

食品に関するリスクコミュニケーション  
～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～

議事録

平成 26 年 1 月 24 日（金）

大阪会場（新梅田研修センター）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

○司会（厚生労働省・木阪） お待たせいたしました。ただいまから、「食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全性確保に関する意見交換会～」を開催いたします。

本日、司会を務めさせていただきます厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課で課長補佐をしております木阪と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、初めに、この意見交換会開催の趣旨についてご説明をさせていただきます。

輸入食品の安全性確保をするために、食品衛生法第23条の規定に基づきまして、毎年度、厚生労働省において食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。

本日の意見交換会は、来年度（平成26年度）の輸入食品監視指導計画を定めるに当たり、輸入食品の安全性確保のための取り組みへの理解を深めていただくことを目的としております。行政、事業者、消費者による講演や会場の皆様を交えました意見交換会を通じて理解を共有させていただき、疑問を解消していただければと考えております。

初めに、お配りしてある資料についてですが、次第の下のほうに記載してありますとおりです。ご不足等ございましたら、挙手をいただきまして、近くの係員にお申しつけください。大丈夫でしょうか。

続きまして、本日の進め方ですが、初めの約1時間は、厚生労働省輸入食品安全対策室の今川より、輸入食品の安全性確保の取り組みにつきまして約40分、引き続き、事業者の取り組みの紹介ということで、本日は、日本水産株式会社の齋藤様より、輸入食品の安全性確保について、約20分程度、情報提供をいただきます。

その後、パネルディスカッションに入ります。パネルディスカッションでは、情報提供をいただいたお二人に、消費者の立場からご参加いただきます全大阪消費者団体連絡会の飯田様と関西空港検疫所食品監視課の伊藤課長がパネリストに加わります。会場の都合上、まず、お二人から取り組み等についてご説明をいただきました上で、休憩を挟んで、全てのパネリストに登壇いただき、輸入食品の安全性確保についてパネルディスカッションを行います。パネルディスカッションの中で、会場の皆様と意見交換、質疑応答をしていきたいと考えています。

出席者の皆様から事前にいただきましたご質問につきましては、ご質問の多かった事項を中心に、厚生労働省または検疫所からのプレゼンテーションやパネルディスカッションの中で言及させていただく予定ですが、時間の都合上、全てのご質問にお答えすることが難しい場合がございますので、あらかじめご了承ください。

本日ご参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として、厚生労働省のホームページにて後日公表する予定です。後半の意見交換の議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、ご所属とお名前をおっしゃった上で質問をしていただきますようお願いいたします。

閉会は15時45分を予定しております。

議事の円滑な進行にご協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

それでは、「輸入食品の安全性確保の取組み～平成26年度輸入食品監視指導計画（案）について～」、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室室長補佐、今川正紀よりご説明いたします。

皆様、資料1-1をご準備ください。

○今川（厚生労働省） 皆様、こんにちは。本日は、皆様、大変お忙しいところお集まりいただきまして、ほんとうにどうもありがとうございます。

本日、輸入食品の安全性確保、特に輸入食品監視指導計画、これ、年度ごとにつくっているんですけども、来年度の計画というものをご紹介させていただきまして、その後、いろいろな意見をお伺いしたいと考えています。

まず、私が厚生労働省を通しての取組みを今から2時までお話しさせていただくことになりますけれども、私、今まで、今年、厚生労働省に入って16年目なんですけれども、そのうちのわりと長い期間、輸入食品を担当しています。直近では消費者庁とか環境省とかにも行ったりしているんですけども、一番やっぱり輸入食品関係が長いですね。そして、思うのは、今までは、国としてこう取り組んでいますというのを一生懸命伝えることがわりと重要だと思っていた時期があるんですけども、最近、ここ半年ぐらい今の部署に来ているんですけども、例えば、今日、私、安全なんです、とか安全性は確保されています、ということ言うつもりはありません。やっぱりそれはどんなにやってもやっても安全性が確実に確保されるということはおそらくないと思うんですね。ですから、そうではなく、「国としての取組みはこういうことをしています」、そしてもちろん民間での取組みもたくさんあると思います、この後も事業者さんにお話をいただきますけれども、「事業者さんとしてこういうことを取り組んでいます」、それから、今日は消費者団体の方々にもいろんなご意見をお伺いできればと思いますけれども、消費者の一番近い立場、消費者の立場として、「消費者団体としてこういうことに取り組んだり、こういうことを考えて、もっと国として、あるいは事業者さんとしてやっていったらいいんじゃないのかと考えています」というようなことを、おそらく、今後、3者それぞれがそれぞれを補完し合いながらやっていくのが輸入食品の安全性確保につながるんじゃないかなと非常に思っております。

そうした観点で、まず、国としての取組みというのをご紹介していきたいと思います。

輸入食品のまず現状でございます。

(PP)

これはよく出てくる図ですけども、カロリーベースの食料自給率ですね。日本は、今、緑のところ、大体39%、カロリーベースでの自給率ですね。先進国の諸外国に比べると、やはり相当程度低いと。6割ぐらいが輸入に頼っている。この6割を急に輸入が嫌だから

とって輸入しないということはありませんので、この6割というのが大前提にあるわけですね。したがって、輸入食品の安全性を確保するというのは、今後もずっとついて回りますし、行政もやっていかなきゃいけない、事業者さんもやっていかなきゃいけないということになります。

(PP)

輸入の現状です。届出件数と重量ですけれども、急なカーブが件数です、緩いカーブが重量です。重量の伸びが比較緩いわりには件数が伸びているんですね。去年の218万件。200万件以上輸入届出があると。ですので、輸入件数が多くなっているということは、輸入貨物が小口化しているということですね。重量はあまり変わらないのは、やっぱり日本は穀物輸入国ですので、大豆、トウモロコシ、小麦といった、極端に言うと大きな船1つで1つの届出になることもあるんですね。何トンもあるような船で1つの届出になりますので、重量はそれほど変わらないんですよ。

(PP)

重量を円グラフで見ていくとどういった輸入が多いのかというと、圧倒的に農産食品、農産加工食品、これは穀物ですね、小麦、トウモロコシ、大豆と。そのほかのものが約2割から3割を占めているといった現状ですね。

(PP)

まず、輸出国対策。

冒頭、私、申しましたように、輸入時、全て安全性を確保するというのは、基本的には非常に困難。困難というより、多分、不可能だと思うんですね。我々厚生労働省として一番確かに力を入れるのは、この輸入時、まさに水際ですよ。水際の対策。当然、力を入れます。ところが、やはりこれだけやっていけば全て解決できるというものではありませんので、当然にさかのぼって輸出国での対策というのも非常に重要になってきます。それから、国内に入った後の国内対策。漏れるものも当然出てきます。これは絶対安全ですとは言えませんので、そこは私も否定はしません。けれども、輸入時だけでできないことを輸出国それから国内にも協力いただきながらやっていくということになります。

まず、輸出国対策を中心にちょっと最初にご説明申し上げますと、相手国、それから厚生労働省。相手国としては、まず、日本の規制に合った生産、製造、加工をしていただく。相手国政府から相手国の事業者さんにも指導していただいて、それから、輸出国政府、場合によっては証明書を発給してくれますので、そういう証明書がついたものは検査を免除とか、そういうことに使ったりするんですけれども。それから、輸出前の検査をして、問題がないとなったものを日本に持ってきていただくということもしますね。そういったために、相手国政府とか事業者さんに対して文書の共有をしたり、担当官を相手国に派遣したり、検査の技術協力をしたりといったことをしていますね。

(PP)

もう少し詳しく見てみますと、輸出国における対策として、まず、我が国の衛生規制の

周知。それは英語版での周知ですとか、それから大使館や輸入業者さんへ情報提供したり、あるいは、我々から相手国に行って説明会をセットしてくださいよとお願いして、相手国で説明会をしたりということもするんですね。

それから、何か特に問題があったときに、2国間で協議をしつつその問題を解決する二国間協議というのをしょっちゅうやっています。

それから、なかなかしょっちゅう行くわけにはいきませんが、現地調査を結構な数やっていますね。現地を見て指摘したり、現地を見て問題がなければ解除をしたりということですね。

それから、輸出国が先進国ばかりではありませんので、そういった国々で、例えば検査して出したいんだけど検査の仕方がわからないとか、たくさんあります。ですので、そういった国々に対して検査の技術、知見を教えてあげたりということをやりますね。特に、ここ数年、力を入れていたのは、ベトナム、水産物の特にエビの輸入とかが多いので、そういった水産物の動物用医薬品の検査とか、そういったところで厚生労働省の職員が1名常駐をして、技術協力をやっています。ベトナムもかなり検査技術などの衛生管理は上がってきたと思いますね。

(PP)

これは、具体的に例えばどんなことを相手国に行ってやってくるのかと。これはスペインの例ですけども、いろんな、スペインとしての日本に持ってくる時の法令、規制とかはどうなっているのかというのをいろいろ調査して、スペインでの法令はどうなっているのかと、日本で言う食品衛生法とか、どうなっているのかと。それから、日本で言うと厚生労働省が管轄しているのか、農林水産省が管轄しているのかとか、あとは、スペインは特に食肉製品、生ハムとかそういったものが多いので、そういったことを中心に、その動物用医薬品の管理の方法というものを農場も見せていただいてやると。こうやって、相手国のまず調査をしたりしますね。

(PP)

もう1つ、事例、オーストラリアがありますけれども、中身は基本的には今と同じですので、ちょっと省きますね。

(PP)

あと、輸出国、今みたいな定期的な調査以外にも、何か問題があったときに、輸入をストップしたりあるいは制限をかけたりします。そういうときに、その制限を解除していいかどうかというのはなかなか判断が難しいので、相手国と協議したり現地調査に行ったりするんですけども、例えばタイのベビーコーンで、現地で赤痢による食中毒がありましたみたいなとき、1回とめなきゃいけないんですけども、その後、ずっととめているわけにもいきませんので、状況を確認したりですね。この下、カナダの牛肉とか米国の牛肉、このあたりは、昨年、月齢20カ月から30カ月に引き上げて、30カ月までだったら入れていいよという仕組みにしているんですけども、こういうときにも、カナダなり米国なりの牛

肉の管理の仕組みというのを現地調査に行つて確認すると。あるいは豪州の二枚貝ですね。これ、二枚貝、麻痺性貝毒、下痢性貝毒などが原因で食中毒が起こったりするんですけども、日本も昔はかなり、昔といっても大分昔ですね、50年前とか60年前とかそのぐらいは、貝毒での食中毒、死者とかもまだいたんですね。今は何でないかという、別に貝毒がなくなったわけじゃなくて、管理をしているんですね。貝は別に毒素をためたくてためているわけじゃありませんので、ある微生物が増えたりして、それを水とともに取り込むと、だんだん体にたまっちゃう。ですので、そういった微生物をモニタリングしたり貝をモニタリングすることによって、貝毒なりの数値が上がってきたら、とっちゃだめといって閉じる、海域を全体で閉じちゃう。とっちゃだめですよとなるんですね、漁連さんとかに協力してもらって。また数値が下がってきたらあける、潮干狩りしていいよとあけるんですね。そういう閉じたり開いたりして管理しているので、貝毒の食中毒って、日本ではほとんどないですね。

ただ、それは、昔から、貝毒、非常に日本は発生しやすい地域なのかもしれませんが、なので必然的にそういう知見がついてきたというのがあるんですけど、諸外国では、例えばオーストラリアはそんなに発生する頻度はおそらくないのかもしれないと思うんですけども、一部の、この場合はタスマニア地方だけなんですけど、タスマニア地方でやっぱり貝毒が出るんですけど、そういった知見とかも意見交換しながら、日本のやり方を相談したりして、だんだん少なくなってきたので、これは、もう少ししたら、うまくいけば、もしかしたら解除なりできるのかなと思いますけど、そういった協議をしながら相手国政府に働きかけるという事例ですね。

(PP)

それから、これは、今のお話とちょっと似ているんですけど、問題発生することが各国ありまして、もちろん日本もありますよね。日本だけの問題じゃなくて、各国に輸出している場合もありますけども、各国ともそういうのはやっぱりあって、問題が発生しましたという連絡が各国ホームページに載ったり、国際的な食品衛生のホームページから連絡が来たりするんですけども、例えばチェコの酒精飲料でメタノールが混入されたおそれがあるって回収していますという情報が来たりするんですよ。そうすると、1回それをとめて、回収のロットについては入れないようにとか自主検査をするようにといった、そういう指導をしていくと。こういった海外情報に基づいて対応もしているということですね。

(PP)

