります。

したがって、ポジティブリストの規制を導入することによって、様々なものについて、全て網をかけることができるようになったということでもあります。

(スライド)

次に、食品添加物、これもいろいろ話題になっています。基本的にこれは、今申し上げました残留農薬と同じような考え方に立っています。

そもそも添加物というのは、こういう定義があります。「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法によってしようするもの。保存料、甘味料、着色料、香料等がある」。

昔は天然添加物というのと化学的合成品たる添加物という、何かややこしい言葉を使っていたんですけども、要するに合成された添加物の2つに分けていました。天然添加物自体は、昔から使われているから、別にこれはかまわないんだよという仕組みにしていたんですけども、実はいろいろ調べてみると、天然添加物というの、やはりその量についてきちんと規制する、あるいは使ってはいけない、明らかに害があるだろうというものの中にはあるということもありまして、全て天然、人工を問わず添加物として定義をした。

それから昔は、目的規定が入っていたんですけども、それも取った。要するに製造の過程において使えば、基本的にそれは添加物になるという整理に変わったわけでありませぬ。

(スライド)

この添加物の指定については、これもポジティブリストですね。定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されている。要するに、そのリストに入っていないものは使えませんという規定です。

ただしという形で、2つほど例外があると。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。後ほど説明します。それから天然香料について規制対象外。当然ながら、未指定の添加物を使ったら、食品衛生法第10条違反になるという仕組みになっているわけでありませぬ。

(スライド)

整理いたしますと、まず指定対象として、化学的合成品と天然物がある。それから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いう仕組みになっている。

(スライド)

指定添加物、364、当時ですね。19年1月現在の数字で指定添加物が364あると。これは全て定められている。それから既存添加物。これは先程ちょっと申しましたように、従来からずっと使っているものについて、それを全部チェックというのなかなか難しいという部分もありますので、法改正時、長い経験があつて、その後も使用販売が認められるという仕組みにしようじゃないかというので、リストを出してくださいという形でお願いし

て、そのリストができています。これは既存添加物名簿というのが 450 あるということでもあります。もちろん、これについても、新たな試験として、これはやはり、たとえば発ガン性が明らかにあるとかいうことであれば、それは外されるという仕組みになっています。

それから先程の例外的なものが2つ。天然香料。これは動植物から得られる天然物質で、香り付けの目的で使用。それから一般飲食物添加物。これが約 100 ぐらいある。

(スライド)

具体例で申し上げたほうがわかりやすいと思います。指定添加物としては、これは非常に有名なんですけれども、ソルビン酸。これは保存料として幅広く使われています。あるいはキシリトール。これは甘味料として使われている。たとえば、こういうものがある。

既存添加物としては、先程申しました、昔から使われている天然素材でというので、たとえばクチナシの色素。黄色い色をつけるのに、これを使いますし、柿のタンニン、これは酒の製造なんかにも使います。

それから天然香料は、たとえばこういうものがあります。バニラの果実から得られる香料であるとか、あるいはカニの身から得られる香料。こうしたものが使用されている。

あるいは一般飲食物添加物。たとえばイチゴジュースなんかを例に挙げていますけれども、そのものでも食品になるけれども、それを使って色をつけるということもあります。これは両方に使われている。あるいは寒天。こうしたものについては、天然香料、一般飲食物添加物というような類型になっているわけでありませう。

(スライド)

さて、その次の話題。これも関心の高い話です。ただ輸入食品は、後ほど花房さんのほうから詳しい説明がありますので、ここは飛ばしましょう。

(スライド)

「健康食品」に関する取り組みについて、若干ご説明したいと思います。

(スライド)

なかなか「健康食品」という言葉自体が、非常に一般用語でよく使われる。逆にその定義がはっきりしていないという部分があります。

そもそも「健康食品」という前に、「食品」って何なの？ という話を少ししないといけないかなと思ひまして。要するに、口から入るもの、飲んだり食べたりする物。大きく分けて2つあります。1つは医薬品。これは部外品も含まれますが、医薬品。薬事法で規制されているもの。それが医薬品ですね。

それ以外が全て食品。食品衛生法では、そういう定義になっています。要するに医薬品以外の飲食物全て、これは食品であるという定義になっている。そこで、では食品がいくつか分かれますねということ。これは特に、その用途という形で書いています。いくつか書いていますが、まず一つの類型に、特別用途食品というふうに書いています。ここです。これは病者用であるとか、妊産婦用であるとか、乳児用、アレルギー用、高齢者用。たとえば咀嚼嚥下が困難な方に対するものであるとか、あるいはわかりやすいのでは乳児

用のミルクとか、そういうのがここに入って来るわけでありませぬ。

これについては、特別の用途が表示できる。基本的に、これは個別に厚生労働省のほうで、この食品については、これは認められますかという形で申請が上がってきます。それをチェックするという形になっています。そしてマークがこれ。昔、特殊栄養食品と、よく言っていたと思うんですけども、人形マークというふうに、この中にもたくさん記憶なさっている方がいらっしゃると思いますね。人形マーク、こういうマークが付けられる。

次の類型が保健機能食品のうちの特定保健用食品（個別許可型）、「特保」という言葉がよくありますし、最近、宣伝なんかでよく出てきています。これの特徴はどういうことかと言いますと、保健の機能表示ができる。たとえば「お腹の調子を整えます」とか、そうした意味での保健上の機能について、その食品に表示することができる。これも厚生労働省の個別の、一部規格基準型で個別がいらないのがありますけれども、基本的に個別に審査が必要であると。この審査をクリアしたものについて、こういうマークがつく。2種類あります。ほとんどこちらです。こちらは、条件付きといいます。基本的にこれは厚生労働省で審査する時に、まずいわゆる宣伝文句が付くわけですよ。機能表示として。「お腹の調子を整える」。でも、本当にこれは整えるんですかということについて、いろいろ審査をする。それについて確かに客観的にそれは間違いないで

すねという場合と、ちょっと微妙なところがありますねというのが、一定の条件を付した上での特定保健用食品という仕組みでございます。現実に、こうした食品はほとんどない。出たかな、出てないかな。1個出てるか、出てないかという状況だったと思います。

それからその次の類型。これが栄養機能食品（規格基準型）。これはおもしろいのは、厚生労働省の審査は不要です。栄養成分の機能表示ができる。たとえばカルシウムが入っていますという時に、「カルシウムは骨を作るのに必要な栄養素です」と、そういう形の栄養成分の機能について表示ができる。それを宣伝できると。これについては、いちいち個別の食品の審査はいりません。一定の、たとえばカルシウムならカルシウム、ビタミンAだったらビタミンA、なんでもいいですけど、そういう一定の基準に当てはまっている。一定量以上あって、あまり多すぎてもダメですけども、一定のレンジに入っている場合については、これはこの表示をしてもけっこうですという仕組みになっているわけでありませぬ。これは当然マークはありません。なぜかという、個別に審査していませんから。基準に当てはまっているというだけですから、これはマークはありません。

それ以外が一般の食品。ようやく普通の食品が出てきたんですけども。ただボリュームから言うと、これがもちろん食品では大半ですけども。いわゆる健康食品と、その他のまさに一般の食品があるということになるわけでありませぬ。

これは当然、これを裏返したらいいと思うんですけども、こちらは表示ができるものについては、一定の審査とか一定の規格基準に当てはまっていることが、ここです、これは一定の審査が必要だと。個別の基本的な審査が必要だと。

ところが、これは審査も何もしていません。だからこれについては、効果や機能の表示

はできない。もし街を歩いていて、こんなこと、こうしたものでも、あるいは規格基準型の栄養機能食品でもない場合に、効果とか機能の表示をしておれば、それは食品衛生法、あるいは健康増進法に違反する可能性が相当高くなっている、あるいは薬事法に違反している可能性もあります。

こうしたものは、ともかく、こうした表示はできないということになっているわけであります。

健康食品というのは、ここの保健機能食品と、いわゆる健康食品、ここですね。これを合わせたものが、健康食品だろうと。一応、役所的には、こう考えています。ただ一般にこういう形で使われているかどうかは、なかなか微妙な部分がありますけれども。これがいわゆる健康食品と保健機能食品を合わせた健康食品ということであります。

(スライド)

これに対する取り組みなんですけれども、実は時々マスコミなんかにも出ますけれども、いろんな健康被害が出たとか、怪しげなものがあるとか、騙されたとか、いっぱいあるわけなんですけれども。こうしたものについても、やはり放っておくわけにもいかないわけでありまして。こうしたものについて、一定の取り組みをしているわけでありまして。

有効性。これは今、説明いたしました。国が制度化しているものについては、保健機能食品というのがある。それは特定保健用食品と栄養機能食品。それ以外は国は知りません。それは認めていません。保証いたしませんということです。

それからもう一つ、健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の禁止。当然、こうしたものについては、国民の健康の保持増進の効果に関して著しく事実と相違するとか、著しく人を誤認させる。こうした広告等の表示をしてはならないという規定があります。

たぶん今日、表示ウォッチャーの方なんかもういらっしやっていますけれども、こうした観点で見ているらっしゃる部分もあるのではないかなと思います。

それから安全性。一般食品における安全性確保に加えまして、特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置という規定があります。なんでこんな話になっているか。特にこの「特殊な方法により摂取する」というところがミソでありまして。普通の食品でしたら、毎日毎日、毎食、食べますか。米は別ですよ。主食ですから。普通、食べませんよね。同じおかずばかり、毎日毎日、絶対食べない。それをまたその量にしても同じものばかり毎日毎日、たくさん食べられるわけがない。飽きてきちゃいますよね。

ところが問題は、こうしたいわゆる健康食品などで、たとえば錠剤とか、あるいは液状のものもありますけれども、カプセルに入っている。これは毎日毎日、あるいは1日3回食べられちゃう。これが健康にいいんだと、うまいこと宣伝を書いていますから。いいんだと。じゃあ3錠じゃなくて6錠飲んだら、もっときれいになるかしらとか。やっぱりそういうふうを考えることが、よく出てくるわけです。現実にはそういうふうに、たくさん飲んじゃうというのがある。

ところが、錠剤、カプセル錠ですから、普通の食品自体、いろんなものが混ざっている

わけで、その中に、たとえばビタミンAでもなんでもいいですよ、ビタミンAでも一部しか含まれていないんですよね。いくらビタミンがたくさん入っていますよと言っても、100gのミカンに100gのビタミンAが入っているわけがないわけで。ミカンはまずかったな、ミカンはCのほうがいいかな。ごく一部しか入っていない。

ところがこれを濃縮しちゃいますと、ほとんど純粋に、その物質をたくさん摂取できちゃう。しかも毎日毎日。そうすると、これは本当に健康に及ぼすいろんな影響、悪影響、現実的な危険となって出てくる。そういうことで、やはりこの健康食品については、今後十分注意していかなければならんというふうに我々は思っています。

そのために、この制度について、何度も今まで見直してきていますし、これからもおそらく、まだまだこの仕組みについて検討する必要があるという問題意識を持っています。現実に今年もまた検討委員会のようなものを立ち上げるつもりでございます。

このあたりは、いくらでも食べられるというところに、いろんな問題が出てくると考えているわけでありませう。

安全性・有効性の情報。これは実は、国立健康・栄養研究所のホームページをご覧になっているかもしれませんが、そこに非常に詳しく載っています。各物質についてや、よく宣伝などに、これは健康にいいんだとか、この物質がとか、そういうのを見て、これは何かしらという時は、ここをちょっと見てください。

それなりに有名なものは、だいたい載っています。ここにも載っていないのは、ちょっと少しまだ手を出さないほうがいいと考えたほうが賢明かもしれません。おそらく評価も十分できていないようなものですから、何が入っているかわからない。あるいはどういう効果があるかわからない、あるいはどういう危険性があるかわからない。そうした意味で、要警戒だというふうに考えていただいてもいいと思います。

(スライド)

ちなみに、こういう例が今年になってから、ありましたね。スギ花粉を含む製品の取扱いについて。

これは実はスギの花粉ばかり集めて、それをカプセルに詰めたもので、業者さんは言っていないんだけど、これは花粉症の方に効くという形で実際には広告されているフシがありました。これについては、実は、これは薬事法の措置になります。

そもそも治療とか予防のために使用されていることを目的。これは基本的に医薬品ですよ。医薬品ということであれば、当然それは医薬品の様々な承認手続きが必要。販売にも手続きがある。いろんな意味の規制がかかってくるんだけど、実はそうした規制は全然守っていなかったということであるから、薬事法違反という取扱いになっているわけでありませう。

やはり実際にそういう被害が出るというのは、我々としても非常に神経質になっているところで、そうしたものがあれば、きちんとそれは当然ながら対応しなければならないわけでありませう。もちろん被害がなくても対応する必要はありますけれども。

