

食品安全委員会緊急時対応専門調査会 第26回議事録

1. 日 時 平成20年10月29日（水） 10:00～12:03

2. 場 所 食品安全委員会7階 大会議室

3. 議 事

- (1) 緊急時対応マニュアルの改正について
- (2) 食品危害に対する食品安全委員会の初動対応について
- (3) 「緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討」について
- (4) その他

4. 出席者

(専門委員)

元井座長、小泉座長代理、青木専門委員、内田専門委員、生出専門委員、
岡部専門委員、小澤専門委員、黒木専門委員、近藤専門委員、山本専門委員

(食品安全委員会委員)

見上委員長、小泉委員、長尾委員、畑江委員、廣瀬委員、本間委員

(参考人)

島田参考人、根本参考人

(事務局)

栗本事務局長、日野事務局次長、酒井情報・緊急時対応課長、北條評価課長、
小平リスクコミュニケーション官、磯貝情報・緊急時対応課長補佐、
船坂勧告広報課長補佐

5. 配布資料

資料1-1 「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」と「消費者の安全に関する
緊急時対応基本要綱」について

資料1-2 食品安全関係府省緊急時対応基本要綱等新旧対照表

- 資料 1 - 3 食品安全関係府省緊急時対応基本要綱等改正案
- 資料 2 - 1 食品危害に対する食品安全委員会の初動対応について
- 資料 2 - 2 食品安全委員会からの情報提供内容
- 資料 3 食品企業等におけるコンプライアンス遵守の状況及び消費者からのクレーム対応などリスク探知に関する取組み紹介
(株式会社フリーデン 根本参考人提供資料)
- 資料 4 - 1 食品安全に関する行政組織の在り方について
- 資料 4 - 2 平成 20 年度緊急時対応訓練について (改正案)
- 参考資料 1 - 1 消費者安全情報総括官について (平成 20 年 9 月 10 日関係府省庁局長申合せ)
- 参考資料 1 - 2 消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱 (平成 20 年 9 月 10 日消費者安全情報総括官会議申合せ)
- 参考資料 1 - 3 消費者の安全に関する緊急時対応実施要綱 (平成 20 年 9 月 10 日消費者安全情報総括官会議幹事会申合せ)
- 参考資料 2 - 1 事故米穀の不正規流通について (第 25 報 : 08/10/27)
- 参考資料 2 - 2 中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応について
- 参考資料 2 - 3 中国産冷凍いんげんからの農薬の検出について
- 参考資料 3 緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討について (ヒアリング実施計画)

6. 議事内容

○元井座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第 26 回「緊急時対応専門調査会」を開催いたします。

本日は、春日専門委員、吉川専門委員、熊谷専門委員が御都合により欠席しておられますが、10 名の専門委員に御出席していただいております。

お手元に議事次第があると思いますが、本日の (3) の議事としまして「(3) 『緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討』について」を予定しております。

そこで、東京海上日動リスクコンサルティング株式会社製品安全マネジメント第一グループグループリーダーの島田様、並びに株式会社フリーデン品質管理室長の根本様から御説明をいただくことになっており、本日、参考人として御出席していただいております。

それでは、議事に入る前に本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 それでは、確認させていただきます。

本日は、資料が8点、参考資料が7点ございます。また、冊子になっております黄色いファイルで緊急時対応の法令、規定集がございます。

資料1-1「『食品安全関係府省緊急時対応基本要綱』と『消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱』について」。

資料1-2「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱等新旧対照表」。

資料1-3「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱等改正案」。

資料2-1「食品危害に対する食品安全委員会の初動対応について」。

資料2-2「食品安全委員会からの情報提供内容」。

資料3「食品企業等におけるコンプライアンス遵守の状況及び消費者からのクレーム対応などリスク探知に関する取組み紹介（株式会社フリーデン 根本参考人提供資料）」。

資料4-1「食品安全に関する行政組織の在り方について」。

資料4-2「平成20年度緊急時対応訓練について（改正案）」。

参考資料1-1「消費者安全情報総括官について（平成20年9月10日関係府省庁局長申合せ）」。

参考資料1-2「消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱（平成20年9月10日消費者安全情報総括官会議申合せ）」。

参考資料1-3「消費者の安全に関する緊急時対応実施要綱（平成20年9月10日消費者安全情報総括官会議幹事会申合せ）」。

参考資料2-1「事故米穀の不正規流通について（第25報：08/10/27）」。

参考資料2-2「中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応について」。

参考資料2-3「中国産冷凍いんげんからの農薬の検出について」。

参考資料3「緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討について（ヒアリング実施計画）」。

以上の資料を用意させていただいております。

なお、机上配付資料といたしまして「食品安全委員会 緊急時対応専門調査会 第2回ヒアリング用資料」。島田参考人の資料を御用意させていただいております。

また、ファイルにまとめております緊急時対応の法令、規定集等につきましては、調査会終了後、当方で保管いたしますので、よろしくをお願いいたします。

資料の不足等ございましたら、事務局までお申し出下さい。

以上でございます。

○元井座長 よろしゅうございましょうか。

それでは、これより議事に入ります。本日の最初の議事は「（１）緊急時対応マニュアルの改正について」です。

前回６月１０日に開催いたしました当専門調査会において、食品危害情報総括官の設置と食品による危害に関する緊急時対応基本要綱等が定められたことを受け、食品安全関係府省緊急時対応マニュアルの改正について審議を行いました。その後、７月３日に改正手続が終了したと報告を受けたところです。