それから、今のは輸出国の対策なんですけれども、次に、これはさっきの図と一緒に、輸入時対策ですね。そうして輸出国である程度対策をとられたものをできれば輸入したいんですけども、そういったものでも、まず、今、218万件と申しましたけれども、必ず全て商業用に使うものは届出することになっていますので、全て届出がまずされます。これは検疫所にされるんですよ。その届出に対して、どう審査していくのかと。事前のご質問とかでもあるんですけども、検査、1割しかしていないということがよく言われます。

それ自体は事実です。検査率は1割ぐらいですね。これは、ずっと何年も何年も1割ぐらいですね。

その事実は事実としてあるんですけども、じゃ、ほかの9割は全く見ていないかという、これも必ずしもそうではないですよ。まず、全部届出されますので、届出内容は必ず全て確認します。これはちゃんと食品衛生法を守った原材料を使っているのか、添加物、ちゃんと許可されたのだけ使っているよねとか、製造方法、いろんな製造方法の基準がありますので、そういうのを守っているよねとか、そういう書類をまず漏れなく審査する。例えば原材料を正確に記載、届出しないと、国内に入った後、記載漏れで、アレルギー表示できなかつたりしますので、そういった原材料など正確な届出もしっかりまず見たり指導したりすると。

そうした中で、次のステップで、検査が必要かどうかというのを確認します。検査が必要なものは何かというと、既に検査の命令がかかっているようなもの、これは当然その品目に検査しなきゃ国内に入れられないので、検査しますよね。そのほかに、これは指導検査と書いてありますけれども、例えば初回貨物、その輸入者さんが初めて日本に持ってくるような貨物の場合には、大抵、検査をお願いします。例えばチョコレートを持ってきましたというときに、「これ、添加物、これとこれ使っているよね。量は守っているの？」「ちょっとわからない」「じゃ、検査してきてね」という感じで、必ず検査をしてもらいます。検査結果が返ってきて、問題なければ入っていいよとって通関しますね。例えばその輸入業者がその次の週にまた同じものを持ってきましたと。そしたら、届出書を見て、検疫所は、「この間と一緒に？」「一緒です」「製法も全部一緒？ 添加物も一緒？」「一緒です。ロットは違いますけれども、全く一緒です」ということであれば、これは検査する必要があるかどうかというと、してもいいんですけども、優先順位は低くなりますよね、初回のときより。そうすると、やっぱり、初回のときにちゃんとやっているのであれば、今回はいいよと。それが2回、3回、4回とずっといいよいいよで通す。ときたま、「この間と同じか」「いや、ちょっと今回は製法で原材料の配合割合を変えました」「そうしたら、前、添加物、ぎりぎりだったから、これ、オーバーしちゃうんじゃないの」「ああ、そうですかね。いや、大丈夫だと思います」「一度検査して」。配合割合とかを変えると、また一からやります。そうして問題なければ通すんですけども、そして、通した中でも、合格させた中でも、ある一定の割合をモニタリング検査として国が、「じゃ、今回はうちが検査するから。もちろん通関はしていいけど、うちが検査するからね」といって、一定の割合で通関しているときに検査するんですよ。それをモニタリング検査というんですけど。

なので、検査するかしないかという判断があるときに、優先順位とか今までの違反事例とかを考えながら検疫所が検査するかしないか判断して。そうした中で、結果的にこういった全ての検査が1割ぐらいだということであって、必ずしも残りを全く見ていないということではないですね。ただ、それを例えば文章にして説明しましょうみたいにすると、

なかなか難しいんですよ。だから、こういう場でも、できるだけ正確にわかりやすくお伝えするという努力が我々も非常に必要かなと思うんですけども、そういった、今、仕組みになっていますね。

(PP)

輸入の届出窓口、これ、全国で、検疫所、32カ所の窓口があります。この窓口でいろいろ輸入届出を審査したり食品を取去とって検査のために持ってきたりするんですけども、大きな検査センターというのが2つございます、横浜と神戸ですね。ここは、残留農薬とか残留動物用医薬品とか、そういった高度な検査機器を集約して。あまりばらばらに置いておくと、やっぱり管理費もかかりますので、あとは人の技術とかもありますので、集約してやっていますね。

(PP)

食品衛生監視員、今、399人、約400人おられますね。だんだん増えてきたんですけど、なかなか増えないと。よくこの10倍ぐらい増やさなきゃだめじゃないかというご意見もありますけれども、こればかりは、我々ももちろん増やす努力はしますし、ほかの省庁もいろんなところで人が必要だったりしますので、それぞれの中で日本政府としてどうあるべきかという中で、今は食品衛生監視員は399人ですね。これ、もっと細かく言うと、ほんとうは、増えていないんですよ、平成24年、25年で両方399、増えていないんですけども、さらに細かく言うと、これ、年間、政府全体で例えば5%削減しますよみたいなのがあったとしたら、普通に考えると、これ、約400名で、10%だったら40人で、その半分なので、20人。400人の5%って20人なんですけど、何もしないと20人ごと減ってっちゃうんですよ。これ、実質減っていないというのは、相当数増やしているんですよ、ほんとうは。だけど、それはこのグラフからだけだとももちろんわからないですね。だから、毎年、今年も実は減らされているのを増やす要求して、何とか、まだ最終的に出ていませんけれども。できるだけ増やす努力をしているんですけど、なかなか難しい面はありますね。

(PP)

それから、今の結果1割という検査、届出が218万件で、今、22万件の検査をしていると、約1割ですね。それぞれ、指導検査。これは初回なので検査してねという指導検査。それからモニタリング検査。モニタリング検査で違反があったりすると、検査の命令をかける前に、それが、ほんとうに、違反、今後も続くかのどうかというのを調べるためにちょっと検査の強化するんですけども、強化してもさらにやっぱり違反がありましたという、じゃ、もう必ず検査してねと命令に移ったりします。こういうのをトータルして、今、大体1割ぐらいの検査ということになりますね。

(PP)

これが、強化する、特に検査命令を発動するときの要件なんですけれども、一番多いのは残留農薬とか残留動物用医薬品、これで強化することが多いですね。残留農薬とか残留動物用医薬品、1回違反になりましたというときに、モニタリング検査の頻度を少し上げ

ます。上げた上で、さらに違反があれば、今後、違反の可能性は高いなということで検査命令になるんですけども、しばらく検査の頻度を上げてみてもずっと違反がなかったとなると、ちょっと単発的な違反だったんだなということで、また頻度をもとへ戻して、またしばらく様子を見る。また違反になったらちょっと上げるということを繰り返しながら、今は大体2回違反が続くと検査命令になっていますね。1回でなるものもあって、O157とかリステリアみたいな病原微生物とか、あるいは発がん性のアフラトキシンといったものは、1回違反になると、その生産国、あるいは、微生物の場合ですと製造者ごとの管理になりますので、その製造者ごとに命令をかけたりするということになります。そして、その後、こう検査の命令をかけても、仮にその国が一生懸命頑張って衛生管理をしました、あるいは事業者さんが頑張りました、改善しましたというときに、特に、今後、違反の可能性が低くなっていくというのであれば、検査命令を解除します。この命令をかけた解除したり、かけたり解除したりというのを繰り返し行っているというような状況ですね。

(PP)

今、検査命令の対象品目が、これは主なものですね。全輸出国的になっているもの、それから中国、韓国、タイ。これ以外にもいっぱいあります、アメリカとかオーストラリアもありますけれども。主なものとして、ウナギとかエビとか二枚貝とか、そういうもので検査の命令がかかっていると。これは1つの例です。

(PP)

それから、平成24年度輸入食品監視指導計画の結果、今、次の年の26年度の計画をつかって、今まさにお話しさしあげるところですけども、これは平成24年度のときの結果ですね。届出件数は約218万件、それから1割ぐらい検査をしていて、違反が大体1,000件ということですね。届出件数の0.05%というような感じですね。

(PP)

次に行きまして、どんな違反が多いんでしょうかというのがこの表ですね。これ、今の平成24年度の表ですけども、合計で大体1,000件、1,053件、違反です。違反によっては、1つの届出で添加物の違反があって微生物の違反があってもありますので、重複しているものもありますけれども、重複を除くと1,053件ですね。一番多いのは、やっぱり規格、基準。大体6割ぐらいの違反が規格、基準に係るものですね。残留農薬の違反とか動物用医薬品の違反とか、それから微生物、大腸菌とか大腸菌群とか規格違反、それから添加物の使用基準の違反とか、そういったものが一番多いですね。あと、次に、大体3割近くを占めているのは、6条の違反というもので、アフラトキシンの違反とかリステリア、貝毒、そういう違反ですね。あとは、微生物とかではないんですけども、船で来ると、よく水ぬれとかがありますので、そうすると、その部分だけちょっと腐敗したりするんですよ。そうすると、その部分、全体に違反にかけるわけじゃないんですけども、そうやってぬれちゃって、ちょっと腐敗しちゃった部分だけ違反にかけたりということが結構ありますね。

(PP)

これは、輸入者の営業禁停止処分ですね。これは、輸入者さん、商社さんとかもいらっしやいますので、いろんなものを輸入します。そうしたときに、その輸入者さんとして直近60件で違反が大体5%。そうすると、3件でこのぐらい、5%ぐらいになっちゃうんですけども、3件ぐらいの違反があると、ちょっと気をつけてよという文書を我々、出させていただきます。その改善を求めて、通常、もちろん改善されるんですけども、仮に改善がなかなか見られない場合には、営業、要は輸入の禁停止をする処分の条文がありまして、こういった輸入者さん指導をしていますね。この直近60件というのも統計学的な観点で設定しているんですけども。一番下に実績がありますけど、平成24年度は34社。大体30から40ぐらい、毎年度、輸入者さん指導を行っているという状況です。

(PP)

では、来年度の監視指導計画の変更点ですね。監視指導計画、毎年毎年、今年なり去年なりにあった重要な点を大体盛り込んでいくんですけども、今年、あまり輸入食品に特化した何か特別なことというのは、幸い少なかったんですね。もちろん、食品全体で言うと偽装問題だったり今の冷凍食品の問題だったりというのはありますけれども、輸入食品に特化すると、そんなに大きな問題はあまりなかった。去年は、米国、カナダ、牛肉で20か月齢から30か月齢に引き上げるという、わりと大きな事案がありましたので、そういった観点をかなり強化していったりしたんですけども。今年、まず、計画件数、去年より300件増で、9万4,000件を予定しています。

特に一番大事ななと思っているのが、病原微生物。これ、今年度も強化したんですけども、やっぱり、国際的に、今、微生物、すごく一生懸命検査されているんですね、日本ももちろんやっているんですけども。そういったことで、微生物の違反というのがすごく報告される。日本もやっぱりさらにしっかりやらなければいけないと今思っています、特に病原微生物は、残留農薬や残留動物用医薬品と違って、違反したら直ちに人体に影響を与える可能性が非常にありますので、このモニタリングというのをしっかりやっていくということは、去年に引き続き、さらに強化しようかなと思っています。

それから、これ、今後の話もあるんですけども、今、TPPとか、あるいは日EUとか、日何とか、そういった国際的な経済連携協定というのが、かなり、今、話が進んでいます。これが結ばれたら、例えばTPPが結ばれたら、結ばれたことをもって直ちに食品衛生に影響があるかという、それはおそらくないと思うんですね。おそらく、今後も、TPPだけじゃなくて、日EUとか日何とか、日カナダとか、いろいろあるんですけど、そこで食品衛生の問題が直接的に例えば一方的に緩和しろみたいに言われるかという、多分、それは、今後もそんなに、そんなにというか、多分ないんじゃないかなと思いますね。やっぱり、食品衛生の問題って、例えば微生物の基準がどうか、日本の試験法はこうとか、日本のやり方は厳しいとか、かなり専門的な話になってきますので、当然、その議論のときに、私と相手国の私みたいな人と議論をしないと、全く通じないんですよ。だから、そういう

場がやっぱり必ずありますし、あとは、食品衛生の分野って、国際的にも、SPSの協定みたいなもの、そういう食品衛生の関心の協定とかもあって、必ず基本的には国際的な規定に合わせなさいと、国際的な規定を上乗せして設ける場合には必ずそういう説明できるような規定にしなければというのがあるので、常にそういう枠組みの考え方を使っていきますので、食品衛生の分野であまり国際ルールに反するようなことを一方的に言われるということは、あまり経済連携協定の中ではそんなにはない、今後もないんじゃないかなと思いますね。

(PP)

海外情報に基づいて強化を行った微生物事例。どうして微生物を強化するかというと、やっぱり海外でいろんなところで微生物が検出されたり食品が回収されたりしているんですね。こういった情報をもとに、やっぱり強化は必要と思っています。

(PP)