それで、ちょっと微妙なものがあると。今申しました事例は、ほとんど花粉ばかり入っているというものだったんですけども、花粉を含むというの、実はある。これはカプセル状もありますし、液状になっているのもありますし、いろんな形態があります。これも実は、それを販売する業者さんは、やっぱりこれはスギ花粉が入っていますから、いろんな花粉症にも効くんですよとかいう形で、いろいろ販売をする。直接広告する場合もあるし、第三者をかませる場合もあるし、いろんな形で、それを普及させようとしている。これについてはどうかという形なんですけれども、必ずしも医薬品とまでは断定できないかもしれないけれども、少なくともこういうことはしてくださいと。まず、スギ花粉を含む旨の表示。考えてみれば、非常に乱暴な話で、花粉にアレルギーがある人に、そのアレルギーそのものを食べさせるわけですから、当然ながら、そういうのって様々な、アナフィラキシーショックとかいう言葉がありますけれども、いろんなアレルギー反応が出ることはありうるわけで。そうしたことを今、いろんなアレルギー食品で、いくつかの表示を求めていますけれども、全く同じような話になるわけで、それは当然表示する必要があると。

それからさらには、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため、注意する。そうしたものを表示してくださいという形にしているわけでありませう。

今後とも、こうした類で、いろんな需要に対応すべく製品が開発されてくると思いますが、我々としては、十分ウォッチしていく必要があると考えているわけでありませう。

(スライド)

それから次にBSEに関する取り組み。これもいろいろ話題になっています。

(スライド)

まず国内牛はどうなっているかということ、簡単におさらいします。まず全ての牛の特定危険部位を除去、焼却しています。それから21ヶ月齢以上の牛については検査を実施している。ただ20ヶ月以下についても、自治体が自主的に検査をするという仕組みになっています。

これは実は、平成17年に食品安全委員会のほうから、一つの答申が出てまいりまして、それに基づいて行われた措置であると。要するに内容を言いますと、20ヶ月齢以下であれば、BSE検査をやってもやらなくても、結果としては全然変わらないでしょうと。わかりやすく言えば、あまり科学的にやることについての意味がないですよというような話が出てきまして。これは実はBSEの特別措置法というところの規則の中に書いてあるんですけども、元々月齢制限はなくて、全てについて検査を義務づけていたわけなんですけれども、その答申を受けまして、科学的評価を受けて、21ヶ月齢以上について検査を義務づけるという仕組みに変わったわけです。

基本的には、そう変わった時に、じゃあ20ヶ月齢以下はいいよねと、やる必要ない。科学的にはやる必要はないということなんですけど、ただそうは言っても、当時ですから、まだBSE騒ぎがおこりまして、そんなに年数もたっていないということもありまして、や

やはり、まだまだ不安があるでしょうということ。それから生産流通の現場において、やはり混乱するんじゃないかということもありまして、21ヶ月齢未満の牛については、地方自治体が自主的に検査を行う場合は最長3年で、これは平成20年7月までになりますけれども、経過措置として国庫補助を行うというふうな仕組みに整理されたわけでございます。

元々、本来そもそもBSEの検査を始める時に、本当に非常に月齢の小さい牛について必要かどうかという議論はあったんですが、その当時はまだ、国産牛で果たして何ヶ月かということが、よくわからなかった。仮にその時に20と仮にしたとしても、20か18か25か全然わからないという状況の下にあって、最初のBSEの検査の規制ができたわけですから、当然ながら全年齢、全月齢という形になったわけです。

ところが、その後、トレサビリティの改正もございましたので、平成17年に食品安全委員会のほうの科学的評価として21ヶ月以上だけでかまわないのではないかという話が出て、それに基づいて措置をとっている。ただ、そうは言っても混乱を防ぐために、暫定的に3年間の措置として国庫補助を行う。地方自治体が自主的に行う場合には国庫補助を行うという仕組みに整理されたわけでございます。

(スライド)

実際に今までBSE検査、どれぐらいBSE牛が見つかっているかと。死亡牛も含めると、国内では32頭が、これまで出てきています。最近の動向をみますと、やはり飼料規制がよくきいていまして、おおむね60ヶ月齢以上の牛しか、最近は出てきていません。若い牛からは、全然、当たり前ですよ。飼料規制していますので、元々感染する機会がありませんので。昔感染を受けた牛から、これからもまだ出ると思います。まだあると思います。それは昔、そうした飼料の中に原因物質が入っていましたので、それはまだこれからもありうると思いますけれど、若い牛からは、まず出てこないということは、おそらく言えるのではないかと。国内では32頭が、現在のところBSEとして確認されているという状況でございます。

(スライド)

じゃあアメリカはどうなの、という話なんですけれど。これはアメリカに対しては、対日向けの牛肉の条件をつけています。当然ながらSRMはあらゆる年齢から除去。それから20ヶ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と。これが対日輸出の条件になっています。これに基づいて日本に輸入されてくると。

ただ、じゃあ肉は全部かということになると、そうではない。カット肉と内臓が日本向け輸出可能。実は挽き肉であるとか、肉加工製品、ソーセージやハムの類ですね。加工製品は日本向け輸出プログラムの対象外です。こうしたものが入ってくれば、元々対象外。当然、業者も知っていますから、こんなもの、意図的に輸入しようとはしない。だから基本的に、そういったものは日本に入っていない。

ただ、この間から時々出てきましたけれども、間違えて、混載と言ってるんですけども、

送る時に他の箱が混じっちゃったというのが、この間からございました。混載事例は、今までいくつかございました。

実は、おそらく今日プレスリリースされると思いますけれども、実は先日から農林水産省と厚生労働省の担当官がアメリカのほうに行っていて、実際に向こうの食肉処理施設を見てきています。今日プレスリリース予定でございますけれども、大きな問題はなかったという形で、今のところ聞いております。

(スライド)

次に食中毒防止対策。

(スライド)

これは先程リスクのところで申し上げましたけれども、ちょっと時間超過したから急ぎましょう。これは毎年毎年、これだけ出ているわけですよ。他のいろんな不安材料とは違って、現実的にこれだけ出ているということはやはり考えていかなければならないと思うわけでありまして。

具体的にどういうものが多いかということなんですけれども。最近多いのは、カンピロバクターが、やはり多くなっている。それからウィルス。これは事件件 275。患者も多くなっている。これはノロウィルスがほとんどです。一部の肝炎でウィルスというのはありませんけれども、基本的にほとんどがノロウィルスと考えてください。

昔はビブリオが非常に多かったんですけれども、衛生管理も、生産者側の努力なんかもありましたし、行政側も実は努力しているわけなんですけれども、そういうこともあって、相当ビブリオは減ってきたんですけども、カンピロバクターというのは、やはり減らないというか、けっこう増えているという状況にあるわけでありまして。これなんかはまさに非常に大きなリスク。

これは全国がそうだとは言いませんけれど、ある県なんかで検査したら、鶏肉とか、あるいは牛なんかでも特にレバーとか、ああいうもの。よく鶏ワサとかありますよね。たぶん県内でも出している施設はありますけれども。実は市販の鶏肉、特に挽き肉はひどいんですけれども、調べてみたらカンピロバクターが4割と6割とかいう形で検出されています。実際に。

だから家庭でも、生で鶏を食べちゃうと、相当な確率でカンピロバクターという病原菌が入っています。本当は、こういうことのほうが、はるかに大きなリスクです。あるいはレバーの生とか。こんな危険なものを、よくお店の人は出せるなというので、ちょっと私は心配になります。本当にお店の人はご存じなんだろうかって。そういった食中毒が出たら、当然店の評判は落ちるし、もちろん営業停止にもなりますけれども、いろんな意味で大変なリスクを抱えているんですけど、よく生でそうした鶏とか、あるいはレバーとか出すなというのが、少し気になっているところではあります。これはまさに現実のリスクです。

(スライド)

いろいろ対策をやっていますが、これは後ほど、ひょっとしたら県、市のほうから説明があるかもしれません。時間がないので飛ばしましょう。

(スライド)

それからリスクコミュニケーション。こういう形で、いろいろリスクコミュニケーションを行うと。これは決して、一方的に私が今話しているだけではなくて、後ほどディスカッションの形で、フロアと意見の交換であるとか、あるいはパネラー同士の意見の交換という形で、そのような形で情報の交換を図っていくということが大切だと考えております。

(スライド説明終了)

以上で、若干時間が超過して申し訳ございませんですし、断片的な話ばかりで、十分全体像について説明できたとは思いませんけれども、ひとまず私の話は、ここで終了させていただきます。どうもありがとうございました。

○司会

ありがとうございました。ここで皆様にお詫び申し上げます。ただいま説明に使用いたしました資料1でございますが、偶数のページが欠落しておりました。皆さんにはご不便をおかけいたしまして、大変申し訳ございませんでした。なお資料につきましては、お配りしております資料1の一番最後に厚生労働省の食品安全情報のホームページのURLを掲載してございます。こちらのほうに意見交換会の資料を載せてございますので、ご活用いただければと思います。大変申し訳ございませんでした。

続きまして、広島検疫所花房次長より、「検疫所における輸入食品の監視について」ご説明いただきます。よろしく願いいたします。

○花房次長

皆さん、こんにちは。広島検疫所の花房といいます。今日はよろしくお願いいたします。

(スライド)

日本は今、飽食の時代と言われております。テレビをつければグルメ番組が花盛りですし、旅行もグルメツアーというのが盛んに行われています。少なくとも開発途上国のような飢えに苦しむというような姿は見られません。食料は十分に確保されているというように見えますけれども、その台所事情といいますか、供給源はどうなっているのか、見てみたいと思います。

ここに示しました棒グラフは、主要先進国のカロリーベースでみた総合食料自給率でございます。ロシアのデータがちょっとありませんでしたので、今回はG7の国々に並んでいただきました。

一番左側がフランス。自給率は130%。次はカナダ、アメリカ、これが120%。優等生ですね。ドイツが90%、イギリス74%、イタリア71%、そして日本が40%です。

(スライド)

いつから日本はこういう状態になったのか。一番新しいデータが 2005 年、平成 17 年のデータがございましたので、ここから 10 年ごとにちょっと遡ってみました。一番左側は 1965 年、今から 40 年ぐらい前です。昭和で言えば昭和 40 年。東京オリンピックの翌年ですか。そういう時代の時には、まだ自給率が 70%以上ありました。先程のグラフで言えば、イギリスやイタリア並みです。ところが 10 年で 50%に下がりました、それ以降はだんだん下がってきてまして、1997 年、平成 10 年の時に今の 40%に下がりました、以降 40%を継続しているということでございます。

自給率が 40%ということは、残る 60%は輸入食品に頼っているということになります。

(スライド)

その輸入食品ですけれども、平成 18 年は 186 万件、3358 万トンの輸入がありました。数字だけではよくわかりませんので、一番左側のデータですけれども、昭和 50 年、30 年ほど前のデータですね。これと比較してみますと、この 30 年間で輸入件数はだいたい 7.4 倍。それから輸入重量は 1.6 倍に増加しております。件数と比べると、重量の増加率は、ちょっと少ないように見えますね。先程から出てきました自給率等に関係するのは、こちらの重量のほうですね。あまり増えていないのかなと思いますけれども、この 30 年間の人口増加率をみてみますと 1.14 倍ですから、1.6 倍というのは、かなり大きな、それを上回る数字になりますので、やはり輸入食品に頼ってきている傾向が強くなっていると言えると思います。

一方この輸入件数ですけれども、これは飛躍的に伸びております。

この輸入件数の伸びが輸入重量の伸びより大きいということは、言い換えますと 1 件あたりの輸入量が小さくなっているということになります。要するに 1 回あたりの輸入が小口になってきているということですね。この昭和 50 年の頃の輸入の状況ですけれども、ちょうど私が入省してしばらくした頃でございますけれども、この頃の輸入というのは一次産品の輸入がメインでございました。検査なんかも、穀類の水濡れ事故とか、そういったことを一生懸命やっていた時代なんですけれども、畜産品にしても水産品にしても、それからまた農産品にいたしましても、原料の状態でも輸入してきてまして、それを国内で日本人の食生活に合ったものに加工していくというのが通常でしたけれども。日本が経済成長を遂げるにしたがって、物価も上がり、人件費も上がりということで、そういう人件費等の抑制ということもあって、加工工程というのは海外に移ってまいります。

その加工の程度というのも、最初は半加工品ぐらいだったんですが、だんだん最終製品まで複雑になってまいります。たとえば、鶏肉を挙げれば、骨つきで丸ごとの輸入が、カット肉になって、それからカットされた肉がもっと小さくなってネギと一緒に串に刺されて、おまけにタレまでついて、そういう状態になって輸入されてくるということになりました。

そうすると無駄な部分の輸入がなくなりますので、コストも抑えられるということですよ

し、また輸送システムが進歩し、貨物の輸送にコンテナが使われるようになります。冷蔵コンテナ、冷凍コンテナ。そういったものが使われますと、コンテナ一つという小さな単位で自分の持って来たい必要な製品を、必要な時に必要なだけ、ドア・ツー・ドアで輸入ができるということで、どんどん輸入の回数が増えてくるということです。

それからまた、グルメブームというのが来まして、食品にも単にエネルギー源というだけでなく、よりおいしい物、珍しい物、それからまた、鮮度のいい物といったことが求められるようになってまいりました。

そこでまた、航空機の発達によりまして、航空機で輸入してくる場合には、もちろん船よりもコストがかかるんですけども、少量で、かつ付加価値の高い高級嗜好品と言われるものが、世界各国から飛行機で毎日何回も輸入されるようになってきました。そういったことが輸入件数を飛躍的に伸ばしてきた大きな要因になっています。

私どもの立場で言えば、重量はあまり関係ないですね。件数が増えて、診査や検査業務が増え、また加工食品が増えるということで、審査の内容が複雑になり、本当に大変な状況になってきております。私どもの仕事量は件数の伸びと比例しているということです。

(スライド)

これは、品目別に輸入重量を見たものです。件数を引き上げた嗜好品などは、重量で見ましたら、少数派でございます。やはり重量で見れば、メインはこの農産食品、それから畜産食品、水産食品といったところです。この農産食品も、具体的には小麦、それから大豆、トウモロコシといった、いわゆる一次産品が、このうちの80%以上を占めておりまして、やはり今も輸入のメインではあります。

(スライド)

輸入食品は世界各国、200カ国近い国々から輸入されてまいります。どんな地域から輸入されてきたかといいますと、北アメリカが48%ということで、圧倒的に多いですね。それからアジアが28%。オーストラリア、ヨーロッパ、南アメリカという順です。この北アメリカの中の7割ぐらいがアメリカですね。アジアの半分ぐらいが中国となっております。

こうすることで、日本の今のグルメブームですとか、豊かな食生活というのは、こういった国々の食品で支えられているというようにも言えます。したがって、この多くを輸入食品に頼っている日本としましては、輸入食品の安全を確保するということが、国の大きな使命ということになってくるわけです。

(スライド)

輸入食品の監視指導の基本的な考え方としましては3つのポイントがあります。これまで消費者の方々からの意見を聞いていますと、国産品は安心だと。輸入品は不安だと。どうしてかという、同じ日本の国で作ったものということもありますし、生産者の顔が見えるということでしょうかね。聞けばわかるんじゃないかということもあると思います。輸入品の場合は、遠い外国ですから、なかなかわからないということも確かですね。

ただ、輸入品につきましても、やはり基本的には、輸出国の対策ということが重要にな

ってまいります。それから水際での対策、そして国内流通時の対策。これが3本柱となっております。

(スライド)

先ず輸出国での対応ですが、特に先程の輸出国のグラフで見られたように、アメリカとか中国とか、日本をマーケットにしている国々には、日本の食品衛生法を十分に理解していただいて、それで日本の食品衛生法に合致したものを輸入してきてもらうように心がけるということが必要です。このために厚生労働本省では、いろんな英文の法律のパンフレットを作りまして各国への情報提供に努めております。

輸入時。これは検疫所の話ですので、これから後で述べます。

検疫所で問題がないとされて、国内に入った場合ですね。これでおしまいということでは、もちろんありません。国内に入りますと、今度は都道府県が、国内の食品と同様に監視指導計画に基づいて監視をいたします。それで違反がもし発見されますと、本省を経由して検疫所にフィードバックされます。ここで検疫所が監視を強化するとともに、必要に応じ、相手国に対して本省から指導が行なわれるということになります。

(スライド)

こういった方針を基本の考え方にしまして、厚生労働省では、毎年、輸入食品監視指導計画というものを作っております。そしてそれを制定する時には、パブリックコメントを出しまして事前に意見を聞き、またその結果もホームページで公表しています。

(スライド)

平成19年度の監視指導計画は、皆さんもご覧になっている方も多いと思いますし、今回配布させていただきましたので、詳しく後でご覧いただきたいんですが、その中に、輸入時に重点的に監視指導を行う項目というのがあります。その中から、また重点的な所だけをピックアップしてみました。

まず第1点ですけれども、輸入時に検疫所で審査をしますけれども、この審査をきちんとやっという事です。当たり前のことではあるんですけれども、この時に、輸入を禁じているような、そういう品物ではないかということをも考えます。それから輸入が条件付になっているものではないかということもチェックします。そして海外で事件が発生しているようなものではないかということもチェックします。そして製造方法に問題がないとか、添加物の使用状況はどうなっているかということも審査していきます。

よくわからない場合は、さらに輸入者に細かい資料を提供してもらって、このエビデンス上で、しっかり問題がないということを確認します。これが一番重要です。そして初めて、どういう検査をどういう形でやっていくかを検討するという段階に入っていきます。

次に検査のことですが、検査の種類もいくつかあるんですが、まず1つ。輸入時のモニタリング検査というのがございます。ご存じの方もいらっしゃると思いますけれども、これは毎年計画的に実施をしております。

輸入食品、先程言いましたように年間170万件、180万件という数がありますので、これ

を全部検査するという事は、ちょっとできないわけです。ですから厚生労働省では、過去の違反事例等を参考にしまして、年間計画を立てていきます。どういう品目に対して、どういう検査を何件行うのかということ積み上げていきまして、それを全国の検疫所に割り振って、検査を計画的に行っていくということでございます。それが平成19年度は7万9千件という数字が出て、これを目標にして、今、検疫所では検査をしているところでございます。

もしこのモニタリング検査で違反が出た場合には、この品目ごとの枠にとらわれるのではなくて、検査を強化します。輸入届出件数の30%とか50%ですね。つまり輸入届出3回に1回とか2回に1回の割合に検査率を上げて集中的に検査をしていく。さらにそれで違反が出るということであれば、今度は法違反の蓋然性が高い食品だということで、厚生労働大臣の検査命令が発動されることとなります。

まだ違反の認められない一般の食品、このほうがずっと多いんですけれども、こういったものを対象として行うモニタリング検査は、検疫所がサンプリングして、検疫所が分析をするわけですが、これらの貨物は違反の蓋然性が低いわけですから、貨物の流通を妨げないで検査をしていくという形が取られています。

ただ、いったん検査命令が発動されたものは、違反の蓋然性が非常に高いということで、それをあえて輸入するならば、輸入者が自分の責任で、自己負担で登録検査機関でもって検査をして、これは問題ないということを証明して輸入するということとなります。

こちらの場合は違反の蓋然性が高いということですから、輸入は検査結果が出るまでストップ。それも輸入の都度、毎回検査をするということとなります。

(スライド)

モニタリング検査の考え方の補足ですが、厚生労働省では、統計学的手法を用いて算定をしております。95%の信頼度で、違反率が1%以下になるように、それを保証できるような形で検査をするための数、299というのを基本にしまして、これに過去の事例だとか、いろんな要素を加えまして、実際の検査件数を算出していきます。

具体的には、19年度では輸入食品を124の品目に分類しまして、その品目ごとに、たとえば農薬ですとか、あるいは添加物ですとか、検査項目グループごとに必要な検査件数を算出しまして、それを積み上げていったものが、先程の計画件数になるわけです。

(スライド)

そしてモニタリング検査で違反になった場合ですが、もしその違反の内容が、すぐにも健康に被害を発生する恐れのあるような、先程の話がありましたけれども、自然毒みたいなものがあった場合には、直ちに検査命令となります。ただ規格基準を作っている農薬みたいなものは、それがオーバーして出てきたという違反であれば、1回目でモニタリング検査の検査率を上げて、さらにもう1回出たら検査命令という形となります。

じゃあ、その検査命令を解除するには、どうするのかということですが、この場合には、2国間の協議に基づいて、そこで再発防止がきちんと確立できたといった場合。あるいは

2 国間協議をしなくても、検査命令になってから 2 年間、違反事例がなくて、実際の検査命令も 300 件以上の実績があるという場合には、いったん検査命令を外して、検査率を上げた、強化のモニタリングという形で一定期間様子を見て、それでもって違反がなければ、通常に戻す。違反があれば、また検査命令にするという形をとっております。

(スライド)

食品等の輸入届出ということで、ここからが検疫所での話ということになります。食品を販売等の目的で、営業上輸入しようとする場合には、厚生労働大臣に届出をしなければいけないということになっておりまして、届出事項としては、品名その他、輸入者の住所、名称、届出の数量、重量、使用添加物の名称とか加工方法とかといったことを記載して提出してもらいますが、宛先は厚生労働大臣宛ですけれども、実際には貨物が蔵置されている保税蔵置場を管轄する検疫所に提出するということになります。

(スライド)

検疫所は全国に 13 の本所があります。その 13 の本所と支所等を合わせて、全部で 31 箇所に食品等輸入届出の窓口が設置されております。この他、検査分析を担当する部門として、神戸と横浜の 2 検疫所に検査センターが、成田空港等 6 検疫所に検査課が設置されております。この他、13 検疫所の本所には食品等輸入相談室が併設されております。検疫所で働く食品衛生監視員は本年 4 月 1 日現在ですが全員で 334 名となっています。

(スライド)

これは広島検疫所の管轄する区域ですね。広島検疫所は、ちょっと管轄が広いんですが、広島検疫所本所に食品監視課がございまして、この広島県と愛媛県と高知県を直接担当しております。鳥取県に境出張所がありまして、そこに食品監視課の分室を置きまして、鳥取県と島根県を担当しております。

それから航空貨物ですけれども、これは特に迅速性を要求されるということで、ここだけは広島空港検疫所支所が担当しています。

そうすると管轄エリアが広いですから、愛媛県とか高知県は届出するのが不便じゃないかということになりますが、

(スライド)

ご心配はいりませんで、IT の時代でございます。厚生労働省のほうは FAINS というコンピュータのシステムがあり、NACCS という税関のシステムとインターフェイスしております。輸入者は NACCS の端末から輸入届をいたしまして、検疫所に届出をする。検疫所は FAINS 端末で審査をして、問題がなければ NACCS 端末を通して、輸入者のところに届出済書、税関のほうにも同じ情報が出るということですね。非常に便利になっております。

ただ、先程、ご説明しましたように、モニタリング検査とか、いろんな検査がございまして。検査の時には、コンピュータに頼るわけにはいかないということで、広島検疫所から食品衛生監視員が愛媛県、高知県、等の現場に出かけるということになります。最後はやはり人の力ということになります。

(スライド)

これは FAINS による届出審査の風景です。これは最初のメニュー画面ですけれども、いろんな機能が入っております。届出とか審査だけではなくて、検査部門とのデータ交換とか、本省との連絡とか、いろんな機能で輸入食品の監視支援システムとして活躍しております。

(スライド)

輸入食品といいましても、実際、千差万別なんですね。一口に言いきれないぐらいの種類がございます。違反の蓋然性、危険性につきましても、これは千差万別です。それを十把一からげで検査をしていたのでは効率も上がらないし、意味がないですね。

したがって、違反の蓋然性が低いものは低いに、高いものは高いに、適切な頻度、適切な方法で検査をしていかなければならないということになります。

まず違反の蓋然性が低い、違反が今まで発見されていないような品物は、先程言いましたようにモニタリング検査ということで、国が監視をしています。また、それと合わせて、初めて輸入されるような品物については、輸入者に対しまして、自主的な検査を指導します。したがって、輸入者が取り扱っている商品は、先ず輸入者自身の管理があって、それにモニタリング検査による国の抽出検査が行われていまして、通常は、これでほとんど安全が保たれることとなります。

ただ、これでも当然違反が出てまいります。違反が出てきた時には、モニタリングを強化して、3回に1回とか2回に1回という形にして、違反の蓋然性があるのかどうかということをチェックしていく。さらに違反が検出するようだと、ここで全品検査。それも貨物を止めて検査ということになります。さらに違反が頻発するような場合には、包括的輸入禁止という措置になっていくこととなります。

(スライド)

検疫所での審査の流れ、検査の流れなんですけれども。審査が非常に大事だということを示しました。ここで書類上での安全確認をガッチリ固めた後、どういう検査をするかを決めるのです。それが検査命令の発動されているようなものであれば、検査命令書を交付しますし、初めて輸入されて来るようなものであれば、自主検査を指導します。

その上で違反の蓋然性が少ないと思われるものの中から、計画的にモニタリング検査をするものを抽出しまして、検査をしていくという流れになります。

その他に、モニタリング検査ではない行政検査というものもございます。これだけは国が責任をもってやって欲しい、またやるべきだというものです。たとえばアメリカの牛肉の現物検査とか、フグの魚種鑑別とか、そういったものは貨物を留め置いて、モニタリング検査とは別に私どもが現場検査に出かけるということになります。

それぞれの検査の結果が得られましたら、合否の判定をいたしまして、適合であれば通関、不適合であれば積戻し、または廃棄という措置に移ります。

(スライド)

ここからはちょっと現場の風景を見ていただきたいと思います。

穀類、先程もお示ししましたように、エネルギー源の主役でございますけれども。こういった穀類は穀類運搬船、バルク積みで入ってくるのが通常です。バッグで入ってくるのも、もちろんありますけれども。ここの岸壁にクレーンがありまして、この向こうにちょっと見えていますが、ハッチが開いてますね。これはトウモロコシだったですけれども。これが運搬船です。ハッチの中は、こんなふうになっております。

これは今、トウモロコシをつかみ上げている所ですけれども、この横がベルトコンベアになっておりまして、これをもってサイロに運んでいきます。サイロに入る直前のところのトウモロコシが流れている様子です。