それから、次に、これはTPPとか経済連携協定の現状なんです。ちょっと小さくてすみません。今、TPPが、大体、環太平洋なので、この辺の国が入っているんですけども、入っていない国もありますけれども、こういったところで経済連携協定をしていくと。当然、食品安全の基準を下げるみたいな話じゃなくても、例えば、関税、今まで、お米は、多分、関税はなかなか下げられないんじゃないかと思えますけれども、例えばお米、今、780%ぐらい関税がかかって、これはだから普通の値段の8倍ぐらい出さないと入れられないので、実質入れられないんですね。そういう関税が仮になくなると、誰でも自由に入ってこれるようになる。そうすると、場合によっては、今まで想定していなかった輸入品とかがたくさん入ってきたりすることも想定されるんですね。ですので、そういった輸入品に対処できるように、検査の強化枠を設けたり、今回の監視指導計画の案では、そういった強化枠を設けています。実際に入ってくるかどうかは、やってみないとわからないんですけどね。あとは、日EUとか日モンゴルとか日カナダとか日コロンビアとか、今、経済連携協定のお話が非常に進んでいますね。それから、最近では、日トルコも始まりますね。

(PP)

それから、ちょっと戻りますけれども、BSEにかかわる問題。これ、去年、カナダと米国とかをかなり中心に検査していったんですけども、また進めますけど、今後のBSE発生国の対応状況、今まで、アメリカ、カナダ、それからEUの中でフランス、オランダが輸入解禁になっています。それから、つい最近、これは12月ですけど、アイルランドが輸入オーケーになっています。今後、今、調整をしているのが、ポーランドとブラジルですね。こういった国々が、もうちょっと時間はかかるかもしれませんが、今後、輸入が可能になってくると。ただ、この辺の国、カナダとかアメリカとかに比べると輸入量がもともとあまりないので、解禁しても、それほどどさっと入ってくるということはあまり想定はしていないんですけども、どんどん国が今後とも増えていくという形になりますね。こういうのに対応していくと。

(PP)

それから、遺伝子組換えパパイヤとか、次のページに遺伝子組換え小麦とかあるんですけど、遺伝子組換えパパイヤが、今年度、国内で見つかったんです。これは、もともと、各国が、特にEUとかで検出されるようになって、それを日本でも検出しようということで、いろいろ研究して、試験法をつくっていた中でどうも出ましたということで、検査を強化して、今だに強化しているんですけれども、そういう事例があります。

こういった特に遺伝子組換え食品って今後増えてくるのかなということもあって、国としても、しっかりモニタリング検査など、あるいは自主検査で対応していただいたりや行っていくんですけれども、輸入者さん自身に相手国の状況とかもよく調べていただいて、この農産物は遺伝子組換え食品がまじっていないのかどうかとか、そういったことの検疫所からの指導というの、今年、集中してやっていきたいなと思って、そういった事業者さんへの指導というの、今回の案で盛り込んだんですね。

(PP)

これは小麦の事例ですね。

(PP)

それから、今回いただいたご質問の中でも、わかりやすくとかどこを見ればいいのかというご質問も結構ありました。ちょっと細かいですけども、これ、厚生労働省のホームページのご紹介ですね。おそらく、皆様方、今日は事業者さんも非常に多いと思いますので、厚生労働省のホームページ、特に食品のところをよくごらんいただいていることがあると思いますけれども、厚生労働省と打って、厚生労働省のトップページ開くと、いろんな分野があって、そのうちの食品というところを開くと、いろんな食品のものが出ています。その中でも輸入食品とかありますし、違反事例情報とか、諸外国の対応状況とか、何か書いていますね。

あと、こういった情報の中で、例えば輸出国とどうやりとりしているのかどうかとかの情報も入っているんですけど、特にご質問であった中国とどう今やりとりをしているのかというのもあるんですけども、中国とは、特にほかの国とは異なるような仕組みで力を入れてやっています。日本の厚生労働省と向こうの厚生労働省みたいなところと大臣級の覚書を結んでいて、双方で食品衛生の安全確保をしっかりやっていきたいと思いますという内容がずらずらと書かれているんですけども、その中には、半年に1回、交互に向こうに行ったりこっちに来たりして担当者同士で協議することとか、何か問題があったらすぐ連絡することとか、そういった特別な仕組みを敷いていたりするんですね。そういうのもあって、中国の違反って、比較的、昔に比べるとすごく下がっています。なので、各国の違反の率とかを出すと、「あれ？ 中国ってこんなところなのか」ということがわかったりするんですけども、ただ……。まだ時間いっぱいまで、あと5分間ぐらい大丈夫ですかね。

ただ、これ、ご質問の中にもあったんですけども、要はもう少しわかりやすくそういった違反率とかも出してやるべきというご質問もありました。おそらく、今後、さらにわ

かりやすくお伝えしたいというのがありますので、そういったご意見とかもできるだけ反映していきながら結果を出したりして、結果報告、データとかも出したりしたいと思うんですけども、これもなかなか難しい面があって、例えば違反率1つとっても、単純に違反が多いもの順、1位、2位、3位、4位とか並べると、数字だけでもって、「ああ、この国は違反が多いんだ」となっちゃうんですね。ただ、それ自身は事実なので、それは事実としてあるんですけど、例えば去年とかおととしとか見ていくと、ベトナムとかインドとか、違反が非常に多い。これは何が多いかというと、例えばエビなんですね。エビのエトキシキンというもので違反になっているんですけども、日本人はエビをよく食べますので、輸入をとめるわけにいかない。エトキシキンがずっと違反でも。何で違反かというところ、これ、エトキシキンってエビの餌にまぜるんですけども、日本では使わないんですけども、国際的には結構使われていて、普通に使われているんですね。別に問題もないと。日本は使っていないから、基準がなかった。基準がないものは一律基準で0.01なんですけど、0.01ppmという基準値が自動的につくんですけど、エビのエトキシキン、ベトナムとかインドとかの違反って、0.02ppmとか0.03ppmとか、最大でも0.06ppmなんですよ。基準値は確かに超えている、違反になる。でも、実は国際的なルールとしては基準値が0.2ppmだったりして、それに照らすと全部ほんとうはセーフなんです。日本も、そういった国々からの要望もあって、つい今週、0.2ppmに引き上げたんですね、エビのエトキシキンの基準値。ですから、今後、基本的にエビのエトキシキンの違反はないはずなんです。ただ、そういった状況であっても、基準をつくる前までは違反になりますので、違反の数が非常に多いですね。

だから、なぜ違反になるのかということまで丁寧に説明しないと、ベトナムのエビは危ないのかとなっちゃうんですね。あるいは、アフラトキシン、これ、発がん性物質。アメリカのトウモロコシって、年によって違反がものすごい増えたりする。これ、干ばつの影響とかいろいろあるんですけども。実は去年あたりも非常に多い。これ、100件以上あります。1年間の全ての違反はだいたい毎年1,000件くらいなので、違反が100件ぐらいあるって、相当な数ですね。けども、非常に大事なトウモロコシで、国家的にも消費者的にも非常に大事なもので、とめることもできない。じゃ、何で違反があるかということ、米国の基準は20ppb、日本の基準は10ppb、倍低いんですよ。国際的には、落花生や木の実で15ppbとか。だから、国際的には10から20でも基本的にはあまり問題ないと思われる。けども、日本は、発がん性物質なので合理的に達成可能な範囲でできるだけ低ければ低いほうがいいという科学的知見をもって10にしているんですね。今の違反のデータを見ると、大体10から20のところ、7割とか8割ぐらいを占めているので、米国側から見れば流通して問題ない、けども日本では違反になる。そういった事情とかもわからないと、単に米国のトウモロコシが100件、「うわ、100件も違反」というだけだと、その背景事情まで説明しないと、違反の中身というのは、危ないのかそうじゃないのか、今後も違反が起こるのか起こらないのかというのは非常につかみづらいですよね。

だから、そういったこともあって、なかなか国順に並べたりというのはちょっと今は控えているんですけど、ただ、今後は、厚生労働省もできるだけわかりやすく説明していく必要があると思いますし、事業者さんもそういう情報をもとにいろいろお使いいただいて管理していくと思いますし、消費者もそういうのはおそらく興味があると思いますので、そういうのもうまく合わせながら、できるだけわかりやすくデータを出していきたいと思っています。

私の時間が参りましたので、ひとまず終わりますけれども、また後ほどいろいろ皆様方のご意見をお伺いさせていただければと思います。どうもありがとうございました。

○司会（厚生労働省・木阪）　続きます、「輸入食品の安全確保について」、輸入事業者の立場から、日本水産株式会社品質保証室品質保証第一課長、齋藤博子様より、輸入食品の安全性確保についてご紹介をいただきます。

皆様、資料の2をご準備ください。

齋藤様、よろしく願いいたします。

○齋藤氏（日本水産株式会社）　ご紹介ありがとうございます。

日本水産の齋藤でございます。よろしく願いいたします。

それでは、早速ですが、私どもが輸入食品の安全性確保にどういう取り組みをしているかということについてお話をさせていただきたいと思います。

(PP)

まず、初めに、ニッスイがどういう食品をつくっているかというのはご存じでない方もいらっしゃると思うので、最初にご紹介させていただきます。

こちらの左側にあります商品が、皆様がスーパーで目にすることがあるかと思います。枝豆ですとか、あとは鶏製品とか、そういった冷凍野菜とか、あと、鶏肉の商品、あとは自然解凍の食品などもつくっております。それから、右側の商品は、どちらかというと業務用といまして、これを日本に持ってきて、スーパーなどでトレーに並べて、切り身や、お刺身などにして皆様のお手元に届くことが多いかと思います。こういう食品を私どもは輸入しております。

(PP)

次に、こちらが、非常に簡単な図で恐縮ですが、海外で生産した商品が皆様のお手元に届くまでの流れでございます。まず、一番左側、海外生産工場で作ったものは、主に船で輸送しまして、日本に到着します。それで、先ほど今川様からもお話がありました検査と通関がございまして、そこで合格すると、倉庫を通じて、販売ルートによっては何カ所も倉庫を通過して、それから販売店に並んで皆様のお手元に届くという流れになっております。

今のが通常のルートなのですが、私どもニッスイは、これに加えて、海外の生産工場で作った後、輸出される前に、タイあるいは中国で検査を行う、または、日本に着いてから検査、通関を行って、その後、国内に流通する前に、いずれかの工程で検査を行っております。これを私どもは輸入時自主検査と呼んでおります。

(PP)

安心安全な商品をお客様にお届けするためにニッスイが行っていること。これは、主に、大きく分けて4点になります。上の3点は、国内、海外問わずやっていることです。

まず、1点目に、原材料の危害（リスク）を防除する。2点目としまして、生産工場の管理、これは工場調査だったり教育であったりということです。それから、3点目に、生産工場検査室の管理、これも認定ですとか教育ということを行っております。

これに加えて、輸入品について実施していることが、先ほども申しました輸入時自主検査の実施ということになります。

これらを1つずつご説明いたします。

(PP)

まず、1点目に、原材料の危害を私どもはどう考えているか、これは大きく3つに分けられます。

まず、1点目は、微生物的危険です。これらは、一般的に入ってくる汚染指標菌、一般生菌数ですとか大腸菌群のことを指すのですが、こういった菌のほかに、あと、腸炎ビブリオ、サルモネラといった病原性菌について、これを危険と考えます。

2点目として、化学的危険。これは、以前は農薬ですとか動物用医薬品が大きく問題となっていたんですけども、最近はアレルギー物質なども考慮しなければいけなくなっています。

3点目として、物理的危険ですね。こちらは、最初は、夾雑物といいまして、私どもでは、原材料の一部ではありますが、入ると好ましくないもの、例えばタマネギの皮ですとか、そういったものが入ると、やはりお客様がこれは異物だと認識されたりしますので、こういうものは夾雑物と呼んで管理しております。そのほかに、毛髪、それからプラスチック、金属など、硬質異物。プラスチック、金属などを硬質異物、毛髪、夾雑物などは軟質異物と呼んだりしますが、これらが入る危険性を可能な限り防ぐということが重要になってきます。

(PP)

これらの原材料のリスクをできるだけ防ぐために私たちが何をしているかということが、この2点でございます。

まず、原材料メーカーの調査をいたします。これには、まず、信頼できるメーカーであること。契約を結んで、きちんとその契約に従ったものが供給していただけるということが非常に重要になります。それから、生産ライン・品質が安定・良好であることということで、原材料メーカーの製造工程を確認させていただきます。できた原材料を見させてい

ただいて、問題ないよ、良好ですねということを確認させていただきます。それから、私どもは大量につくっているメーカーですので、生産に見合った量が供給していただけること。品質とか量とかがぶれてきますと影響が非常に大きいので、そういうことも必要になってきます。2番目に、原材料メーカーの調査を行うと同時に、その原材料に対して規格保証書という文書をメーカーからいただきます。