ただベルトコンベアを使わない場合もございます、その場合には、本船からハシケという小さな船に移しまして、そこからちょっとへんでこな機械ですけれども、ニューマティック・アンローダーという機械なんです、ここに吸い取り口がありまして、掃除機のオバケみたいなものですが、これをここに突っ込んで、そのまま吸い取ってサイロに入れていくというやり方もございます。

(スライド)

トウモロコシをサンプリングしている場面ですが、農薬の検査ですとか、GMO（遺伝子組み換え）等の検査をいたします。マスクを着けていますが、これは粉塵の吸入防止ということもありますけれども、私どもが検査する場合には、その貨物を私ども職員が汚さないという意味もあります。特にこの GMO の場合には、人間の汗みたいなのが微量でも付着しますと、検査に影響が出てきてしまいますので、マスクを付けた上でこういった合成樹脂製の手袋を使って採取し、ディスポーザブルの容器に入れて検体送付するようにしています。

1 件の届出量を、サイロに入れるのに、だいたい 1 時間半ぐらいかかります。ですから 10 分おきぐらいに 15 回に分けて小分けして取っていく。それを縮分いたしまして 1 kg にします。

(スライド)

こちらのほうは小麦で、ベルトコンベアを使わなかったですね。こういう場合にはハシケのほうに行きまして、こうやって直接サンプリングいたします。ハシケの下層、中層、上層、それぞれ 5 箇所、合計 15 箇所から少しずつサンプリングをしまして、また縮分をしまして検体にするという事です。これも 1 件当たりのサンプリングに 1 時間、2 時間はかかります。

(スライド)

通常の貨物は、先程お話ししたようにコンテナで入ってきます。ドア・ツー・ドアということで、利用者にとっては非常に便利なコンテナですけれども、私ども検査するほうは、ちょっと大変です。コンテナの上部に隙間が開いていれば、もぐりこんでいろいろな場所から取れるんですけれども、上部まで目いっぱい詰まっている場合は、奥から取り出すの

が時間もかかりますし、力もいりますし、本当に大変な作業であります。最近では、食品衛生監視員も、女性が沢山活躍していますが、こういう点で、これは非常にやりづらい方法でございます。

(スライド)

したがいまして、通常は保税上屋にいったん出してもらいます。これで全体を確認して、必要な方法によってサンプリングしていくことになります。これはお米の検査ですけれども、このお米の場合には、残留農薬とか GMO を検査します。採取するバック数は1件の届出のバック数によって決められております。この場合ですと通常 200 バックから採取することになっています。穀ざしで1さしずつ集めていって、正確にサンプリングをいたします。これもかなり時間かかります。

ここにあるのは、冷凍のブロックになった食品ですね。こういうようなものは無菌的に扱わないといけませんので、滅菌した道具を使っているんですけども、滅菌したノミとトンカチですね。これでコンコンとやるんですけども、周囲に飛び散らないよう、検体だけでなく周囲も汚染させないようにやるのですが、これは非常に手間がかかります。一番気を遣いますね。こういうタマネギみたいなもの。これは簡単なんですね。こういうのだったらホツとするというような感じでございます。

(スライド)

こちらは米国産の牛肉の現場検査です。カートンの表示、それから内装の表示を確認いたしまして、さらに内容物が届出書や衛生証明書、エビデンスと同じかどうか。危険部位が入っていないかどうか。異物が混入していないかということをチェックしていくわけです。1件あたりの検査には、だいたい40~50分かかります。

これは冷蔵品で、マイナス1度の部屋に入って検査をしているところです。冷蔵庫に閉じこもっての作業になりますので、1回検査に行くときには大抵3件から5件の書類を持って倉庫に出かけ、半日かけて検査をするというのが通例のサイクルになっています。

(スライド)

今度は航空機による輸入です。これは関西空港の写真です。通常は、こういった貨物専用機でなくて、旅客機のお腹に入っていますが。これは今、生マグロのカートンを取りおろしているところです。これは仕分け場と呼ばれている所で、全国各地の卸売市場向けに、夕方5時ぐらいになると、ここにトラックがびっしり並びます。これは仙台に、これは東京に、これは福岡にという形で仕分けしていくところです。6時、7時ぐらいになると、検査で通るのも危ないぐらいになってまいります。

(スライド)

航空機で入って来るものですが、鮮度の要求されるものと言いましたけれども、活フグとか活ウナギとか活ハモとか、こういう生きたものが入ってきます。チルドのものも来ます。寿司ネタというような魚介類も来ます。生きたものを空輸する場合には、ビニール袋に少量の水と氷を入れまして、仮死状態といいますか、あまり動かないようにして、

純酸素を入れます。口をしばりますと、だいたい48時間ぐらいは大丈夫だそうです。

(スライド)

これは畜産品ですけれども、フォアグラですとか、カモ肉とかウサギの肉。高級フランス料理の材料ということです。

(スライド)

これは農産品です。これはたくさんありますけれども、オクラなんか、こういうの、よくこのまま売っているのがあります。農産品の場合、関空で一番多いのは松茸なんですね。これはトルコ産ですけれども、韓国とか中国。もちろん中国が一番多いんですけれども。

(スライド)

こうして窓口部門でサンプリングしたものを、検査部門に送付いたします。検査センターで受付をしているところなんですけれども、検体を送付する時に、ここに温度計と書いてありますが、たとえば微生物の検査をするということも往々にあります。そういう場合だけじゃないですけれども、要は検査をする前に、検疫所の取扱いが悪くて温度が上がっちゃったと。そういうことで細菌数が上がってしまって、それが原因で悪い成績が出たということでは話になりません。ですから私どもはサンプリングに行った時から、検査部門に到着するまで、きちんと温度管理をして、記録を残します。精度管理といいますけれども、こういう形で、実際の窓口の部門、つまりサンプリングの部門から分析をする部門まで、きちんと記録を残して、違反が出た時に、検疫所での取り扱いが適正であったことがきちんと証明ができるようにいたします。違反になりましたら、輸入者は莫大な損害を被ることになりますものね。

(スライド)

いろんな検査がございますが、理化学だけ、ちょっと簡単にご説明しますが。一般的な流れとして、検体を粉碎等により均一化しまして、その後は水蒸気蒸留だとか、あるいは有機溶媒等で抽出いたしまして、これはエバポレーターで濃縮しているところですね。そしてカラム等で精製しまして、ガスクロマトグラフィーとか、液体クログラフィー等の分析機器にかけるという手順です。簡単そうに見えますけれども、1日に、たとえば農薬だけでも100件あたりの検体をこなしていけないといけないということですから、働いている人も、夜遅くまでやりますけれども、この機械は1日中、夜中も働いていますね。

だけど、この分析機器の台数も半端なものではダメです。

(スライド)

これは神戸の検査センターの写真ですけれども、ガスクロマトグラフィーの部屋だけで、これだけの機器が所狭しと並んでおります。夜、一晩かけてガスクロマトグラフィー等がデータを出してくれますけれども、出てきたデータは100項目ぐらいの農薬をやるわけですから、チャート上にピークがたくさん出てまいります。勿論機械が読み取ってはくれませんが不純物もたくさん出てまいります。それをチェックするのは、やはり最後は人間です。ずっと朝からかかってチェックをしていきます。もしそれで農薬と思われるピークが出て

いるのがあれば、今度はさらにマススペクトルという機械にかけまして確認します。それで確認された農薬がなおかつ違反のレベルの近いところまで出ているようであると、今度はもう一度検体数を増やして、正確な数値を出していきます。

ということで、この検査にも非常に時間がかかりますし、やはりこれらの高度な機器分析のほうも、最後は人の力ということでございます。

(スライド)

こうして、検疫所で検査をした結果、命令検査とか自主検査も含めて監視をした結果ですけれども、18年度の監視指導計画の中間報告による違反状況です。違反内容ですが条文で4つにわかれております。他にも違反の条文はあるんですけれども、今回はこの4つの条文による違反が出ているということです。

6箇月間の中間報告ですので件数は大体半分と見ていただいてもいいんですけれども、この構成比をちょっとご覧ください。

先程、中林参事官から、危ないのは微生物ですよというような話、あるいはカビ毒ですよという話がありました。有毒・有害な物質を含有する、こういう違反というのは、たとえばトウモロコシ、落花生等のアフラトキシンの汚染ですとか、有毒有害魚ですね。それから麻痺性貝毒等のマリントキシン、これらは全部自然毒ですね。こういったものはコントロールするのも難しいですし、また健康の被害も十分考えられるというものです。なかなかコントロールしにくいということもあって、全違反の4分の1ぐらい、を占めております。

次の指定外の添加物ですけれども、これは日本では許可されていないが、外国では許可されているから使っていたというものです。これは輸入者が事前にしっかり調べれば、だいたいは未然に防止できるものです。ですからパーセンテージは少ない。輸入者さんも、きちんと調べているところがほとんどなんですね。ちゃんと調べていない輸入者の方もいらっしゃいます。そういうのが違反になってくるということですね。

一番多いのは、この規格基準に違反する食品で全違反の3分の2を占めています。これはたとえば添加物とかの使用基準であるとか、冷凍食品の微生物の成分規格、その他いろいろありますけれども、今回違反率を押し上げているのは、農産物の残留農薬、水産物の動物用医薬品です。要するにポジティブリスト制度の施行後の影響が、ここに出てきております。

最後に、器具・容器包装ですけれども、これも規格基準がございまして、これは以前はけっこう違反があったんですけれども、この頃は改善されておまして、1.8%と非常に少なく、珍しいぐらいなんですけれども。しかしこの間、北海道で土鍋の件が問題になりましたので、やはり定期的な監視はしていけないといけないと思っております。

(スライド)

いろいろ違反事例がありますが、一番気になるポジティブリスト制度の施行後の農薬の関係だけ、ちょっとお話ししておきます。

まず残留農薬ですけれども、新基準による違反が 201 件。一律基準は 211 件、従来基準は 35 件ということで、合計 447 件です。残留動物用医薬品は、新基準の違反が 5 件、一律基準が 13 件、不検出基準が 201 件、従来基準が 13 件です。農薬につきましても、動物用医薬品につきましても、ポジティブリスト後の新たな基準による違反が、それぞれ全体の 90%以上を占めております。

これはポジティブリスト前後の 1 箇月平均の違反件数の比較をしているんですが、平成 18 年度はポジティブリスト制度施行前の平成 17 年度に比べて 9.4 倍になっています。動物用医薬品の場合は 5.2 倍になっています。

これはまさしく、悪い言葉で言うと今まで野放しになっていたものが、制度施行後の規制によって違反になったということでございます。

(スライド)

これは国別にちょっと並べ替えてみたものです。新基準による違反は、ガーナ、中国の順、一律基準による違反は中国、エクアドルの順となっています。このガーナとエクアドルというのは、いずれもカカオ豆です。この中国というのは新基準の方は烏龍茶とか、あるいはキクラゲとか、乾燥キクラゲですね。

一律基準のほうはショウガですとか、ニンニクの芽とか、いわゆる野菜類が多かったですね。

動物用医薬品の新基準の違反では、少ないんですけれどもフランス。これはウサギの肉ですね。一律基準違反は、中国で、これはウナギだったと思います。不検出基準違反は、ベトナムが非常に多いんですけれども、これはイカとかエビの類です。

(スライド)

今度は品目別に並べて、先程の裏返しですから、同じようなんですが。カカオ、これはガーナですね。これは中国、これは台湾ですかね。これがエクアドル、中国。これがフランスですか。これが中国、それからベトナム。そんな感じです。

(スライド)

今度は検出した農薬等の名前で分類しています。新基準のクロルピリホス、ピリミホスメチル、両方はガーナのカカオ豆ですね。2.4-D はたくさん出ていますが、これはエクアドルのほうのカカオ豆。このクロラムフェニコールは突出していますけれども、これはベトナムのエビとかイカです。

ご覧のように要するに違反になる国、品目、それから違反の使われている農薬、動物用医薬品というのは、こういうふうには検査を繰り返すうちに、ほとんど傾向が決まってまいります。

(スライド)

これは実際に違反となった事例ですけれども、こちらの野菜 3 点は、ポジティブリスト以降に違反になったものを写真に撮ったものです。

こちらは 3 年前の写真でございますが、活ウナギのエンロフロキサシンの違反です。

(スライド)

これは食品添加物の違反事例です。これはたくさんございますけれども、こういった魚介類、加工品の漂白剤の違反というのは、非常に多いですね。それからこれは野菜チップスですけれども、日本では許可されていない添加物、酸化防止剤TBHQが検出したため違反となったものです。

(スライド)

これは微生物による成分規格違反です。冷凍食品の類とか食肉製品、いろいろありますけれども、これは冷凍の春巻きで、一般生菌数が基準を超えていたものです。こちらは冷凍の鰻の博多煮で、大腸菌が出てきて違反になったというものです。

(スライド)

これは器具の違反ですね。これは合成樹脂製の調味料入れで、蒸発残留物の規格基準に適合しなかった最近の事例です。こちらはちょっと古い写真ですが、陶磁器製の皿で鉛が溶出した違反事例です。今問題になっている土鍋みたいなものですね。ああいったものは、素焼きの場合には出てきませんが、こういう色が塗ってあるものは、焼き付け方が悪いと顔料の成分である鉛カドミウムなどの重金属が溶出してくるということになります。

(スライド)

こうして違反が判明した場合の対応ですけれども、輸入者に対しまして積み戻し、または廃棄するように指示をいたします。それと同時に、国内にも流通している場合は、都道府県にお願いをして回収をしてもらうということになります。

それから違反のあった輸入者に対する措置としては、こういう積み戻し等の指導だけではなくて、違反になった原因をきちんと究明してくださいということで、その調査の結果と今後の対策ということをレポートにしまして提出していただくということになります。

同じような製品を、また輸入するということであつたら、事前にサンプル輸入をして、きちんと問題がないということを確認してから本輸入をするように指導しております。

輸入食品が検疫所の検査ではなくて、国内に入ってから都道府県の検査で違反が発見された場合にはですね、本省を經由して検疫所に監視強化が通知されるということになります。

それから違反を繰り返す輸入者ですね。こういう改善指導をやっていても、何度も違反を繰り返すような輸入者には、場合によっては営業の禁・停止という処分を厚生労働本省が行うことになります。

そして検疫所で発見した違反につきましては、全て厚生労働省のホームページで公表するというようになっております。

(スライド)

このようにして検疫所では、違反を発見することに一生懸命になってきたわけですがけれども、食品というのは、せつかく人のために作られたものです。資源の有効活用、無駄に

しないということのためにも、違反を発見するというだけでなく、検疫所では、未然に違反を防止することはできないかということが検討されまして、平成9年からですけれども、検疫所に輸入相談指導室が設けられました。そこで輸入者からの輸入の事前相談を受け付けて、手続き等一般的なアドバイス、商品ごとの個別の指導等を行っております。

それからまた、初回輸入の前にはサンプルで自主検査をすることや、それから貨物の検査の記録もそうですけれども、受け渡しの記録等もきちんとしてください。モニタリング検査等で違反がもし出た場合、貨物が既に流通しているという時に、実際、その貨物を特定していくというのは大変な作業ですね。その時に、私、わかりませんということでは輸入者としては失格ですよと。記録をきっちり付けてくださいというようなこともご指導しております。

その他輸入者だけではなくて、実際の届出業務を代行している通関業者、現場の倉庫業者、こういう方々に対して食品衛生に関する知識の啓発ということを説明会を通して行っております。

(スライド)

食料の多くの部分を海外に頼っている日本ですので、海外 200 カ国ぐらいのところから輸入してくるわけですが、当然各国ではいろんな食品衛生上の事件、事故が起こっております。そういうニュースを早急に迅速にキャッチするということが重要な国の使命ですし、厚生労働省では、そういったニュースをキャッチして分析をして、必要があれば検疫所に通知して輸入貨物の検査を強化しますし、既に国内に流通しているようなものであれば、都道府県に連絡して、貨物の流通状況等が調べられることとなります。

これまで海外で事件があった例として、イタリア産のナチュラルチーズのリステリア菌の汚染、米国産の長粒種の米の GMO（遺伝子組換え）の混入等がありました。最近中国食品が話題になっていますけれども、GMO（遺伝子組換え）の米もそうですけれども、メラミンとかグリセリン等の問題が新聞をまた賑わしております。ただ、これは今のところ日本には入っていません。海外の情報ですね。それもいち早く本省から検疫所に通知がきまして、輸入時の検査を強化しております。日本では、まだこういった事例は見つかっておりません。

(スライド)

ということで、最後のページですけれども、最近8年間のデータを、輸入届出件数、検査件数、検査の率ですね。違反件数、違反率ということでまとめてみました。輸入件数が年々伸びていっているというのは既にグラフで見た通りです。検査件数も伸びております。検査率を見てもみますと、7%台から10%台に上がっているということが言えます。

違反件数のほうですけれども、ちょっとばらつきがあるようですが、毎年だいたい1000件前後ですね。2カ所突出している年がありますが、平成15年の1430件、この年というのはアメリカ牛肉ですね、BSEの問題でストップしたものが大量に含まれております。そ

して平成 18 年の 1469 件は先程見ていただきましたポジティブリスト制度導入の影響で、今まで違反でなかったものが新たに違反となったことが大きな要因になっています。そういうことを考え合わせますと、毎年だいたい 1000 件ということになります。違反率は毎年 0.1%以下ということでございます。

輸入件数は伸びて、違反件数はほとんど一定ということですので、この違反率も細かく見ていきますと、少しずつではありますが増加しているのではないかと私は思っております。

検疫所は、これまで違反の件数を上げることに一生懸命になっておりましたけれども、先程言いましたように事前に違反を防止していくということも、これからの取り組みでございます。それがうまくいけば、この違反率はもっと下がってくる可能性もあるというように思います。

(スライド説明終了)

ちょっと長くなりましたが、一応これで終わらせていただきます。ありがとうございました。

○司会

ありがとうございました。それではここでいったん休憩を設けさせていただきます。パネルディスカッション及び意見交換は 3 時 35 分から開始したいと思いますので、それまでにお席のほうにお戻りいただけますよう、よろしくお願いいたします。

休憩

再開

○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を行います。

まずパネリストのご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ご紹介をさせていただきます。

まず一番左側、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 中林圭一参事官でございます。

続きまして、パネリストでございますが、株式会社フジ生鮮事業部 橋健二部長でございます。

続いてお隣、松山消費者団体連絡協議会 井谷カヨコ会長でございます。

続きまして、愛媛県保健福祉部健康衛生局薬務衛生課 加藤信技幹でございます。

続きまして、松山市保健福祉部生活衛生課 関谷安正主幹でございます。

続きまして、先程ご講演いただきました広島検疫所 花房実次長でございます。

これからのパネルディスカッション及び意見交換の議事進行につきましては、コーディネーターでございます中林参事官が行わせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○中林参事官

それでは若干時間が遅れてございますけれども、これからパネルディスカッション、それからフロアとの意見交換に入っていきたいと思っております。

前半部分でプレゼンテーションが2題あったわけですが、今日はパネラーに、いろんな立場の方に来ていただいておりますので、それぞれの方々から、今日の話題に直接関連してもいいし、若干広がってもけっこうでございますから、日頃感じていらっしゃることも含めまして、よろしければ5分ぐらいずつでご発言をいただければと思っておりますけれども、まず橘さんのほう、いかがでございましょうか。

○橘部長

皆さん、こんにちは。今日は流通のほうからということで、参加させていただいておりますけれども、私どもフジの輸入食品に対する取り組みについて、簡単にお話させていただきます。

ご存じの通り、私どもは皆さんの365日の食事の食材を、皆さんに一番近いところで提供しているという立場でございます。一番お客様に近いところで接しているだけに、最近、本当に非常に消費者の方が食品に対しての不安というか、安全に対しての不信感というか、不安感というのを持っておられるのをひしひしと感じる状況です。

当社も地域密着というのを大きな企業の考え方として、地産地消とか、いろいろ強化して取り組んではおりますけれども、先程来、いろいろお話がありましたけれども、いかんせん日本は40%の自給率しかないということで、輸入食材もいろいろ扱っております。ただ、安ければいいとか、豊富であればいいとかいうことじゃなくて、お客様にいかに安全を確保するかということと安心ということと、いかに説明できるかということとを大きなポイントとして考えて取り組んでいます。

具体的に、どういう取り組みをしているかといいますと、考え方として3階建ての考え方ですね。3層構造。まず1階目が、先程来ずっと説明がございましたけれども、国、自治体、いろんな基準、監視体制のもとで、今日本には食材が入っている。その部分が1階建てです。2階部分が輸入される企業さん、流通の業者さんで、私どもと直接お取引をする取引先様。ここの選定、選択をさせていただくと。今、企業同士、非常に厳しい競争状況でありまして、独自に厳しい基準を設けたり、独自の管理監視体制で、自ら自己完結で安全性を確保しているという企業さんがあります。できる限り、そういうところの企業さんとお取引をさせていただくというのが、2階建ての2階目です。3階建ての3階部分が、私ども社内の取り組みなんですけれども、この部分も基本的に3本柱で考えています。

まずは第1段階の商品が入る段階の維持管理という部分で、先程、選定、選ばせていただいた取引先様から入る商品について、店頭で販売を決定する、採用を決定するプロセスで、その商品商品についての商品カルテ。原産国はもとより、成分、抗生物質、添加物、それとどういう管理監視体制にあるかということを書き添えていただき、安全性の保証をしていただくと同時に、我々も安全性の確認をさせていただくという入り口管理が、一つの大きい柱です。

2つ目に力を入れておりますのが、今、商品への表示の義務。義務づけられている表示項目が、まずは原産国、アレルギー物質もそうです。添加物、防カビ剤を使用している場合は、その表示。あとBSEであれば、牛肉の個体識別番号。水産物であれば解凍であるかとかどうかとか、いろいろあります。その表示を完全にして、お客様に正確な情報を提供して、正確に選んでいただくという考え方が2点目。販売過程での取り組みです。

あと年に2回ですけれど、外部団体から抜き打ちで各食材を検査をしていただくというのが、2番目の販売過程での管理体制、商品管理の体制です。

3番目が販売中、もしくはその後なんですけれど、今、商品を販売した後で、報道等いろいろな残留農薬が見つかりました、こういう物が見つかりましたということが報道されたり、もしくはどこかの店舗で異物がありました、異物が混入していましたという情報を、私どもお客様サービス推進室、社長直轄の部署があるんですけれども、そこに情報を集約して、即座に判断をして回収をしたりという危機管理の体制。この3本柱で社内は取り組んでいます。

ですから最初の3層構造。社内ではその3段階、3本柱で品質管理をしているということで、ただいま取り組んでいる状況でございます。以上でございます。

○中林参事官

どうもありがとうございました。では続けて、消費者団体の立場から、井谷さん、よろしく申し上げます。

○井谷会長

ちょっと5分では言えるかどうか分かりませんが、地産地消が言われて久しいにもかかわらず、先程、花房さんや橘さんもおっしゃったように、自給率40%の日本に住む私達は、60%を外国からの食料でまかっています。最近の新聞、テレビでは、中国産の医薬品や農産物が、いかに信用できないかとか、アメリカ産牛肉の日本に対する基準を変えるようにとか、報じられています。

私は、1960年代、郡司篤孝さんの『危険な食品』や有吉佐和子さんの『複合汚染』で、食品添加物や農薬について学びました。その当時でも食品添加物は1年に1kg、今では5kgもの食品添加物をとっている計算になると。これは生産量を人口で割った簡単な数字ですが、そのように言われています。加工食品をたくさん食べる人は、もっとたくさんとっていると思います。輸入食品が増えた時に、新たに加わったものもありました。

このところ、清涼飲料水やドリンク剤などの酸化防止剤のビタミンCと、保存料の安息

香酸が添加された市販飲料に発ガン物質、ベンゼンが生成していると聞きます。この問題は、昨年春以降、イギリスなど欧米数カ国で、ベンゼン生成が確認されたことから、日本でも調査が行われ、2製品からベンゼン検査がありました。

このような食品添加物の相乗作用や農薬の複合汚染など、消費者が一番知りたいところです。ぜひ、食品添加物の相乗作用や農薬の複合汚染の問題に、積極的に取り組んでいただきたいと思います。

BSEに関しては、プリオン専門調査会の委員の半数が、昨年突然辞任されたのはショックでした。何があったのでしょうか。そして7月にはアメリカ産牛肉の輸入が再再開されましたけれど、牛肉等を使用した食品全てへの原料、原産地の表示義務はなくて、アメリカ産牛肉も不適格品が見つかったり、月齢違反もありました。それなのに、アメリカを信用しろと言われても信用できませんよね。

遺伝子組換え作物は、安全性が確認されないまま輸入され、加工食品の原料や畜産の飼料に使われています。大きな港付近では、露地の菜の花との交雑例が報告されており、いったん自然界に出された組換え種子は管理することも回収することもできず、増殖を繰り返し、汚染を拡大します。生態系への悪影響というよりも、生態系の破壊につながります。

また安全性の面からも、消費者は拒否しています。次世代への影響を評価する実験を、ぜひしていただきたいです。

次、放射食品について。原子力委員会は、10年前からジャガイモ、タマネギに照射してきましたが、去年、ハーブ、香辛料等、こういうものは輸入品が多いのですが、94品目の放射線照射の促進を勧めました。安全性が確立していない上に、実用的な検知方法がない照射食品を食べたい消費者はいません。食品照射は国策として進められているようですが、放射性物質の取扱い、放射性廃棄物の処理のことまで考えると、どうしても賛成できません。

北海道の士幌農協の照射施設は閉鎖してほしいです。照射、あるいはその疑いのある輸入食品、放射能汚染食品は、海外の確かな情報を収集し、買わないよう、お互いに声をかけあいたいです。