原材料規格保証書の要件については、まず、1点目は、日本の法律、それから、それに上乗せした私どもの基準というものがございます。そういう基準に従ったものであることを供給していただくというようなことになります。2点目として、産地や品種、加工地など由来がわかっていること、こういうことを規格保証書に記入していただきます。それから、3点目に、収穫時期・農薬などの使用、製造日など、履歴がわかっていることが重要になります。これらも記入していただきます。

これらの情報が変更する場合は必ず事前に連絡をしていただくということが非常に重要になります。

(PP)

次に、2点目の、生産工場の管理ということで、工場調査についてお話しさせていただきます。

新規のニッスイブランド商品を生産する工場に対する、まず、最初には認定調査というものをさせていただきます。それについては、私ども独自にニッスイ基準というものを設けておまして、これは、食品の衛生管理のHACCPのことをご存じの方がいらっしゃるかもしれませんが、当社独自のHACCPに基づいた基準でございます。こちらに合致しているかどうかということで、認定調査をさせていただきます。

2点目に合格した後も定期的に監査をさせていただきます。全体の点数に応じて、この工場は1年に1回行きますとか2年に1回でいいです、3年に1回でいいですというような、点数に応じて次回の監査の時期が決まるということで、定期的な監査も実施させていただきます。

(PP)

ここで、特記事項として、私どものニッスイ基準にどういう要求事項が含まれているかということで、食品への意図的な混入を防ぐという点についてお話しいたします。こちらは、2008年の中国産冷凍ギョーザの事件を受けまして、まず、薬剤の管理の基準というのを新たにつくりまして、これを監査の要求事項に盛り込みました。

さらに、従来の食品衛生管理だけでは食品への意図的な混入は防ぎ切れなくなりまして、これをフードディフェンスと呼んでおりますが、フードディフェンス事項を私どものニッスイ基準に盛り込んで、現在運用しております。フードディフェンスの要求事項については、下のほうに書いてあります、例えば外周、工場の周りとその中はきちんと遮断をして、外の人が誰でも勝手に入ってこれないようになっていますか、施設の入り口や使用水、水に何か入れられたら大変なことになってしまいますので、そういう施設にもきちんと

と鍵をかけて管理をしていますか。お客さまも含めて、外来者の確認をしていますか。監視カメラを設置していますか。管理者と従業員がコミュニケーションをとって、信頼関係を高めるための工夫をしていますか。それから薬剤の管理ですね。こういった事項が盛り込まれています。

(PP)

次に参りまして、生産工場の管理の教育の部分ということで私たちが実施していることをお話しします。1点目は経営者の方に対して実施しているもの、2点目は工場長または品質管理の責任者の方に対して実施していること、あとは、3点目は、これは工場の自主的な改善活動、小集団活動というんですが、工場の中で小さなグループをつくって、自分たちの工程を改善していこうという取り組みを推進するというのもやっております。

次に参ります。

(PP)

実際に、これは、中国での生産工場経営者会議というのを実施したところです。私どもの取り組み、あとは日本の法律がこう変わりましたよとか、今、日本ではこんな事件が発生していますというような情報の共有をいたします。あとは、中国の製造工場の方から、逆に、こういう取り組みをしていますという発表もさせていただきます。

(PP)

こちらは、工場長や品質管理の責任者の方に対して実施している会議でございます。内容は同じなんですけれども、より実務に特化した形で行わせていただいております。

(PP)

こちらは、今度、検査室の方に対して実施しているものです。こちら私どもの認定調査と教育というものを実施しております。

まず、検査員の方を認定するというのをやっております。それから、検査室の設備ですとか、あとは検査の体制といったものについて、認定調査も実施しております。

こちら、合格した後、それで終わりではなくて、やはり、正しい検査が行われているかどうかということについて、定期的に精度の管理の試験を行っております。

そのほかにも、やはり、検査法の情報ですとか工夫に関すること、こんなに検査を変えましたみたいな情報共有なども行っております。

こちらは全て日本の検査法に従ったもので、こちらの写真は、私どもで独自で作っているマニュアルです。皆さんのほうがよくご存じかと思うんですけども、文書で作られているものを写真で判定するようになりますとか、あとは、培地も、2種類選べるのであれば、ニッスイの場合はこちらのほうを選ぶと決めております。こちらのマニュアルは、日本語だけではなくて、中国の方には中国語版をつくっております。それから、タイの方は英語が通じるので、英語版を配付して検査していただいております。

(PP)

こちらが検査員の方に対する教育の様子です。集まっております。最後にテストをし

て、合格したら認定というような形で、この写真は、認定書を持っておられる様子です。

(PP)

4点目の、輸入時の自主検査の実施に対する私どもの考え方ですが、輸入時の自主検査というのは、もう10年以上続けていることなんですけども、海外では衛生環境、習慣などが異なり、日本と海外での検査法も異なるということで、工場の生産後、ニッスイとしての自主検査を行うということで行ってまいりました。

ただ、生産工場によっては20年以上も信頼関係が築けているところもございますので、そういうところで工場の検査室が日本で行う検査と同等と認定した工場は、工場の自主検査結果に基づいて出荷可能として、ニッスイとしての自主検査という位置づけでの検査は行わず、定期的なクロスチェックというのを実施しております。こういう考え方で今やっております。

(PP)

こちらの3カ所が、私どもの検査拠点になります。1つずつご紹介させていただくと、まず、東京の八王子に日本水産の東京イノベーションセンターというところがございまして、こちらの右側の部署が全て入っているんですが、この赤い文字の食品分析センターという部署が輸入時検査を実施しております。

(PP)

こちらが、中国の山東省の青島市というところにあります青島日水食品研究開発有限公司です。こちらでは、ニッスイ商品の安全性を確認するということで、農薬ですとか動物用医薬品、カビ臭、微生物検査とか、いろんな検査を行っております。検査だけではなくて、品質管理の担当者が工場の指導も行っております。

(PP)

こちらがタイのバンコクにございます、こちらは日本水産の所属ですが、タイ品質管理センターというところがございます。こちらも中国と同じような体制で検査と工場指導を実施しております。

(PP)

今後も皆様に安全な商品をお届けできるように努力してまいります。本日はどうもありがとうございました。

○司会（厚生労働省・木阪） 齋藤様、貴重なお話をどうもありがとうございました。

続きまして、パネルディスカッションに移りたいと思います。

まずは、消費者の立場、検疫所の立場で参加いただくお二人にも、短い時間ではございますが、それぞれの取り組みについてご紹介をいただきます。

初めに、消費者団体としてご活躍しておられる、全大阪消費者団体連絡会事務局長、飯田秀男様より、「輸入食品の監視指導計画案に関する意見」ということで、会のご紹介と、先ほど厚生労働省から説明させていただきました監視指導計画案へのご意見について、10

分程度ご紹介いただきます。

皆様、資料3をご準備ください。

では、飯田様、よろしく申し上げます。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） 飯田でございます。よろしくお願いいたします。  
限られた時間ですので、ちょっと早口になるかもしれません。

早速入りますが、私の方で今日準備した資料が、皆さん方のお手元に資料1-2としてあります。別紙で来年度の監視指導計画の案がありますが、その終わりから2枚目のところに別表1というのがあって、検査の件数等の一覧表があります。毎年毎年のことなのですが、意見募集の対象の文書の資料となっていますけれども、その別表1だけを見て、さあ意見を言ってくださいといっても、例えば検査件数3,000件の意味合いがどういうことなのかというのはなかなかわからないと思うんですね。

そこで、私のほうで今日資料をつくったのは、経年変化をちょっと見てみようということで作りました。ちょっと早口になりますけど、説明したいと思います。

(PP)

この1番目のものは、総届出件数、検査件数等の経年変化です。先ほど説明がありましたように、昨年度の総届出件数は218万件ですが、そのうち、検査件数が22万件余り、そのうちの検査命令の件数が8万2,000件余り。済みません、2カ所ちょっと訂正があるんですが、まず、1カ所目です。一番下の違反件数が1,063となっていますが、正しくは1,053です。訂正をお願いします。検査命令のうちの違反件数が368件。件数の推移はごらんになったとおりです。

(PP)

次の表なんですけど、そのうち、右側の2列をちょっと注目したいんですけど、検査件数のうちの違反件数がどういう比率を持っているかということのを計算したものです。真ん中は、命令検査を除いたもの、分母、分子とも除いたものの比率。それから、右側が、検査命令の件数とその違反比率というのを計算しますと、こうなると思います。ちょっと不思議に思ったのは、検査命令ですが、違反の蓋然性の高い、可能性の高いところを狙って検査命令をかけるわけですけど、率で考えますと、検査命令のほうが低いという結果が出ています。ちょっと後半の部分でまた質問をしたいと思っています。

(PP)

1つ飛ばしまして、モニタリング検査の推移、大枠ですけれども、食品群あるいは件数、それから分類等がそこにあるとおりです。ここでまた1カ所間違いがございまして、2行目の検査件数の一番右側、2013年度ですが、9万3,711件と書いてあるんですけど、正しくは9万3,700件です、済みません。これは計画件数ですので、実績はもう少し多いかなと思います。こんな推移をしているということです。

(PP)

それから、検査命令の対象国あるいは品目の推移がこうなっております。全輸出国対象の品目数はほぼ横ばいなんです、対象国数あるいは地域、それから品目数については減少傾向にあるということになります。

(PP)

1つまた飛ばします。

それで、先ほどの別表1に該当するものが毎年公表されているんですが、対象の食品群ごとの検査品目の推移を見たのがこの表ですが、まず、畜産加工食品です。一番右側の比率ですが、2013年度、それから2014年度前年比を計算していますが、赤色のものは、二桁以上の変化を見たものになります、いずれも前年比です。それから、表中の二重丸と丸と三角がありますが、件数で一番多いのが二重丸、2番目に多いのが丸、3番目が三角と、こうしるしをつけてみました。あまり年度ごとに大きな変化はないとなっています。

(PP)

次は水産食品、同じような表で、こうなっております。それぞれの二桁以上の変化率を見たものを赤で表示しています。

(PP)

次が水産加工食品で、同じようなものになっていますが、それぞれ、三角がついたりあるいは伸長したりという、こういういろいろ変化が年度ごとにもございます。

(PP)

農産食品が次ですが、ここのところもそれぞれに特徴がございますが、例えば抗生物質等のところでは倍になって、こんなことになっています。

(PP)

農産加工食品のところですけども、ここも抗生物質のところが増えている。成分規格のところは、2013年度と2014年度が括弧書きで2行になっていますが、括弧書きのほうは、項目を2013年度から分離をした病原微生物の件数をあらわしております。品目ごとに成分規格のところを2013年度から分離をして、従来の成分規格から病原微生物だけの検査を分離してこういう件数にしているというのが、この2年間の特徴になっています。

(PP)

最後に、その他食品ですが、こんな形になります。

(PP)

また同じデータなんですけど、これを検査品目ごとに組みかえるというのが、その次の表です。まず、抗菌性物質の推移を調べてみるとこうなっていて、表中の赤にしているところは、前年比で増えているところです。それから、ブルーなのは、逆に前年比で減っているところと、こうするとこんな分布になっていて、来年度のところで言うと、抗菌性物質においては畜産加工のところが増えています。

(PP)

これが残留農薬ですが、同じく畜産加工の食品と水産加工食品のところが増えている。

件数の絶対値は少ないですけども、伸び率で言うところのことになる。

(PP)

それから、病原微生物を分離している成分規格のところですが、済みません、ちょっと書く欄がなくて、2013年度、2014年度は、上段のところは13年度、下段のところは2014年度とごらんください。ここところが、多くの品目のところで、今年度と来年度のところで各食品のところで増えているという特徴があります。最初に説明ありましたように、病原微生物に焦点を当てた検査がシフトしているというのがわかると思います。

(PP)

それから、これが添加物で、添加物のところは、水産加工食品と農産加工食品、飲料のところで増えている。

(PP)

カビ毒が農産食品のところで増えていると、こうなっています。

(PP)

以上をまとめます。伸長率のところでは言いますと、成分規格あるいは病原微生物、カビ毒、添加物の順で増えていると。それから、絶対値のところでは、残留農薬、それから成分規格、病原微生物、それから抗菌性物質の順になっていると、こんなになっています。

それから、加工食品にちょっと注目すると、病原微生物と病原微生物と残留農薬で大きく伸長していますし、農産食品では言いますと、抗菌性物質とカビ毒が伸長しているという特徴があります。

(PP)