また輸入に限らず、抗菌性物質、ホルモン剤、動物用医薬品に、できるだけ頼らない水産物、畜産物を求めたいです。耐性菌のことを考えるならば、なおのこと。人間の都合で安易に使うのは危険だと思います。

先日も、お年寄りの施設で、耐性菌のため何人か亡くなられたようでした。私達に人権があるように、牛や豚や魚にも、牛権や豚権、魚権を認めて、健康な動物や植物の命をいただきたいです。食べるということは残酷なことです。動物や植物の命をいただくのが食事だということは忘れてはならないと思います。

日々新しいものが生まれる便利な時代に生きていますが、便利と引き替えに大事なものをたくさん失っているのではと心配しています。不必要な進歩にブレーキをかけなければ。不必要な進歩にぜひブレーキをかけなければ、年を重ねた者として、微力ながら努力しよ

うと思います。以上です。

○中林参事官

はい、ありがとうございました。続きまして、愛媛県に加藤さん、いかがですか。

○加藤技幹

行政の立場から食品の安全対策について、お話をいたしたいと思います。

輸入食品については、輸出前の検査、輸入時の検疫所での検査、国内での流通段階における検査、ここを我々愛媛県、また松山市が行っているわけですが、そのような検査を経た食品が、皆様のお手元に届くということ。今、先程説明がありました通りでございます。ご理解をいただいたものだと思っております。

それでは愛媛県では、どのように食の安全・安心の確保をしているかについて、現状を説明させていただきたいと思います。

当然、輸入食品を含めまして、県内に流通する食品全てを同系列に安全確保を図る必要があるというスタンスで行っております。毎年度、食品衛生監視指導計画を立てまして、トータルの検査を実施いたしております。

そして万が一、違反食品が発見された場合には、営業者を指導し、場合によっては回収命令、廃棄命令をかけまして、消費者に危害が及ばないような対策をとっております。

ちなみに平成 18 年度におきましては、1868 の食品の検査をいたしまして、項目として 7490 項目の検査をいたしております。そのうち輸入食品につきましては 64 検体、1497 項目の検査を実施いたしております。その検査結果ですけれど、輸入食品については違反がございませんでした。

その他、もう少し具体的に述べさせていただきますと、アンケート調査で、いつも不安の一番に出るのが残留農薬の問題です。残留農薬については、先程来、検査についてのお話がありましたように、18 年 5 月 29 日から、いわゆるポジティブリスト制度が施行されました。愛媛県では、食品衛生監視指導計画に基づきまして、県内で主に生産され流通している約 90 農産物と、輸入時に違反のありました冷凍野菜等を対象に、生産量、出荷時期、農薬の使用実態等を勘案いたしまして、本県の主要産物でありますミカン、栗などは、毎年検査を行っております。それら以外の品目につきましては優先順序をつけて、ローテーションにより残留検査を実施いたしております。

検査にあたっては、約 80 の農薬が一斉に分析ができます分析機器を、県立衛生環境研究所のほうに設置をいたしまして、ポジティブリストに対応をいたしている次第です。

平成 18 年度は 35 農産物の 60 検体について、延べ 3400 項目の残留農薬を検査いたしました。その結果、7 検体から 7 農薬を検出いたしましたが、いずれも基準以下でございました。万一、基準を超過するような残留農薬の検出を確認した場合は、ロットを特定した上で、農産物の販売禁止や回収等の措置をとるとともに、農林水産部局と連携をいたしまして、原因の究明、また再発防止を図っていくことにいたしております。

以上が大まかな本県における食品の安全対策でございます。今後とも効率的、効果的な

対策をとりまして、食の安全・安心を推進していきたいと思っておりますので、よろしくご協力のほどをお願い申し上げます。以上です。

○中林参事官

はい、どうもありがとうございました。続きまして、今度は松山市のほうから、関谷さん、お願いいたします。

○関谷主幹

松山市の関谷といいます。よろしくお願いいたします。行政の側からは、今、愛媛県さんが説明していただいたように、同じように収去検査とか、監視指導を行っております。今日は輸入食品の監視状況の取り組みということで、少しだけ報告させていただいたと思います。

松山市においては、15年度から輸入食品についての、重点的に収去検査を始めました。それまでは少しですが輸入食品の検査を行ってまいりました。14年度に中国産の残留農薬違反が続きます、15年度から力を入れてやってきております。

15年度から18年度にかけて検査件数が食品で40検体から58検体ぐらいと徐々に増やしてきております。今までその中で違反が1件だけありました。

その違反は昨年度、魚介乾製品から日本では使用してはならない保存料が検出しました。量的には健康被害になるものではありませんでした。

その時の対応ですけれども、輸入元の管轄する自治体に調査と回収をお願いしました。結果は、ロシア向けの製品が、誤って日本に入ってきたと報告を受けております。この時も回収をしました。

それ以外に、輸入食品の違反又は疑いについて、松山市管内の輸入者、または販売者が仕入れた食品に対して、昨年が8件私どもに通知がありました。その内容としては残留農薬の基準違反、先程、ポジティブリスト制度の説明がありましたが、その影響かと。それと規格基準違反、細菌数が基準を超えていた。あとは異物の混入がありました。

こういう時の対応なんです、先程の説明でもありますように、回収が主な業務になっております。最近販売ルートが非常に複雑になっております。たとえば松山市の場合だったら、中央卸売市場に入ってくるのがあります。そこから、2次販売、3次販売と、徐々に愛媛県内広がって行き非常に販売先が多くなります。

また、神戸から全国に出て行くのがあります。

それと輸入者が松山管内で、商品は神戸の検疫所を出たところとか、神戸の倉庫とか、他の自治体にある場合があります。こういったものは、現品も確認できません。またその逆もあり、他の県外の業者が仕入れて、松山の倉庫に保管している。そのようなことの回収もあります。

このように販売ルートが複雑になってきておりますので、なかなか回収が進まないといったような、そういう現状があります。

あと原因究明は、業者の方に、一応究明にあたって、文書を出していただくというよう

な対応の処理をしております。

以上が輸入食品についての現状の報告なりです。以上です。

○中林参事官

はい、どうもありがとうございました。先程、検疫所のほうからお話をいただいたんですけども、若干補足がありましたら、花房さん、いかがでしょうか。今のお話を聞いた上で。

○花房次長

先ほどのプレゼンテーションでは大変時間を超過してすみません。だいぶ遅くなってしまって。補足説明と言うことですが言い出したら、キリがないような感じになってしまいますけれども。私どものほうは、モニタリング検査ということで検査をするんですけれども、国内に流通している場合には、もう私どもの管轄から都道府県に移っていますので、都道府県の皆さんには、違反回収に非常にご苦労をおかけしているところで、この場をお借りしてあらためて御礼申し上げます。

モニタリング検査というのは、そのところが非常に微妙なところで、どうしても一部が出てしまうということがあるんですけれども。ただ平成14年の時に、冷凍ほうれん草等中国食品の回収が大きな問題になりましたですね。それ以降は、今度は輸入者の方々もキッチリ管理しようということで、モニタリング検査であっても、通関をきっても、貨物を自社の倉庫に留め置いたり、そういうことで検査結果が出るまで待たれているというような努力もされておまして。回収する事態になる率というんですか、回数はだいぶ減っているのではないかと思います。そんなところでございます

○中林参事官

はい、どうもありがとうございます。なかなかモニタリングで違反が見つかった場合、実際に流通してしまっておりまして、その回収が可能な場合もあるし、現実にはもう全部消費されている場合も、中にはあるようですけれども。

橘さんのところで、何かそういうご経験のようなことはございますか。商品として並べていたんですけども、実はこれについては問題があったので回収しなきゃならないとかいう話になったとか。

○橘部長

ただいま、最近ですね、いろんな商品の不良ということで、店舗のほうに回収の指示を出すのが、毎日1件ずつぐらいという、そういう状況です。

一番多いのが、いろんな加工食品で、日付の印字を間違えていたと。2007年が2008年になっていたとか、5と6がよくわからないとかいうような問題とか。確かに異物混入で、どこそこの店舗で異物混入がありましたと。即座にそれが本部に上がって、その商品のそのロットナンバーについては、全部回収しましょうと。

実際に、もう売れてしまっている場合があるんですよね。そういう場合は、個人情報にもなるんですけれど、私どもカードを持っておまして、そのカードで追跡調査をして、で

も 80%~90%しか確定できなくて、あと 10%ぐらいが、ちょっともう、お客様が食べられてしまったとかいう、そういうケースも多々あります。

○中林参事官

はい、ありがとうございました。あまり時間もありませんから、そろそろフロアのほうから、いろいろご意見がございましたら、ちょうだいしたいと思うんですけども。本日のテーマは輸入食品でございますけれども、まずどのあたりからまいりましょうか。どうぞ。

できましたら、お名前もしくは所属、これは強制ではございません。差し支えなければということでございますけれども、担当のほうがマイクを回しますので。

○参加者 1

今日、いろいろ行政庁のほうから話を聞きまして、いろいろ B S E の問題から、かなり神経を使ってやっておられるんじゃないかなと感じました。

ただ私、ちょうど 2005 年に新谷弘実さんが『病気になるない生き方』という本を出しましてですね。いわゆる牛乳は飲んだらいかんというのが、えらく出ましたね。このことについて、私はかなり乳牛業者あたりからも反発が出るんじゃないかなと思っておりましたが、一切出ません。それから、本もどんどん刷新されて、増刷されて、100 万部以上を超えたというふうに聞いているんですが。そういうことについて、一切、いわゆる業者の反発もございません。

私達は、やはり一生懸命今まで飲んできてですね、牛乳がそんなに悪いんだったら、飲んだらいかんぞというふうな気持ちを非常に持ったわけです。私達の老人会でも、そういうことを言ってですね、心配している人が多いんですね。こういうことについて、どうでしょうか。ひとつ、今日、厚生省のほうから、はっきりしたご返事を聞かさせていただいて、私は安心して牛乳を飲もうか、それともやめようかと決めたいと思います。いかがでございますでしょうか。

○中林参事官

名指しのようですから、とりあえず私のほうから。

専門ではないから、これがサイエンスとして正しいかどうかは別としまして。一般的に、いろいろな専門家の方々の意見を聞きましても、やはり牛乳というのは、基本的に非常に栄養成分に富むし必要なものだ。むしろ飲むのを勧めるというのが一般的な立場だというふうに理解して、これは差し支えないと思います。

報道では確かに、報道あるいは様々な書籍などでは、よく見ますと、全く反対のことが、いくらでも本屋さんには並んでいるわけで。決して本として売れているから、それが正しいということではなくて、やはり常々感じるんですけど、やはり我々が生きていく上で、いろんなチャンネル、いろんなところからの情報を、やはり自分で総合していかなければならないんだろうなと。一部の報道だけ聞きますと、この間、何かテレビでいろいろありましたけれども、どうしても間違ってしまう場合が出てくる。だからいろんな方々の意見

を幅広く聞いていくというのが、大変重要だなと思っております。

先程については、牛乳は非常に体にいいものですから、決してそれを差し控えるというような話については、専門家の中では、差し控えるべきだという声はできてございません。むしろ逆だろうというふうに、私は思っております。飲んでいいというふうに思います。

○参加者 1

安心して飲んでいいわけですか。本当ですか。

○中林参事官

はい。と言っても、1日に10リットルも飲めませんから。先程ご説明したように、一般の食品であれば、そんな無茶なことは、摂取というのは決してできませんから、通常飲んでいらっしゃる分には、全く差し支えないと。むしろ健康に良いのではないかとこのように思います。

○参加者 1

はい、まあ、なんとなくわかりました。

○中林参事官

他の方、いかがでございましょうか。はい、どうぞ。

○参加者 2

すいません。私、谷尻と申しますが、先程、基準値を超えた農薬が使用された場合など、実際、回収すべき場合に当たっても回収が困難であるということと言われていたんですが、困難であるということを一言で片づけるのは容易な話なんで、せっかく検疫所の方なり、その他、会社の方や消費者の代表のような方もおられるので、回収を可能にするために、それぞれの関係者ができる範囲のことを、それぞれの視点から、よろしかったら教えてくださいたいんですが。

先程の話の中で、違反のようなものが見つかって、ちょっと回収しにくいという話が、ちょっと意見が多かったの。しにくいって一言で片づけるのは簡単だと思うんで、ちょっとした視点やポイントなどを、難しいと思われる回収が、前よりかはしやすくなる、そういう方法論というか、意見というか、そういうものが会社の方なり、消費者の方なり、検疫所の方なり、県の関係者の方なり、そういうポイントみたいなものがあつたら、この機会に、これだけビッグネームがおられるので、ぜひ教わりたいんですが。お願いします。

○中林参事官

いろんな立場で、いろんなことが必要だと思いますけれども。じゃあ順番に行きますか。まず検疫所のほうは。おそらくいかに早い段階で見つけて、その情報を的確に関係部署に流すかということだろうと思うんですけれども。

○花房次長

検疫所のほうは、回収するほうのテクニックというのが、実際にはタッチしていないのでわからないんですけれども。輸入者の方々の要請というのは、ともかく検査結果を早く出してねということなんですね。

検査命令みたいに、これは危険だということになれば、留め置いて検査をするということになるんですけども、そうでないものは止めないで検査しているわけです。留め置き検査も早くしなければいけないんですけども、留め置きでないモニタリング検査も、やはり輸入者としては、万が一のことを考えたら、回収は大変だから、検査結果を確認してから出したい。ですから、そういう要請の電話がモニタリングをするたびに頻繁にかかってきます。

こちらとしては、検査部門のほうで時間がかかった場合には、状況を確認するよう努めていますけれども。ともかく検査が迅速にできるように、食品衛生監視員の数を増やしてもらうとかですね、分析機器を増やしてもらうとか、そういうこと、私のほうがこの場で要望していちゃいけないんですが。そういうことで、できるだけ迅速にということに努めるのが検疫所の役目だろうと思っております。

○中林参事官

わかりました。できるだけ迅速という、まさにそれに尽きるんだらうと。あとは情報をいかに迅速に伝えるかということなんでしょうけれども。県・市のほうからございましたら。

○加藤技幹

今、花房次長さんより言われましたように、いかに早く正確な情報をいただくかということが、我々都道府県としましては、一番大事なことでございます。それとやはり販売先がきっちりわかるような情報をいただくということ。当然、我々、保健所といたしましても、そういう違反食品があるということであれば、早急に調査をいたします。実際にその商品がそのお店に入っているかどうか確認し、どれくらい残っているか、またどこへ販売したか等追跡調査を実施いたしまして、早く処理をしていく、また回収をしていくということ。またそれが他県に出ている場合は、他県のほうに通知をいたしまして、その旨を早くお伝えする。また他県で回収していただくというシステムで現在やっております。以上です。

○中林参事官

どうもありがとうございました。おそらく事業者のほうは、その記録をいかに正確につけていくかということなんだろうと思うんですけども。橘さん、何かございますでしょうか。

○橘部長

先程から皆さんおっしゃっていますように、スピードが一番。何よりも、そういう違反がないというのが一番なんですけれど。私どもの場合は、一番早くは納入業者からの情報というのが、一番早いんですけど。その時点で、そのロットのナンバーと、各店舗ごとに何個納品したかという情報を、即座に集計しまして、その時点での販売個数がいくらあったかという差から、在庫については全部引き上げようと。販売した商品について、先程

言いましたような追跡調査をやっていくという、そのスピードとの勝負なんですけれども、今の段階では、私ども、そういう対応を行っております。

○中林参事官

どうもありがとうございました。大変貴重なご提言、ありがとうございました。

○花房次長

ちょっと追加をよろしいでしょうか。迅速な連絡のことですけれども、実は、この間の土曜日、日曜日の話なんですけれども、うちのほうで冷凍食品の微生物の検査を、モニタリング検査として出していたんですけれども、違反が出そうだという情報が入りました。先程、ご説明いたしましたように、違反が出るまでには幾つものOKのものは早く出ますけれども、危ないものは幾つもの検査を重ねていきます。そういう情報が検査部門のほうからキャッチされまして、土曜日には、私、別な仕事で事務所に出たんですけれども、既に食品監視課の職員が出て来ておりまして、情報の詳細について確認していました。翌日の日曜日には課長自らが出てきて、違反結果が出たと同時に本省に報告、輸入者への連絡ということをやっておりました。

その時に確認しましたら、貨物はモニタリング検査で通関されていたけれども、流通はしていないと。輸入業者のほうを押さえているということが確認されて安心致しましたが。そういうような努力はしております。

○関谷主幹

すみません。購入業者がわかれば、今のでいいんですけれど、やはり私どもでも、市場なんかには直接買いにこられる方がおられるんですね。それがなかなか把握できない。やはりそこが一番、回収しにくいところがあります。

そういう時に、健康被害なり、何なりあるのであれば、やはりマスコミを利用するとか、そういうのも検討していく必要があるのではないかと思います。

○中林参事官

わかりました。おっしゃる通りだと思います。実は広域流通食品なんかの場合が、特に問題があるわけで。国のほうからも、各自治体さんにもお願いしているわけでございまして、何かそうしたものの、事件の端緒をつかんだら、すぐ連絡をいただきたいと。もちろん事例の性質によりますけれども、やはりそうした迅速な対応は、行政の中のシステムとしても考えていく必要が、これからますます出てくるのではないかと感じた次第でございませぬ。

さて、他の話題でけっこうでございますけれども、悩みだすと困っちゃうな。じゃあ、後ろから3番目ですか。何番目かわかりませぬけれど、そちらの方、いかがですか。

○参加者3

新居浜からまいりました原と申します。2つありまして、1つはお願いと、1つはお尋ねなんですけれども。

お願いのほうはですね、薬の名前は忘れましてけれども、実はわが国でせつかく食品添

加物に許可されていないのに、外国の輸入されたものに、その食品添加物が使われていると、私達もすぐに、じゃあそれにしましょうとって、添加物が緩くなっている傾向があるようなんですけれども。なるべくせつかく、添加物、私達が許されていないものは、外国のもダメよと言ってほしいと思います。

もう1つ、輸入食品のトレーサビリティシステムの導入に関しては、どういうふうなお考えなのでしょうか。お願いします。

○中林参事官

まず添加物のほうは、これは今日は専門の方もいらっしゃるかもしれませんが、大きくわけて、日本と外国と当然ながら違うものがあります。認められている、認められないと。これは農薬でも同じようなことが言えるんですけれども。要するに日本国内で、たとえば今認められているのは、もちろん安全性というのがその前提にあるんですけれども、現実に使おうとしている、あるいは使っている。そうしたものが認められていると。外国にあつて、日本にないものが、じゃあ必ずしも、それが危険かどうか、それはまた別の議論だと思うんですよね。たまたま日本の国内では、そうしたものが、今まで使われてこなかったと。仮に日本国内のある添加物と、日本で使っていないんだけど、外国で使っている添加物を比べて、どちらが危険かと、あるいはどちらのほうの害が大きいかということについて議論しても、おそらくそれはいちがいどちらがどちらとも言えないんじゃないかなというふうに感じました。

添加物は当然ながら、必要性があつて使われているのが通常だと思います。いずれにしても、厚生労働省はもちろん食品安全委員会の評価を得た上でございますけれども、評価を得た上で安全でなければ、それは一切認めませんので、そういう形でやっておりますので、安心していただきたいと。

それから輸入食品のトレーサビリティの話ですけれども、これは花房さん、何かコメントできますかね。

○花房次長

一般食品全体には、まだちょっと考えられないような状況ですね。ただ違反が頻発して危険な状況ということで、2国間協議に入ったようなものについては、きちんとした証明書、現地での生産状況ですね。そういったエビデンスをとって確認するようにしております。

○中林参事官

なるほどね。おそらくそうであつて、たとえば我々食卓、あるいはスーパーへ行つて、本当にいろんな食品があるわけで。それを全て、じゃあトレーサビリティはどうなっているのと。あるいは原材料までさかのぼった場合に、さらにそのトレーサビリティはという、なかなか難しい部分はある。だからといって、全く必要ないという話をするつもりはございませんけれども、やはりその物によっては、そうした体制、そうした記録をきちんとと

っておくというのは、非常に重要なものも、当然あるわけであります。そうした意味で、牛肉なんかは、まさにそういう例だろうと思いますし。あるいは外国から輸入されている食品なんかで、個別具体的に問題が出てくるような食品の種類というのは、当然あります。中国は時々話題になりますけれど、一部の冷凍野菜なんかで。

そうした場合には、やり方はいろいろあるわけですが、もちろん外国、ある国内全ての体制がきちんと整って問題なのは一切来ないということが確保できれば、それは何も問題ないんでしょうけれど、そうでない場合は、たとえばある指定の工場といいますか、ある指定の所から来る物のみ認める。ある意味で、これも一種のトレーサビリティなのかもしれないけれども。そうした形で、やはり個別に対応を考えていくような話ではないかなと感じているわけでございます。

これから、そうした要望が強くなれば、ますます、実際にこれは法規措置としてやるというやり方もあるし、実際に流通業者は、いろいろ外国のどこと契約をしてとか、いろいろな形で工夫なさっていますので、実際にそうした形の需要と言いますか、消費者からの依頼が多くなれば、当然販売者、あるいは事業者のほうは、そうしたことを踏まえて何ができるかということも考えていくというのは、当然今後どんどん出てくることは考えられるんじゃないかなと思いますけれど、何か補足がございましたら。

○橋部長

今の質問された方が、どのレベルのトレーサビリティを思われているのかですけれども。先程言われましたように、原因追究ができる、それと対策がうてる、事後の再発防止がうてるというレベルでのトレーサビリティであれば、今、先程私、いろいろ取引先を選定させていただくという話をさせていただきましたけれども、かなりのレベルでできていると思います。

今、完全にできているのは日本の牛肉だけで、これは子牛を作った生産者までたどれるようになっていますけれど、そこまでたどったところで、どういう危機管理に、どう効果的になるのかという疑問の部分もあるんですけれど。要は一番効率的に再発防止、危機管理ができる状態というのが目標でして、このことについては、業界全体的に徐々に浸透していくというふうに私は解釈しております。

○中林参事官

ありがとうございます。それでは先程ちょっと、最初に手を挙げていただいた方。

○参加者4

出水といいます。よろしく申し上げます。今日はいろいろ、貴重なお話、ありがとうございました。

一番最後にお話しされた中で、輸入食品の届出ですね。それと検査の数字がこれは0.1%で、検査したのが10分の1ですよ。ということは全体で1%の違反率ということですかね。そうなりますと、すごい違反で、私はとても大変な数字じゃないかなと思うんですけど。

ここらへんで、先程言われたように、やはりもう少し多く検査できないのかなと思ひまして。

それと、やはり食品は全てリスクがあるということは、私達もわかっております。添加物のない食品は、もう今はないと言われておりますね。土から作るころからできております。それでいちいち、これはひどいかも、普通目標にしている30品目ですよ。ひとつひとつのものが、やはりリスクを伴ったものを食べていると、体の中って、私、先程、消費者団体連絡協議会の会長さんが言われたように、昔はだいたい1人1kg、でも今は5kg、添加物を体内に入れているという話を聞きました。やはりリスクが本当にはないものは、全てないと思うんですが、そういう意味から、少しやはり農薬とか遺伝子組換え、そういうふうな害になるものは、少しずつでも基準をもうちょっと高くするようなことはできませんでしょうか。すみません、よろしくお願いします。

○中林参事官

はい。ちょっと私ばかり答えるのはなんですけれども。輸入食品の、数字については、後ほど補足していただいたほうがいいかもしれませんけれども。これは違反率が高いというのは、それは違反の出そうなものを選んでやっているんですよ。そういう部分もあるということがあります。

それから添加物とか農薬も含めて、いろいろたくさん、それぞれのリスクは小さいけれども、合わせた時はどうかと。これは科学的にいろんな議論が現在ございます。学者の中でも、いろいろ意見がわかれまして、それが相乗作用があるのか、ないのかと。そこはどうもはっきりしていないと。ただひとつ言えることは、先程の実際の基準値を定める時にADIというのを作りましょうと。ADIというのは、極めて安全性側にたった数字の設定になっています。

そうした中で、じゃあ実際に食べている量は、そのADIギリギリまでいっているかといったら、決してそんなことはなくて、そのADIの中のさらに、たとえば1%とか、数%か、あるいは0.何%とか、そのレベルですから、極めて微量であると。

一般的に今、私が理解している範囲内では、そうした非常に微量なものであれば、それが多数集まっても、決してそれは相乗的に効果が加わってきて、あるいは相加的に加わって、それが合わせてひとつのリスクになるというような文献は必ずしも出ていないのではないかと理解はしています。

ただいづれにしても、いろいろ議論のある話だし、物によっては、様々な違う結果が出てくることは想定されますので、私どもも、もちろんそれは全く無視しているわけではなくて、研究などを通じて、そうしたことについても今、検討しているという状況でございます。

輸入検査の違反率の話は、何かございますか。

○花房次長

検査件数に対する違反の率が高いということはですね、これは私どもが一番効率のいい

検査方法を選んでやった結果、高くなっているということでございます。ですからまんべんなくやっていったのでは、検査違反率というのは、こんなに上がってこない。とにかく検査を見つけるのが我々の仕事だということで、一生懸命やってまいりました。

私どもは検査で違反を見つけると、よく仕事をしているとも思われますが、ただ、それだけではいけない。これからは違反件数、違反率が下がるように、事前の防止もしていかないといけない。そういうことで、どっちのほうか検査所はちゃんと仕事をしているんだという評価をいただけるのでしょうか。違反件数が多ければ、ちゃんと指導をやっていないじゃないか。違反件数が少なければ、ちゃんと見ているのかということになって、なかなか難しいところがあるんですけども。

○中林参事官

どうもありがとうございました。今の説明のように、なかなか難しい話がありまして。やはり国内生産物と違うというのは、国内の場合は、それぞれの自治体が直接製造者とかを監視できる。ただ輸入食品になると、それが難しいと。