そうして考えると、来年度のところは、加工食品の検査にちょっとシフトをしているという特徴が見てとれるかなと思います。

駆け足で済みません。その後書いてある疑問とか意見については、後半のパネルディスカッションのほうでまた紹介したいと思います。ありがとうございました。

○司会（厚生労働省・木阪） 飯田様、ありがとうございました。

冒頭、輸入食品安全対策室より輸入食品の安全性確保の取り組みについてご紹介させていただきましたが、続きまして、実際に水際での対策を行っている検疫所での業務について、関西空港検疫所食品監視課長、伊藤勝彦より、「検疫所における輸入食品の安全性確保について」、ご説明をいたします。

配付資料はございませんので、前方のスクリーンをごらんください。

伊藤課長、よろしく願いいたします。

○伊藤（関西空港検疫所） ただいまご紹介をいただきました関西空港検疫所の食品監視課で課長をしております伊藤と申します。

本日は、短い時間ですけれども、関西空港検疫所で輸入食品の監視について取り組んでいると、実際に行っている業務という話になりますが、少しでもご説明をさせていただきます。

今ご案内していただきましたけれども、本日の私が用意した資料なんですけど、大変、写真が多くなってきております。ごらんいただいても大丈夫なものをちょっと持ってきたんですけれども、その中でも、もしかしたら、今、写真等を出すときには、いろいろな権利とかそういう問題がございます、何かあると困りますので、多分、問題のないものを選んだつもりではありますが、ちょっと資料のご配付は控えさせていただきましたので、ご了解ください。

(PP)

まず、簡単に検疫所での輸入食品の流れというものをご案内いたします。これは、先ほど今川補佐から説明があった中にもありましたけれども、輸出国と輸入時と、それから国内に入ってからという3段階の中で、ちょうど真ん中に当たります輸入時の部分が、検疫所での輸入食品の対策ということになります。

流れを簡単に説明いたしますと、まず、輸出国から輸入されてきます。ここで、検疫所が、まず、その届出を受けて、審査をいたします。その審査の仕方としては、輸入届出につきましては、法律上どういう項目を届出するかというのが決まっておりますので、それが正しく記載されているかどうか、それから、その記載内容に特に問題がないかどうかといったことをまず審査すると同時に、それからいろいろな情報をもとに審査をいたします。食品の輸入をされている方はおそらくご存じだろうと思えますけれども、厚生労働省のほうからは、いろいろ毎日のように輸入食品に係る通知というものが出されております。新しく検査命令の対象になった品目でありますとか、モニタリング検査強化になった品目でありますとか、それから、中には、まだ日本に入っているかどうかわからないけれども、諸外国で何か食中毒が起こったと、それと関連する商品が入っていないかどうかを注意してくださいといったような情報の提供がなされます。そういったものを見ながら届出の審査を行っている。

その中で、先ほどの説明にもありましたけれども、特に今回は検査を実施しないというものもございます。それから、例えば通知の中で検査命令に該当するものは命令を出します。それから、指導検査、初めて輸入されてくるような品物に関しては、自主検査をしてくださいというような指導を行います。それから、それらにかからなかったものであっても、その中から一定の頻度でモニタリング検査を実施するものを選び出すという作業を検疫所では行っております。

関西空港検疫所の場合は、後でも説明をいたしますが、特に指導検査というのが大変多くなっておりまして、この自主検査の指導を行うということに、今、重点を置いているところもございます。

(PP)

その関西空港検疫所の管轄している場所といたしますか、それらをちょっと図示したものです。ここは大阪府ですけれども、先ほど、全国に32カ所、検疫所の窓口があるという説明がありましたけれども、その中で、大阪府の中でも、関西空港検疫所が、関西空港だけ、関西空港に輸入されてくる食品だけを担当していると。空港で航空機で入ってくる貨物というのは、大変急がれて入ってくる貨物が多くなっております。生鮮貨物なども大変多くて、そのためにすぐに対応するということが必要になってきますので、あまり遠くまで出かけていくということができませんので、関西空港の中ですぐに対応できるということで、関西空港検疫所だけ、日本全国、ほかにも成田空港でありますとか中部空港、福岡空港といった大きな空港には検疫所の窓口が設けられております。

(PP)

その検疫所の中で、ここからはほとんどが写真になってまいります、検疫所で実際の届出の受付をしている風景です。これ、2枚ありますけれども、届出の仕方としては2通りございまして、書面に必要事項を記載していただいて、直接、窓口に出向いてきていただいて、書面で提出をしていただく方法。それから、オンラインで、検疫所に来ることなく届出をしていただく。これは、ですから、端末、パソコンですけれども、パソコン端末で届出が受付ができますので、また画面で審査をするという方法。今は、どちらかというというよりも、ほとんどがこちらになっておりますので、その届出の審査につきましても、こういうパソコンなどを使って、効率的な審査をするようになってきております。

(PP)

その関西空港ですけれども、関西空港検疫所の輸入状況を簡単に大ざっぱにまとめてみたものです、平成24年度の輸入状況ですけれども。こちらが大体輸入されてくる相手国の地域別にあらわしたものです、比率ですけれども。ここで関西空港の特徴といたしましては、ヨーロッパから来るものが半分近くを占めているということかなと思います。ご存じかも知れませんが、日本への輸入食品の割合からいたしますと、中国をはじめとするアジアからの輸入というのが、大半とは言いませんけれども、かなりの部分を占めております。ですから、全国的にはアジア州が一番多いということになりますけれども、関西空港におきましてはヨーロッパからのものが多いと。

これは、それぞれの検疫所に応じて、船で来るものは航路であったり、空港の場合ですと、それぞれの航空会社の行き先とかにもよって、いろいろ検疫所によって異なってまいります。

(PP)

それから、輸入されてくる品物の分類ですけれども、空港の場合には、水産食品、農産食品、これらも、冷凍ではなくて、生鮮で入ってくるものが多くなってきております。その中でも、水産食品などは生きたまま入ってくるというものもございまして、後で写真でございいただきますが。それから畜産加工食品、それから食器具といったものが増えてきています。日本の全国的には農産物の輸入が多いんですけれども、関西空港の場合は、そ

こともまたちょっと違って来る。こういった輸入されてくる地域とか、それから輸入されてくる品物の分類それぞれに応じて、それぞれの検疫所でその特徴に応じた対策を立てているというところがございます。

(PP)

それらの一例でございますが、畜産加工食品、その中でも、特にチーズが多く入っております。最近では、随分、食の洋風化といいますか、そういうのが進んできたということで、日本でも随分チーズが食べられるようになったということですが、関西空港にはチーズがたくさん入ってきます。

それから、水産物ですね。魚が多いんですけども、こういう生鮮として入ってくるもの、それから、中には、活、生きたままで入ってくるといったものもございます。

それから、果物類、それと野菜といったものも生鮮で入ってくるということで、まず、関西空港で注意をしなければいけないというのは、こういった生鮮食品が多いということで、監視に当たっては迅速性が要求されるということです。それから、食の安全ということから考えますと、正確な審査、検査を行うということも必要になります。ですから、迅速性と正確性という、どちらかという、もしかすると相反するかもしれない、そういったことを両立させながら業務を行っていく必要があるというのが関西空港の特徴かなと思っております。

(PP)

食器具です。これも、どちらかというブランド品と言われるような品物が多く、大量に入ってくるというのではなくて、少しだけ入ってくるということで、おそらく船で運ぶよりは飛行機で早く入ってきたほうが割れたりするような損害が少ないということもあるんだと思いますけれども、高級な食器具などは航空便で輸入されてきております。

(PP)

そういったものの中で、私どものほうでは、迅速な対応をするということで、検査も迅速に行うようにしております。ここでは、写真としては、この2つ、検査風景の写真を用意させていただきました。何をしているかがわかりやすいように、魚と野菜、これはパブリカですけども、これを用意いたしましたけれども、それ以外にも、加工食品ももちろん検査をしております。それは、先ほど説明をいたしましたけれども、ここの指導検査ですね、関西空港検疫所では、初めて入ってくる食品というのが比較的多くあります。やはり、輸入される方は、初めて入ってくるいきなり1回目から大量に船で輸入するというよりも、1回目は少し輸入をしてみて、その様子を見ながら、次からは船で大量に輸入してくるというような輸入のされ方をする方も多いようございまして、関西空港では、そのために、まず、1回目、とりあえず飛行機で少し入れてみようということが多くありますので、そのために、指導検査というものが多くなってきております。

その指導検査をするのに当たりまして、もちろん、届出の内容、審査をしながら、どのような検査項目が適切であるかということ判断いたしますが、それとあわせて、現品を

必ず確認するようにしております。届出の内容と違ったことが書かれていないかどうか。それから、届出にないことがもしかして現品に書かれているようなことがないかどうか。届出の書面だけで見たイメージと実際に見たもののイメージが同じようなものであるのかどうか。違っていた場合には、どこが違っているか。そういったことを考えながら、自主検査の指導をするときに、できるだけ適切な項目を指導できるようにということに努めております。

(PP)

それから、関西空港検疫所は、私は食品監視課という部門におりますけれども、もう1つ、検査課という課がございます。その検査課では、輸入食品の検査も実施しております。食品添加物の検査や、それから病原微生物の検査も行っております。項目は多少限られておりますけれども、このような検査をして、関西空港検疫所では輸入食品の監視に努めていると。それで、私どものほうでは、こういった検査部門のほうからも今回検査した品物について何か気になった点があったら情報を提供していただくということで、その情報をもって次の審査などにも役立てるということを心がけております。

(PP)

これが最後のスライドになるんですけれども、もう1つ、近年、私ども関西空港検疫所で輸入監視に当たって力を入れていることが、この事前相談や講習会というものでございます。それは何かと申しますと、例えばほかの例で言いますと、今、病気などについての治療の技術は大変進歩してまいりましたけれども、病気の場合でも、治療も大切だけれども、最近では予防をするということも大切だと言われております。輸入食品監視におきましても、先ほど説明にもありましたけれど、なかなか監視員の数というのは増えてまいりません。その中で輸入量がどんどん増加していくということで、輸入してきたものを検査や審査で何とか食いとめるということもなかなか難しい状況にもなってきました。

そのためには、まずは輸入者さん自身の手で何か事前にその食品の安全性というものを確認していただきたいと。そういうことで、輸入をされる方に、個別の品物ごとに、事前に、輸入する前に、この品物が日本の法律に合ったものであるかどうか、何か注意しなければいけない点がないかどうかということをもっと十分に調べていただいて、輸入するときまでにはそういったことが全てクリアになっている状態で輸入をしてきてもらう。そういうことで、輸入時の迅速性も図られますし、輸入の安全も保たれるということ。それから、厚生労働省としての方針といったもの、先ほどの監視指導計画などもそうですけれども、いろいろな情報提供の場をつくりまして、講習会などで輸入者さん自身に食の安全にも十分注意していただくという取り組みを最近しております。そのような形で、関西空港検疫所では食の安全確保というものに努めているところでございます。

ちょっと短い時間で駆け足でございましたけれども、説明を終わらせていただきます。ありがとうございました。

○司会（厚生労働省・木阪） 伊藤課長、ありがとうございます。

ここで、会場の都合上、恐縮ですが、約10分間の休憩をいただきたいと思います。

14時55分から再開をいたしますので、それまでに席にお戻りください。よろしくお願いいたします。

（休 憩）

○司会（厚生労働省・木阪） では、時間になりましたので、再開させていただきます。

パネリストとしまして、向かって左側から、全大阪消費者団体連絡会 飯田様、日本水産株式会社 齋藤様、厚生労働省 今川補佐、関西空港検疫所 伊藤課長に着席をいただいております。

ここからは、日経BPコンサルティング企画出版本部企画第5グループプロデューサー、中野栄子様にコーディネーターとして進めていただきたいと思います。

簡単ではございますが、中野様のご紹介をさせていただきます。

中野様は、慶應義塾大学文学部心理学科を卒業され、日経BPに入社後、「日経レストラン」の副編集長、「Food Biz」コンテンツマネジャー、「Biotechnology Japan」副編集長などを経て、2003年6月、食の安全と機能の専門ウェブサイト「Food Science」を立ち上げられました。2010年3月まで「Food Science」の編集責任者をお務めになりました。現在は日経BPコンサルティングにご出向中で、食、健康、医療分野のイベントを中心に従事され、食品企業、製薬企業、そのほか、関連団体などの広報誌、ウェブサイト、講演会等をプロデュースしておられます。また、そのほかには、農林水産省農林水産技術会議専門委員会での評価専門委員や東京都食品安全情報委員会の委員、2008年には、厚生労働省でも食の安全性に関する情報提供のあり方懇談会委員等をお務めになり、ご活躍中です。なお、冒頭申し上げましたが、議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、ご所属とお名前をおっしゃった上でご発言いただきますようお願いいたします。