基本的に、今説明がありましたように、基本的には、そうした違反を検査で見つけるのではなくて、違反が出ないように、その食品を作ってもら、あるいはそうしたものを輸入してもら。それが基本なんだけれども、それを十分、輸入食品の場合は、特に事業者、製造業者まで遡ってやることは困難ですから、できないから検査をやっている。そうした関係になるんじゃないかなと。

逆に言えば、たとえば先程お話がありましたけれど、そもそも輸入食品は届出が全てなされているわけですね。国産の食品はどうか。何か新製品を開発したら、それを役所に届けますか。一切ありませんよね。だからそうした意味で、全てに網がまずかかっているということ。

それから国産で、たとえばその件数の10分の1を検査しているか。そんなことやったら、スーパーの棚から、ほとんど食品がなくなっちゃいますけれども。現実的には、莫大な食品が毎日毎日製造されて流通しているわけです。だから実際それはやっていません。一部もちろん、収去検査とかやっていますけれども。それが全体の件数の10%になるかということ、とてもそういう割合には到達しないと。

ですからやはり国産と輸入食品と、少しやり方が違うという部分があります。それで、どうしても輸入食品については検査をやる。だけど理想を言えば、本当は検査をやらなくてもいいぐらい、あるいは検査をやっても全然違反が出ないというような指導ができれば、一番いいのかなと感じたわけでございますけれども。はい、どうぞ。

○参加者5

つい最近まで加工食品等、食品添加物を作っておりました。今、リタイアしましたけれども。この話を聞いていて、ちょっと言っておいたほうがいいと思いましたので、お話を、それから質問をちょっとしたいと思います。

一つは、ここのメンバーに、やはり生産者側の人がいたら、もっといい議論ができるん

じゃないかという印象を持ちました。この、特に食品添加物について聞きますと、皆さん、食品添加物は何であって、それから他の農薬だとか、他のものごちゃ混ぜにして、いろんなことを考えられていて。よく私はわからないんですよ。ですから本当に科学的に認められていることが、今どこまで、それから本当にこれは食品添加物で、こういうトラブルが起こっているんだということを、自分は作っていましたから、特にそういうことを意識していたんですけれども。一番最初、井谷さんも、そういうことをおっしゃられたんですけれどもね。もし、僕のこれからのこともありますので、ぜひあったら教えてほしいんですけれども。具体的に、現在使われている食品添加物で、大きなトラブルが起こったかどうかですね。それを教えていただきたい。

どういうことかということ、科学的根拠でやっている。それからもう一つは、長い間使って、大丈夫だと思って使っていると。そういうことに対する認識は、どういうふうにお持ちになっているかということ、ちょっとお尋ねしたいのですが。

○中林参事官

どうですか。どうぞ、井谷さん。

○井谷会長

今、国が許可をしている食品添加物で、やはり何か起きたんだったら、それは大変だと思います。ですけど、私達が言っている、お願いしているのは、不必要な食品添加物は除いてほしいという意味で言っているのです。食品添加物の中には、たとえばお豆腐を固めるにがりなどは、そのにがりがないと、その食品添加物がなければ、豆腐という商品は生まれませんよね。ですから必要な食品添加物はたくさんあると思います。ですけども、不必要な食品添加物も、たくさんあると思います。

たとえば、私達が表示を読む時に、保存料とか、そういった類の化学物質が、入っていない、たとえばハムだとします、ハムと、それから本当にズラズラッと食品添加物が書いてあるハムと、賞味期限を見た時に、どちらが長いと思いますか。本当に一度ご覧になったらいいと思います。たとえばお醤油であるとか、砂糖であるとか、そういう調味料は確かに書いてありますけれども、保存料なんか書いていないのに、そちらのほうが長持ちする、日持ちがする商品があります。

ですから、どちらを買うかといえば、日持ちが長持ちするから、何か入ってるんじゃないかなじゃなくて、そちらのほうが安心だと思うから、私は買います。

今ではありませんけれども、そういう話をおっしゃるんだしたら、何年前に、商品名は「トフロン」という商品がありました。AF2という添加物が許可されていまして、それは世界中で日本しか許可されていませんでした。ある学者は、発ガン物質があるから、これはやめるべきだと言いながら、9年何カ月か、10年近く使った食品添加物でした。ですから、その被害に、一番にあった方は、お豆腐屋さんの奥さんでした。といいますのは、お豆腐を揚げて、油揚げとか作りますよね。そうしたら、それをしながら、そのAF2があがってくるのを吸い込んだために、たまたま四国では、誰も亡くなりませんでしたけれ

ども、よその県では亡くなった人があったんです。

ですから、そういうふうな食品添加物が本当に必要かどうか。結局、そのAF2が必要だというのは、大量に生産して、遠くまで運んで、日持ちがするものを作るために、それを使ったと思うんです。お豆腐屋さんというのは、朝早くおきて作って、その日のうちにはかせて、翌日はまた新しいお豆腐を作るといのがお豆腐屋さんでしたから、お豆腐屋さんに頼みに行きました。そのトフロンとやらいうものを使わないで、お豆腐を作ってくださいと。共同購入しますからと言ったら、「私はこういう便利なものを使ったら、皆さんへのサービスだと思って、高いのに使っていました」と言われてました。トフロンはけっこう高かったらしいんです。ですから、そのトフロンを使わないでお豆腐を作ってくれと言われるのなら、喜んでやりますと言って、私達は、共同購入したんですけれども。

いろんな種類があると思います。それでこの際ですので、輸入食品にかかわらず、食品添加物の相乗作用ですね。一個だけでは何も害を出さないけれども、いくつか重なったら、全然別の物質ができるとか、それからそのAF2の場合は、お豆腐の中の蛋白質と一緒になってしまうと、あとはもう検出できないと言われたんです。ですからその豆腐の中にAF2が入っているかどうかというのは、後では検出できませんと言われたんです。ですから、そういうものを混ぜてしまわれると、食品添加物といえども、やはり怖いと思います。

ですから、本当に必要なものだけにさせていただきたい。しかも必要なものでも、相乗作用って、一個ではどうもないけれども、2つ3つ集まったら、どうなるかわからないというようなものは、やはり研究をしていただきたいと思います。たぶん厚生労働省は今、していないんじゃないかなと思いますけれども。していたらごめんなさい。

○参加者5

ただね、やってるんですよ。大学でもね、先生も厚生労働省の研究も、そういうことをこれから、今やってるし、やろうとしているんですよ。非常に難しいんですよ、これ。

○井谷会長

それからもう一つ言わせていただきますと、非常に危険なものでも、環境ホルモンのことがありますよね。非常に危険なものでも、大量、体に取り込んだら、体というのは拒絶反応をおこして、下痢をおこしたり、吐いたり、いろいろするんですけれども、それを非常に薄く薄めることによって、体がホルモンと間違えて、皆さん、ご存じですよ、受け付けてしまう。

そういうことで、生殖の部分に異常が起きたりとかということで、1900年代にアメリカでアワー・ストーン・フューチャーという本を書いた人が訴えたことがありましたけれども。私達は、やはり合成化学物質に対して、鈍感であるべきではないという気持ちを持っておりますので、よろしくお願いします。

○中林参事官

まあ、この議論を始めると、いろんな意見がおそらくあるんだろうと思います。人間の

体も化学物質でできていますけれども、それはともかくとして。いろんな見方が確かにありますし、環境ホルモンにしても、おそらくこれは数年前に既に決着済みの話かと、私は理解してございましたけれども。

また、具体的に個別の議論が必要なものは、別個にやりましょうか。その時にでも。今日は輸入食品という形で、非常に大きくりの仕組みの話になっていますので、なかなか個別議論を深く突っ込んでという議論までは、ちょっと今日は時間がないかなと。

もう時間が超過したんですけれども、先程からお一人だけ、手を挙げてらっしゃる方が。

○参加者6

失礼いたします。消費者の立場ですけれども、こういうふうな機会を設定してくださいまして、学者によっていろいろな学説とか、いろいろあると思うんですけれども、きちんとした情報を勉強することができて、大変うれしく思っております。

それで、ちょっとお伺いしたいんですけれども。輸入食品に対する指導監視計画という資料の12ページを見ると、私、単純に考えて、検疫の場合に、まず書類で検疫をして、現物、その書類と現物の整合性を問うていくのか。現物の検査は別個にあって、書類の検査は別個にあるのだろうか。そのへんがちょっとわからないので、検疫の流れについて、お教えいただけたらと思います。

それからもう一つは、検疫所の方のご説明の資料にあったんですけれども、12ページ、違反が判明した場合の対応というところに、国内流通の場合は、都道府県で対応すると書いてあるんですけれども、これは検疫機関と都道府県との連携は、どんなになっているんでしょうかということをお伺いしたいのと。

それから検疫所で違反というか、不適合なものが発見された場合には、輸出業者、輸出国、輸入業者とかは、データベース化されているんでしょうかということをお伺いしたいんですが。

それからNPOやNGOがフリートレードとかでコーヒー豆を、現地の貧しい人が栽培したものを輸入し、そのコーヒー豆でコーヒーを市民に提供したりしておりますけれども、NPO、NGOの方の、そういうふうな輸入というか、お持ちになったものについては、どんなになっているんでしょうか。よろしく申し上げます。

○中林参事官

はい。ちょっとよく聞き取れなかった部分があるんですけれども。花房さん、答えられる部分について、いかがですか。

○花房次長

はい。たくさんありましたので、まずどれからいきましょうか。一番最初におっしゃったのは、一つずつお願いできますか。

○参加者6

輸入食品に関する指導監視計画の12ページに、流れを見ていましたら、書類審査だけで通るのもあるのかな。書類審査と現物検査の、なんていうか、書類審査をやって現物検査

をやるのか、そのへんの流れが、ちょっとわからなかったんです。

○花房次長

12 ページというのは…資料はどの分でしょうか。

○参加者 6

違反、別表第 2 です。違反の場合の対応について、いろいろ書いてあるんですけども。その中に書類の段階でちょっと不備があった、みたいなのが書いてあったので。書類審査をして、現物検査をするんですかね。それで、現物検査を楽しんで通るものもあるんでしょうか。

○花房次長

別表 2 ですかね。

○参加者 6

はい。別表 2 をサッと読んでおりましたら、書類が不備があったとかいうのがありまして。検査の流れをお聞きしたかったんです。それと違反があった場合に、輸入業者とか輸出国とか、輸出業者とかのデータベース化はされているんでしょうか。

他の、たとえば、最近問題になっておりますシュレッダーの危険性のなど、実企業名が公表されていたと思うんですけども。

○中林参事官

ご質問が一つはわかりました。基本的には、違反があったものについては、全てホームページのほうで、公表してございます。具体的にどの国からの、どういう商品で、輸入業者は誰と。いついつと。具体的に、どういう違反と。それは私どもが公表しております。

○参加者 6

それは蓄積されているんですね。資料として、それはないんですか。すいません。ちょっとそのへん。

○中林参事官

ああ、もちろん。それはデータベースとして蓄積してございますし、ホームページで、何年分載ってるかな。ずいぶん以前のものから、載ってると思います。

○参加者 6

そういうのを蓄積していくと、さっき言われた方のトレーサビリティに、つながるような気がしました。

○中林参事官

実際の違反というのは、非常に重要な情報ですから、もちろんそれは広い皆様方に公表するとともに、当然ながら相手国に対しても、こういうのがあるけれどもという形で、きちんとその情報は伝えていきます。それから花房さん、他の質問について。ちょっとよくわからない部分があったんですけども。

○花房次長

ちょっと聞き取りにくかったんですが。

○参加者 6

違反があった場合に、もう一つの資料の 21 ページに、違反が判明した場合の対応というところで、国内流通が始まっていたら、都道府県で対応すると書いてあるので、その都道府県は、どこからその情報を。

○花房次長

ああ、わかりました。ご質問の趣旨が。各検疫所で違反が出ました場合には、厚生労働省のほうに報告いたします。厚生労働省のほうで、各検疫所の違反データを一元化します。そして厚生労働省からその輸入者の所在する都道府県ですね。そこの保健所のほうに連絡が行くという形になります。よろしいですか。

○参加者 6

保健所のほうに行くんですね。それで付け加えますと、BSEの全頭検査を愛媛県ではやっているんですけど、これは中止しないでほしいと思っております。いろいろお教えいただいて、ありがとうございました。

○中林参事官

申し訳ございません。今日は大変進行が悪くて、私自身も、ちょっと最初しゃべり過ぎたりして、若干時間が短くなって申し訳ございませんでした。この後、いろいろ予定の方もいらっしゃるようでございますので、若干時間が超過してところで、ひとまず私からマイクを事務局に渡したいと思えます。どうもありがとうございました。

○司会

お時間のほう、大変超過いたしまして、申し訳ございませんでした。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ます。本日は長時間にわたりました、また貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

出口におきまして、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ますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

また皆様の近くで、こうした意見交換会を開催することもございましたら、ぜひともまたご参加をお願いしたいと思います。それでは皆様、どうぞ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。(了)