では、中野様、よろしくお願いいたします。

○中野氏（コーディネーター） 改めまして、皆さん、こんにちは。日経BPの中野と申します。今日はよろしくお願いいたします。

早速ですけれども、先ほど基調講演をされた先生方を交えまして、これからパネルディスカッションを進めてまいりたいと思います。

冒頭は、まず、消費者のお立場で先ほどご講演もされました飯田さんにいろいろとお話を伺いたいと思います。

飯田さんのご発表の中で、後ほど、パネルのときに具体的に皆さんと議論したいなということがございました。たしか最初の4ページ目の疑問というところですね。検査命令件

数に占める違反件数の比率が検査命令を除く検査件数に占める違反比率を下回るのとはなぜだろうか。言われてみると、厳しいほうの検査がそんなに違反率が高くなかったという素朴な疑問ですね。そのあたりどうなっているのかとか、あと、最後のほうにありました気になる点ということで、アレルギー物質に関しての疑問点も出されていきました。そういったことを含めまして、ちょっと詳しくその疑問点をご紹介いただいて、それから、冒頭の今川さんのご説明などに対する新たな質問や疑問点がもしあれば、ここでまとめて紹介していただけますか。よろしくお願いいたします。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会） データは先ほど示したとおりの3枚目のスライドになるんですが、資料1-2の、別添で来年度の計画案の3枚目のところに（4）というのがありまして、法第26条の規定に基づく検査命令と書いてあって、①検査命令の発動というところの文章の2行のところが、法違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品等について検査命令を発動しますとなっていて、ですから、その可能性が高いということで検査をしたんですが、その違反率の結果が、意外や検査命令にかかる違反率よりもそのほかの違反率が高かったという結果でした。4枚目のスライドにあるように、これはなぜかということですが、検査命令の対象になることによって、輸出国の措置だとかあるいは輸入事業者さんの対応が少し厳し目と申しますか、厳格化することによってこうなるのかなと考えてみたり、あるいは、逆に、検査命令にかからない品目の検査の中に、まだまだ本来は検査命令にかけるべき違反の可能性の高い品目が紛れ込んでいるのではないかと考えられるということで、実際、厚生労働省のほうではどう考えておられるのかなというのが1つ目の疑問です。

それから、スライドで言うと、7番目の「特徴は」と書いてあるんですが、同じように、検査命令にかかる前のスライドの経年推移で、対象国数やあるいは対象品目数が減少傾向にある、こうなるんですけど、これもあわせて検査命令の対象になることで事業者の取り組みが強化されたから減ってきているのだろうかとか、あるいは別の要因があるのだろうかというのが2つ目の疑問です。

3つ目の疑問が、スライドの20番目ですが、一番下のところに「加工食品の残留農薬に係る試験法は？」と書いてあるんですが、これは、昨年度の計画の文章の中に、皆さんの手元にないと思うんですが、モニタリング計画の策定の文章の中にこういう一節があるんですね。「輸出国段階での原材料管理の検証に資するため、加工食品の残留農薬等に係る試験法を検討する」というわずか2行の文章なんですけど、この文章が来年度のモニタリング検査の策定のところには出てこないんです。昨年度だけにあるんですね。これは、試験法が開発されたのでもう削除したんだろうかということですね。

それから、4番目が、先ほどちょっと紹介いただきましたアレルギー物質の問題です。これは、それ自体が違反だとかあるいは危害を及ぼすという物質ではないために悩ましい問題なのと、それが混入しているかどうかという検査は、一律的な今までの残留農薬や病

原微生物の検査とはちょっと違う、異質の考え方になるんだと思うんです。例えば、昨年ちょっと話題になった加工成型肉がアレルギー物質によって成型をされている場合があるということで、しかしそれは表示されていないというようなことで、事故が起こる可能性がある。

同じように、近年、加工技術というのはずっと進歩しているので、原材料というよりも、加工に使った添加物なりがアレルギー物質である可能性がないのだろうか。あるいは、あるとすれば、その混入の検査というのはどうしたらいいのだろうか。混入されているということが流通段階で情報として伝達されていて、国内で販売されるときにそれが商品に表示をされる、物質を含んでいるんですという表示がされるというのが原則だと思うんですけど、でも、いわゆる加工成型肉に含まれているということが変な事件をきっかけに話題になって、そういう趣旨のことが、ほかの場合で、加工製品であり得るのかないのか、あるとすれば、どういうチェックがされるのだろうか、こういうところがちょっと疑問点ということです。

○中野氏（コーディネーター）　たくさんありがとうございました。

ちょっと多岐にわたりますので、まずは命令検査についてのあたりをちょっと詳しく先にご説明いただければと思います。

○今川（厚生労働省）　たくさんありがとうございました。

たくさんございましたので、順番に見ていきましょうか。飯田先生からいただいている資料3というものです。

まず、4枚目、疑問の①というところですね。検査命令になると、通常、当然、違反の蓋然性が高いから、違反の可能性が高いから命令をかけるわけですので、かかればどんどん違反が出るんじゃないかと。ところが、実際、結果的に集計してみるとそうでもない。それはどういうことなんだろうというような内容ですね。

これは、飯田先生にご指摘いただいた中の1つ、2つから言うと、上のほうの理由になりますね、「検査命令に対象品目に指定することによって、輸出国、輸入事業者の対応は厳格化するため」。例えば、先ほど、私のパワーポイントのスライドの中でも、輸入業者さんに対して5%違反が直近であったら、文書で指導して、これ以上改善しないと輸入停止しますよみたいな文書を出すんですけど、それって、直近の60件輸入した中で5%というと、結構すぐ行っちゃって、3件なんですよね。なので、輸入業者さんも相当程度改善します。現地へ行って、どうしてこういう原因になったのか。今、各検疫所でも、違反になれば、検査命令するかどうかにかかわらず、必ずその違反の原因というのを輸入業者さんに調査してもらって、それで提出していただくことになります。それが出たこない、次回、それが出たこないうちに同じものを輸入業者さんが持ってくると、「あれ？ これ同じじゃん。これ、まだ原因究明とかの報告書出ていないのに何で輸入してくるのよ」と、

それはそれで怒られてしまうんですね。なので、1回違反になると、命令になるかどうかにかかわらず、かなり、事業者さん、管理をしっかりして、また持ってくるということが1つありますね。

あと、これは輸入業者さんだけにかかわらず、相手国政府も相当程度対応しますし、せざるを得ない場合というのも結構あるんですね。例えば、極端な例でいくと、エチオピアのコーヒー、これは何かというとモカですよ。モカって、覚えていらっしゃる方、いるかもしれませんけれども、数年前、1回、輸入止まりました。結構長い間輸入が止まりました。モカがないないといって大変な時期があったんですね。

これはなぜかという、残留農薬の違反が見つかって検査命令にかかったから、検査命令がかかると輸入しても違反にどんどんなるので、5%違反になったらという話は、業者さんだけじゃなくて、相手国に対しても我々は言いますので、これ、輸入とめますよと言いますので、相当程度気をつけて持ってこないといけないんですね。ところが、エチオピアは、当時、検査技術がありませんでしたので、検査してオーケーなものを持ってくるわけにいかないの、とめるしかなかったんですね。国を挙げてとめちゃいました。

ただ、日本もモカは欲しいわけですので、輸入のニーズはある。そうしたときに、我々はやっぱり現地とかへ行って、今年も、検疫所の担当者、残留農薬の試験法のアドバイスの行きましたけども、そういう技術協力もしながら、エチオピアの残留農薬の検査手法とかそういったものの技術力とかを上げて、日本に違反のないモカを持ってこれるようになって、輸入が再開したんですね。その後の残留農薬の検査命令でも違反がまったく出なくなったので、そのうち検査命令が解除されました。今も違反は出てません。

なので、確かに検査命令になると違反の可能性が上がるんですけども、相手国なり事業者さんなりの管理も相当程度厳しくなるので、結果的だけを見ると、さほど命令じゃないものと変わらないという形になりますね。

それから……。これは次に行っちゃっていいですかね。1回切りますか。

○中野氏（コーディネーター）　そうですね。

今のすごく具体的なお説明で、ああなるほどねと。とてもよくわかりました。どうですか、飯田さんも。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会）　はい、よくわかったと思います。可能性が高まるために、輸出国の対応だとか、あるいは事業者さんの対応だとか、そうしていただいているというのがよくわかったと思います。

○中野氏（コーディネーター）　数字だけ見ていると、ほんとうに不思議で、この数字、合っているのかなんて素朴に疑問がわいてくるんですけど、そういった具体的な背景があると、すごく納得できるなと思いました。

では、次、お願いします。

○今川（厚生労働省） 次は、7枚目ですかね。7枚目というのは、右下に小さな数字で書いてある7枚目ですけども、「特徴は」というところで、②「検査命令に係る対象国数、対象品目数は縮小してきた」、これはなぜか。

今お話ししたこともあるでしょうし、改善というのがあるでしょうし、あと、これ、結構大きな影響を与えているのが、ポジティブリスト制度の施行。ポジティブリスト制度って何かというと、平成15年の食品衛生法の改正で導入したんですけども、これまでは基準がある農薬というのは250とかそれぐらいしかなかったんですけど、それはネガティブリスト制度。ポジティブリスト制度というのは、原則、全ての農薬に基準をつける。基準がないものもいっぱいあるんですけど、基準のないものは0.01ppmという一律基準をつける。要は、全部、基準があるんですね。これを導入して、平成15年、実際は3年間の移行期間があったので、具体的には平成18年ぐらいから始まったんですけども、ポジティブリスト制度になると、今まで検査していなかった農薬とかも、我々も、相当程度、数百という単位で農薬を増やして検査します。そうすると、今まで基準がなかったものがいっぱい増えたので、当然、違反が増えるんですね。なので、ポジティブリスト制度を施行したときの違反というのは、ものすごい増えました。これ、違反の経時を見ていっても、年間の件数でも、かなりの増えですね。特に、増える中で、残留農薬の違反が多いんですけども、2件違反になったら検査の命令だよという制度はそのときからもありますので、どんどん検査命令になってきた。

ところが、やっぱり、皆さんもすごく、事業者さんなり相手国なりも日本の制度なりをしっかりと踏まえて作物をつくっていただけてきますので、年々違反もなくなるし、なくなれば、命令もどんどん改善すれば解除していくんですよね。そうすると、命令もどんどん解除していくということで、今下がっている主な原因というのは、ポジティブリスト制度からの経時的変化で改善がなされてきたというのが非常に大きいですね。

このままさらに減っていくのか、それとももう平行線なのかというのは、ここから先は非常に我々も努力をしなければいけないし、輸入者さんも努力をしなければいけない部分ですが、今度もどんどん減らしていく必要があるのかなと考えています。

○中野氏（コーディネーター） 次、20ページの残留農薬のことでしたっけ。そこまで続けてお願いできますか。

○今川（厚生労働省） わかりました。

20ページの③ですね。「加工食品の残留農薬等に係る試験法は？」と。

これは、先ほどのご説明の中で、試験法を開発しますという言葉があったけども、なくなったので、その後どうでしょうかということですね。

加工食品って、非常に検査しづらいんですよ。これはなぜかという、当然、単一の例えばタマネギを検査しますとかキャベツを検査しますというよりも、それを2つに合わせたら少しまた難しくなるんですけど、それがいろんな原材料もまぜ合わせると、肉もまざってお塩もまざると、いろいろまざると、どんどん加工度が上がれば上がるほど、夾雑物といって、試験のピークみたいなのが出るんですけど、それを読み取るのが非常に難しい、どんどん難しくなってくる。なので、非常にレベルが高くなっていく検査なんですけども、昔は加工食品の検査ってほとんどしていませんでした。始めたのは、平成14年ぐらいに、中国産のハウレンソウで、加工のハウレンソウ、生もそうなんですけれども、冷凍ハウレンソウですとかちょっと湯がいたハウレンソウですとか、そういったハウレンソウで残留農薬の違反が多かったときに、これは加工食品でも検査できるようにしなきゃって、そこから始まったんですけども、さらに、それから、また今度、この間、この間って大分前ですね、中国の冷凍食品の関係で、やっぱりそういった高度な加工食品についてもどんどん試験法を増やさなきゃいけないということで、そのころから加工食品の検査を非常にやるようになりましてね。

ずっと試験法を開発して開発して、試験法を開発するだけじゃなくて、加工食品、高度になればなるほど、出たときの判断も非常に難しくなってくる。要は、ある農薬が出ました、でも、この農薬が出たとしても、どの原料に使っているんだろう。その原料に使っていたとしても、その原料では基準値を守っているかもしれない。なので、その原料でどう使われていたのか、そういうことを調べなきゃいけないので、加工度が上がれば上がるほど、試験法が難しくなるのと同時に、その判断も難しくなってくる。そういうことをずっと研究して、今の試験法があるんですね。

ちょっと最近、頭打ちになってきているので、開発というのはなかなか言えないなということで、一応もう開発というのは削除しているんですけども、ただ、引き続きできるだけ多くの加工食品で多くの農薬で検査できるような開発というのは今後もしていきたいと思っています。

○中野氏（コーディネーター）　ありがとうございます。

この先のアレルギーはまた少しテーマが違いますので、ここでいったん区切ります。今日会場にいらしている皆さんで、ここまでの検査命令とそれから特に残留農薬の試験などについてご意見やご質問やおありの方がいれば、ぜひこの機会におっしゃっていただければなと思うんですけども、いかがですか。特にありませんか。

また、この後でも、テーマに応じて皆さんから意見を頂戴したり、あと、最後には……。はい。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会）説明ありがとうございます。

3番目の質問の件なんですけど、10年ほど前に冷凍ハウレンソウの事故があって、冷凍

ホウレンソウですから、ゆで上がったぐらいの加工度なので、比較的、加工食品といっても検査しやすいということから始まったと思うんです。先ほどおっしゃったように、加工度が上がれば上がるほど検査法としては難しくなる、こういうことだと思うんですが、今現在、どのレベルといいますか、どの程度の加工であれば検出可能になっているんでしょうか。その辺、ちょっと難しいですか、言い方が。

○今川（厚生労働省）今は、例えばギョーザとかそういった比較的高度な加工品も、わりと検査はしていますね。ただ、検査ができるというところというのは、どこをもってできるかというのもあるって、例えば単一の食品であれば検出限界を0.01ppmとか0.001ppmとかとれるようなものでも、加工度が高くなればなるほどいろいろまざって、検出限界がそこまで見れなくなったりしますので、検出限界を下げていくということも進歩なんですね。今の検出限界でいけば、いろんな加工品、検査できるんですけども、例えばそれを今の0.01ppm、つまり一律基準並に見れるような検査法に明日しなさいというと、それは無理なので、そうすると、今ある試験法では高度な加工食品は検査できませんとなってしまいますね。だから、そこをどこに持ってくるのかという、下限値をどこに持ってくるのかということにも影響はしてきますので、一概に今の検査はここまで進んでいますみたいな、なかなか一言では申し上げづらいところがあるんですけど、そういった面もございます。

○中野氏（コーディネーター） ありがとうございます。

では、アレルギーの問題について。

○今川（厚生労働省） おそらく今の4つのご質問の中で一番難しいのが、私、個人的にはこのご質問だなと感じています。

アレルギーの仕組み、ちょっとご存じでない方もいるかもしれませんので、若干ご説明申し上げますと、まず、食品自体には特に問題があるわけじゃないですね、ご存じのように。例えばヨーグルト、問題あるかと、別に問題ない。チーズ、問題あるかと、別に問題はない。ところが、その中に原料として乳が入っていると。そうすると、その食品そのものは問題ないんだけど、乳が入っているから、その乳をとって発症する方々にとってみれば、それがしっかり原材料として使っているのであれば、乳が含まれていますという表示をしてもらわないと正確な伝達ができないという仕組みですね。今、表示の義務がかかっているのは7品目あって、乳とか小麦とか落花生、卵、そば、エビ、カニとかなんですけども、そういった7品目は法令上で表示の義務がかかっているという仕組みになっています、まずですね。

私、ここの部署に来る前に、ちょうど消費者庁で食品表示をやっていて、新しい食品表示法とかもつくるのに携わったんですけども、その表示をつくるときの議論などをみても、全ての表示の中でどれが一番大事かということ、皆の意見が一致するのは、やっぱり

アレルギー表示なんですよね。アレルギー表示は、どの表示よりも一番やっぱり大事だと。

これは、行政がそう思っているだけじゃなくて、企業の方もそう思っている。少なくとも私がいろいろお話しさせていただいた企業の方々の中でも、アレルギー表示はしっかりやらなきゃしょうがないよね、こればかりはやらないとしょうがないよねと。それは輸入業者さんも同じで、アレルギー表示は、わざと間違えることというのは基本的にはないと思います、要は間違えたイコール健康被害に直結するので。まず、そういったアレルギー表示特有な事情がありますね。

そうした中で、じゃ、輸入時どうやるかというのと、これ、輸入時、今、アレルギーのことを全く見ていないわけじゃないですけど、今やっているのは、正確な届出をまずしていただく。原材料、含まれているものは正確に全部ちゃんと書いてねというのはしていただいているので、その中で、アレルギーの表示に必要な項目とか、当然アレルギーにかかわらないんですけど、漏れなく正確に原材料を届出してもらうということはやっています。ところが、検査はしていないんですね。

検査しないことのわりと大きな理由って、多分、私、考えるに2つあって、1つは、まず、輸入時に表示義務はかかっていないんですね。なぜかかっていないかというのと、直接的に消費者にすぐ売るわけではありませんので、船で港に着きました、保税倉庫に入れましたといったら、その倉庫に入れたまま、いろんな食品も含めて通関手続をして、通関手続が終わったら、国内に入りました、荷物はそのままでも、手続上、国内に入ったことになるんですね。つまり、通関手続上で表示を求める必要性が今はない。だから法的にかからないし、多分これは今後もかけるのは難しいかなと思っています。アメリカの英語の表示でも、今は国内で流通する段階になって日本語の表示をすればいいことになっているんですよ。まず、表示義務をかけていない。

それから、もう1つあるのが、貨物自体をとめられない。つまり、ヨーグルトが入ってきました、食品の検疫所というのは、それが日本に入れていいかどうかという判断は非常に大事です。端的に言えば、安全かどうか。安全だったら入れる。ところが、ヨーグルトって、別に、規格基準とか乳等省令を守っていれば、乳が入っていようが入れられるんですよ。そこでとめることってできないんですよ。

そういった2つの問題点の中で、アレルギー物質の検査をしても貨物はとめられないし、ましてや、表示義務がかかっていない中で、貨物を見て表示と合っているかということもできない。そういう難しい面があるので、非常に大事だということはわかりつつも、ちょっと今のところは、正確な届出をしてというぐらいのトーンでしか検疫所ではやっていないというか、できないかなと思っています。

ただ、私、消費者庁のときに、ほんとうにアレルギー表示は大事だなと思っていましたので、たとえ輸入時に直接的な措置ができなくても、国内に入ったときにそういうのがないように、これは輸入品、国産品にかかわらないと思うんですけども、そういう表示漏れがないようにというのは、引き続き消費者庁とも連携をとりながらやっていかなきゃい

けないなと思っています。

以上です。

○中野氏（コーディネーター） ありがとうございます。

なかなか悩ましい問題ということかなと思います。

ただ、結着肉とか加工肉の場合は、加工肉そのものを例えばオーストラリアから加工肉の状態で購入するというよりは、どっちかという、あれは日本でいろんな部位を加工するときに出たもので、日本で結着肉として加工したりするのが多いんじゃないのかなという……。

○今川（厚生労働省） 加工肉に限定すると、多分そういうことですね。

○中野氏（コーディネーター） ですよ。だから、去年、食品表示上でアレルギーの問題にもなったという、あの場合は、あれが外国からこっそり輸入されてしまったということではないですよ。

○今川（厚生労働省） そう思います。

○中野氏（コーディネーター） ええ。その点はよく認識して、その部分は安心したほうがいいのかなと思います。

済みません、ちょっと先を急がせていただきたいと思います。

次は、事業者のお立場でご発表された齋藤さんに、事業者のお立場から、先ほどの今川さんのご講演を聞いた感想とか厚生労働省の輸入食品の安全対策に対してさらに期待することであるとか、そういったことをちょっとお話しいただければと思います。

○齋藤氏（日本水産株式会社） 本日はありがとうございます。

私も発表すると同時に大変勉強になりました。昨日も東京の会場で質問をさせていただいたのですが、本日の今川様のご発表の中で、25ページなど、海外情報に基づいて監視強化を行った主な事例など、ご紹介がありました。今後、私どもも、どこまで検査をするのか、それから検査項目をどう広げていったらいいのかというのを考える上で、やはり海外の情報というのは非常にタイムリーに入手が必要だなと思って意識しているところなんですけれども、一方、今後、日本の規格基準がどうなっていくとか、あと、先ほどのパパイヤのお話もありましたけれども、特に未承認の遺伝子組み換え食品の問題につきまして、直近ではパパイヤの問題がありまして、たしか以前も添加物などの問題も、もございまして、実際に報道された後で、こちらもばたばた対応に追われるというようなことも多いものですから、そこら辺のご意見を伺えればと思います。

○中野氏（コーディネーター）　じゃ、よろしく願いいたします。

○今川（厚生労働省）　まず、先ほど私のパワーポイントの25枚目という話があって、海外情報に基づく監視強化、主に病原微生物なんですけども、ここに書いてあるのは。今、この病原微生物の中で特に動きがあるのは、リステリアですね。これは、海外でもリステリアの規制値というのが非常にこれまで議論されてきて、大体ある一定の方向にはなっているんです。それをもって、やはり日本も。日本って、リステリア症って、食中毒の事例としてはよくわからない、日本人の特性でならないのかもわからないですけども、あまり食中毒事例としてはないんですけど、海外では、結構、食中毒事例って多いんですね。ですので、日本としてもリステリアを非常に重視しているんですけども、今、リステリアの食品安全委員会の食品健康影響評価というのが終わって、厚生労働省に答申が返ってきています。その答申、食品安全委員会からの食品健康影響評価を踏まえて、リステリアの規制をどうするかというのを今、厚生労働省の中で議論しています。

ですから、まだ一、二カ月みたいな短いスパンではないんですけども、いずれ、今、リステリアは基準がない中でやっていますけども、何らかそういった基準値をつくる必要があるのかどうかというのを今後詰めていって、おそらくここ数年内にはリステリアについて規制的なものが変わってくるんじゃないかなと思っています。

微生物については、それが、今、一番の動きですね。

あと、腸管出血性大腸菌とかの関係で、これは微生物がというよりは、生食用食肉の規制を今いろいろ考えていますので、これは微生物に着目しているよりは品目に着目しているんですけども、生食用食肉、特に豚肉とか鶏肉とか、あとは今生食を禁止している牛の肝臓とか、こういった規制をどうするかというのを今検討していますね。

それから、1枚戻っていただいた24枚目が先ほどの遺伝子組換えの関連があるんですけど、来年度の計画の主な変更、24枚目の一番下に、加工食品に安全性未審査遺伝子組換え作物が使用された事案、これをもって事業者さんに対する自主的な安全管理の推進の徹底ということを行っています。

これ、「安全管理の推進の徹底」なんです、検査を強化しますとかじゃない。どうしてかという、検査を強化しますってなかなか難しく、遺伝子組換え食品の特性なんだと思いますけども、世界中のあらゆる研究者がこっそり情報を全然どこにも出さずに研究しているんですね。ある一定になってくると、よし、これで商業用に流通したいという、例えばアメリカであればFDAに申請して審査が始まったりするんですけども。審査が始まっても、その遺伝子情報などの詳細な情報というのは出てこないですよ、それは企業情報ですので。どこの遺伝子を組み換えたかもわからない。

そういったことで各国のいろんな研究者がやっている中で、たまに間違えて流通しちゃいましたというのがあるんですよ。それを事前に見つけるというのは、実は極めて難し

くて、我々も海外情報で発見されたところを一生懸命調べながら、「あ、これが発見された。これ、今度、日本にも来るかもしれない、試験法を開発しよう」という感じでやっているんですけども、要は、どうしても、ほかの項目と違って、先行、先行よりも、「あ、これがあった。よし、これ、今度やってみよう」みたいな感じになっちゃうんですね。それを何とか改善したいなと今思っているいろいろな部内でも研究しているんですけども、そういった、遺伝子組換え食品特有の、あってから初めて気づくみたいなのにどうしてもなったり、加工度が高いと遺伝子情報がすでに壊れてしまって検査出来ないことも多いので、加工する前の原材料の段階を現地でしっかり管理してもらうことが重要なので、これは検査をやってくださいねというよりは、ここに書いてありますように、事業者さんに対して、何が今後研究されるかわからないけれども、自主的にちゃんと現地で原材料とかの管理をしてくださいねという指導を今年度しっかりやらせていただいて、事業者さんと一緒に管理していきたいなと考えています。

○中野氏（コーディネーター） これもまた難しい話かと思えます。

私、先ほど、齋藤さんのご発表の中で、とても感動したというか、時宜を得たタイムリーなご発表内容だと思うものがあったのですけれども、それは、2008年の中国産冷凍食ギョーザ事件を受けて、フードディフェンスの対応を会社として開始されたということです。各社さんやっぺらっぺらるのかもしれないのですけど、また今、時節柄、従来の食品衛生管理ではなく、何者かによる意図的な、犯罪にも結びつく可能性のある、そういったことへの防御対策が企業でやるのはなかなか難しいとは思っているのですけれども、そこら辺の対応や仕組みがきちんと説明されていて、すごく勉強になりました。

事前にいただいた質問の中にも、やはり「食品テロに対する備えとして、事業者として何が必要か、そして、国、厚生労働省としても、今後どのような対応をされていくのか」といったものがあり、とても気になりました。もし犯罪ということであれば、犯罪捜査は警察が対応するべき話で、今の事件は警察が捜査中のことなののですけれども、それでも食品を取り扱うということで、厚生労働省は、これからフードディフェンスということで、現在のフードセーフティーの延長上にどのように置いていくのか、そして考えていくのか。私見でもいいので、ぜひ今川さんのご意見を聞きたいと思うのですが。

○今川（厚生労働省） なるほどですね。これは悩ましいですね。今回のマラチオンの件が事件なのか事故なのか、あるいは意図的なのか非意図的なのか、まだわかりませんが、いずれにしても、こういったものを防ぐのがフードディフェンスなんですけど、今までの食品衛生の範囲でやるのは、おそらく難しい、難しいというか、多分、無理なんだと思うんですね。なので、我々も、これ、今後どう対処していく必要があるのか、あるいはないのか。ないということはないんだろうと思うんですけども、どういった方向で行くのがいいのか。おそらくこれって企業それぞれのやり方も多分違うので、特色も違います

よね。なので、一律的にこうしましょうみたいなのは難しいと思うんですよね。

だから、今、アメリカで、新たな法律、まさにフードディフェンスが絡んだような法律のパブコメを募集していたりしていますけれども、そういった国際的な状況とかも見ながら、我が国の特有な輸入国である事情とか国内の生産事情とかも含めて考えていく必要があるのかなと思っています。

私もいろんな企業の方々のご意見を伺えればと思うんですけども、どうですかね。非常に難しい問題なんだと思いますが。

○中野氏（コーディネーター）　そうですね。とても難しい問題だと思いますし、今日いらっしゃる方で事業者さんもいらっしゃると思うんですけど、もし何かご意見とかご感想とかがあれば、ぜひこの機会にコミュニケーションさせていただければと思うんですが、いかがでしょうか。

私はメディアの立場なので、メディアの側からすると、1つだけちょっといいことというか、教訓めいたものはあったのかなと思うんです。それは何かといいますと、今までは食品衛生管理だけしか考えていなかったの、何かあると、食品衛生管理の方法が悪いと、残留農薬の管理ができていないとか、加工食品に使われている農産物の栽培時の農薬が過剰に散布されたんじゃないとか、メディアはすぐそういう論法で企業をバッシングしていたんですね。2008年の中国冷凍ギョーザ事件のときも、かなりの高濃度ということで、これは事件性が高くなって、専門家がこれはこれまでの食品衛生管理の不備が原因ではないですよと言っているにもかかわらず、それでも「だから残留農薬は怖い」とメディアはしつこくバッシングを続けていました。今回もやはりかなりの高濃度ということで、通常の食品衛生管理の問題ではなかろうということについてメディアは過去の学習が生きて、「だから残留農薬は危ない」というような不適切な報道はなかったと思います。その点で、残留農薬問題など、食の安全ということに関して、メディアの側で少し理解が進んだという思いがあり、私は、同じメディアの立場としてほっとしました。ただ、まだ今現在の問題も解決がなされていない状況で、事業者さんは、それこそ自社の取り組みをどうすべきかと悩まれているのではないのでしょうか。これからももっと、この問題についてはじっくり考えていかななくてはならないと思います。

消費者の立場として、飯田さんはいかがですか。

○飯田氏（全大阪消費者団体連絡会）　起こらないためにどうしたらいいかというのは、消費者は言いようがない、それは事業者さんの責任で起こる可能性をできるだけ低減するための措置なり仕組みを講じていただく、こういうことになって、専門的にこうしたらいいというような、なかなか消費者の側から言うと言いがたいと思うんです。一方で、起こったときにどうしたらいいかという問題は、消費者のほうの対応も含めて考えておく必要があるかなともちょっと思います。

今日の午前中もそういった問題で少し議論する場があったんですが、実際に群馬県の工場生産されたものと同じ品目が自分の家の冷蔵庫にあったという方のお話を伺うことができました。その方は、いろいろ新聞に載っていたりテレビで映し出されているものと同じものが冷蔵庫にあったと、これが食べてはいけないものに該当するかどうかということを確認する作業を始めたわけですね。それは、新聞を見たり、あるいは消費者庁のホームページへ行ったり、事業者のホームページへ行ったりして調べたわけですが、情報は日々更新されていくわけですよ。ですから、いつの情報が最終情報なのかということがなかなか確認しづらくて、いつの時点の情報に基づいて該当するしないを判断したらいいのかというのが、なかなかわからない。1回ホームページへつないただけでは、それが該当するしないというのがわからないという。かなりそういう安全面についていろいろやってきている方なんですけど、その方でもすぐには判断できなくて、かなり手間取って、ほんとうに食べていいのか返品しなきゃいけないのかということが時間を要しているわけです。

ですから、そういう情報を受け取った消費者がすぐこれは返品するものしないものと判断できるかということ、そうではない。1回、例えば新聞で広告したら、これで消費者は判断をして該当品が返ってくるんだと判断してはいけないと、事業者さんからするとですね。業者のほうからしても、そう受け取られるんだということを前提にして情報の提供の仕方を考えなきゃいけないということだと思えるんですけど。だからこうしたらいいというのは、ちょっとなかなか悩ましい問題で。今回の事故を契機にして、消費者のほうも、どう情報を受け取って、それを自分で精査をして判断をするかということができないといけないと思うんですね。

その方の意見ではないんですけど、例えば今回の群馬県の工場の問題で言うと、危ないと受け取った消費者の中には、冷凍食品が危ないと受け取った人もいるわけですね。何であっても冷凍食品はちょっと疑ってみようという受けとめをした人もいるし、同じ品目の何とかクリームコロッケだということは全部だめだと受け取った人もいるわけですね。その辺の消費者のリテラシーの問題なんかもまだまだ課題になっているかなと思います。

○中野氏（コーディネーター）　ありがとうございます。

まさに今、メディアリテラシーという言葉が出たところで、事前にいただいた質問の中にも、「そこら辺、どうなっているの」といったご質問があったことをお伝えします。

ちょっと時間が押してきましたけれども、重要なテーマだと思いますので、取り上げたいと思います。ご紹介しますね。

「全数検査などを訴える消費者が相当数いる中で、どのように消費者のリテラシーを上げていこうとしているのか、方法論をお聞きしたい」ということです。省庁の垣根を越え、企業とともに食品についての正しい情報発信をしていただきたいというようなご意見ですね。

あと、このメディアリテラシーに関しては、何人かほかの方からも頂戴しています。例えば、特に輸入食品に絡んで、実際は先ほども出ましたが、「食品の監視統計で違反率を見ると中国の違反率は実はそんなに高くないのに、週刊誌が消費者の不安をあおるかのよう中国の食品が危ないとバッシングする記事を書き立てています。消費者の方もなかなか情報を正しく理解できない場合もあり、消費者も努力をしなければならぬのですけれども、消費者に理解してもらうために、行政がすべきこと、報道機関がすべきこと、そして消費者のあり方について意見を聞きたい」ということです。今川さんのご発表の最後のスライドにもリスクコミュニケーションをこのようにやっていきますとあったのですけれども、改めてメディアリテラシーを高めるための情報提供のあり方ということで、いま一度、今川さんにそのあたりをご意見頂戴できればと思います。

○今川（厚生労働省） 私が自分の説明の中でも冒頭申し上げましたように、今後、おそらく、今までのように行政がこうしますああしますというだけでなく、今、ご質問というか、ご指摘いただいたように、やっぱり輸入時だけやるのは限界がありますので、民間が、企業の方々がどのような取り組みをしているのかということは何らかの形で吸い上げる方法はないかなというのは、実は今回の監視指導計画には盛り込めなかったのですけれども、これに盛り込めるかどうかにかかわらず、何らかそういうものを吸い上げて、そういったことも含めて、安全管理、水際だけじゃない安全管理を全般でしているんですよということを、私、個人的にはちょっと発信していきたいなと考えていますので、またいろんな皆様方のほうにご相談することがあると思いますけれども、いろいろお知恵をおかりできたらなと思います。

そういった取り組みも、こういった場でもそうなんですけれども、わかりやすく、単なる数字だけだと誤解も生じますし、数字だけじゃない、その背景にあるものとか、やったことの背景、なぜやったかとかそういったことも、できるだけわかりやすい言葉で発信することも必要だなと思っています。

あとは、直接、検疫所の現場で輸入者さんにご指導に当たっている伊藤さんにもちょっといろいろお伺いしたいんですけれども、どうですかね、今回の事例とかも踏まえて、輸入者さんからも、相談とか、増えるんじゃないかなと思うんですけれども、そういった今後の情報発信とか輸入者さんの指導とかで、何かこういった観点で気をつけていこうかなと思うようなことがもしございましたら。

○伊藤（関西空港検疫所） 検疫所の立場としては、それほどできることは多くなく、限られてしまうんですけれども、私どものほうでは、先ほどの説明でもちょっとご紹介をいたしましたけれども、最近、特に、入ってきたものを個別個別に検査なり審査なりで確認をしていくということだけではなくて、輸入者さんそのものの意識というものをもう少し高めていきたいということで、時々、簡単な言い方をしているんですけれども、私ども、

食品の輸入業者さんというのは、国内で言えば製造業者さんと同じような意識でもってやっていただきたいと、人の口に入るものだという意識した上で輸入をしていただきたいと、そのために、輸入するときはどういったことを注意しなければいけないか、どういったことを調査しなければいけないかといったことを十分にお考えいただくために、いろいろな機会を設けて説明をさせていただいているところです。そういったことも含めて、何かこちらから必要な情報提供できることがあれば情報提供をしたいと思えますし、それから、輸入者さんといろいろ協力をしながらやっていけるようなことがあれば、そういったことにも力を入れていきたいなと考えてはおります。

○中野氏（コーディネーター）　ありがとうございます。きれいにまとめていただきましてありがとうございます。

　まだまだ皆さんのご発言をお聞きしたいところなんですけれども、そろそろ時間となってまいりまして、テーマ、今のことに限らず、最後に、どうしてもこれだけは言っておきたい、あるいは質問したいという方がまだいらっしゃいましたら、最後にお一人、どなたか、もしよろしければお伺いしたいと思います。会場の方からいかがでしょうか。せっかくの機会ですので、もしよろしければ。はい、お願いいたします。後ろからマイクが参ります。もしよろしければご所属とお名前を。

○質問者A　食品関連の株式会社丸紅の庄子といいます。

　ちょっとお伺いしたいということのほどではないんですが、最後のほうに皆さんがご議論されていたことで、マルボウの関連ですが、これはおそらく、私が思うには、リスクコミュニケーションというよりは、クライシスの部類に入ってくる、なかなか日本では定着していませんので、確かに管理者から見ると非常に悩ましい問題かもしれませんが、クライシスコミュニケーションという部分で考えていけばいろいろ解決策も導いていけるのかなど、これは参考になればということで発言しましたけれども。

○中野氏（コーディネーター）　ありがとうございます。

　フードセーフティーとフードディフェンスをきっちり分けて考えるのと同じように、リスクコミュニケーションとクライシスコミュニケーションもきっちり分けて考えていくべきだということですね。ありがとうございました。

　それでは、まだまだ続けたい気持ちはいっぱいなんですけれども、ここでまたマイクを司会にお戻しさせていただきます。

○司会（厚生労働省・木阪）　皆様、熱心なご議論をどうもありがとうございました。

　今回いただきましたご質問ご意見を参考にさせていただきまして、今後さらに輸入食品の安全性確保の対策に取り組んでまいりたいと考えております。

また、時間の都合上、もし、まだご発言いただけなかった方がおられましたら申しわけございませんでした。また、後ほどアンケート等でご意見をお寄せいただけたらと思います。

これで本日の意見交換会を終了いたします。

円滑な進行にご協力いただきましてありがとうございました。

なお、大変重要な参考になりますので、お手数ですが、お手元にお配りしましたアンケートにぜひご協力をお願いしたいと思います。アンケートは、出口の回収箱もしくはお近くの係員のほうにお出してください。

本日は長時間にわたりどうもありがとうございました。