今回は、食品危害情報総括官の制度が拡充されたことに伴う改正とのことですが、内容につきましては、事務局から説明をお願いいたしたいと思います。

○酒井情報・緊急時対応課長 ただいま座長から御説明がありましたとおり、食品安全関係府省緊急時対応マニュアルにつきましては、前回の専門調査会で御審議をいただいた後、関係省と協議をいたしまして、７月３日に食品安全委員会に報告をいたしまして、改正をしたところでございます。

前回の改正理由の１つとなりました食品危害情報総括官制度ですが、これは内閣府国民生活局を中心として、関係府省でより連携を強化して対応するための組織でございます。今回、食品以外の製品や施設といった危害にも対象を広げまして、消費者安全情報総括官とすることが９月１０日に関係府省庁の局長により申し合わせがなされたところでございます。

これに伴いまして、総括官制度に関する要綱等の改正が行われたため、私どもの食品安全関係府省緊急時対応マニュアルを改正するということが必要になったわけでございます。事務的な改正ではございますけれども、内容について御承認をいただければ、前回同様、委員会に報告をいたしまして、改正手続をとりたいと考えております。

具体的な内容につきましては、磯貝から説明させます。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 それでは、御説明させていただきます。

まず資料の御準備でございますが、資料１－１、資料１－２、資料１－３を御準備ください。説明に際しまして、資料１－１、１－２を中心に御説明させていただきます。

資料１－１でございますが、これは前回の当専門調査会での要綱等の改正時に提示させていただきましたが、ここでもう一度、食品安全関係府省緊急時対応基本要綱、消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱等の違いについて、確認をさせていただきたいと思っております。

食品安全関係府省緊急時対応基本要綱の扱う案件につきましては、左側の定義に書いておりますように、被害が大規模または広域に発生した大規模食中毒等を対象としております。

一方、消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱では、前回の改正時は（２）にございますように、緊急事態、事案の性質が明らかでない事案。具体的に申しますと、食品への化学物質の故意な混入事件等、犯罪性が否定できないような案件を対象としているものでございます。

今般、消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱の対象とする危害要因が、例えば製品といったものに拡大したことによって、定義が拡大いたしました。具体的には右の（２）に下線部に示しておりますように、被害拡大防止策の方策が明らかでない事案等。つまり遊具の事故、その他の製品事故を対象としているものでございます。

それから、関係する省庁でございますが、今回の対象製品の拡大に伴いまして、下線部に示しておりますが、警察庁、総務省、例えば総務省は救急搬送の現場で事故の発生を把握する省庁でございます。

経済産業省、国土交通省につきましては、製品、施設を所管している省庁ということで、以上４省庁が新たに加わった次第でございます。

具体的な改正につきまして、説明の中では、食品安全関係府省緊急時対応基本要綱、消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱につきましては、それぞれ食品関係府省要綱及び国民生活要綱と略して御説明させていただきたいと思っております。

具体的な改正の部分でございますが、資料１－２を御覧ください。「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱（平成１６年４月１５日関係府省申合せ）一部改正新旧対照表」でございます。

前回の改正におきまして、食品関係府省要綱と国民生活の要綱との関係を明確にするため、食品による危害に関する緊急時対応基本要綱、つまり国民生活の要綱に基づいて対応する場合は、本要綱によらないといった、現行の下線部の部分を追加いたしました。

今回の改正案では、いわゆる要綱の名称の変更による改正でございます。

続きまして、２ページをお開きください。食品安全委員会緊急時対応基本指針は、食品安全委員会が緊急時に対応すべき事項等を規定したものでございます。

これらにつきましても、前回の改正時、国民生活要綱で対応させる場合は、従来の食品安全委員会の要綱で準じて対応できるように読み替え規定を設けました。例えば右側にございます「11 その他」の（２）の中段にございます①本指針中リスク管理機関は、食品

安全委員会の定義でございますが、それを前回の改正で食品危害情報総括官と読み替えるような規定を設けました。

今回、読み替え規定の食品危害情報総括官の名称が変わったことによる、その他関係省庁が増えたことによりまして、改正を行うものでございます。

続きまして、4ページをお開きください。これは「食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱（平成17年4月21日関係府省申合せ）一部改正新旧対照表」でございますが、その中で「3 情報の収集等」の「（2）情報の共有等」につきまして、関係リスク管理機関から食品危害に関する情報を収集するシート、様式につきましても、前回の改正で国民生活要綱と共通する部分を活用するといった規定を設けましたが、今回、同様に名称の変更等を踏まえて、改正が必要になった次第でございます。

今回の改正につきましては、国民生活要綱等の変更に伴う文言等の改正でございまして、従来どおり、両要綱で扱う案件については変更はないものでございます。

以上、よろしくお願ひいたします。

○元井座長 ただいまの事務局からの説明に対しまして、御質問等がありましたら、お願ひいたします。御質問等ございませんでしょうか。

今回の改正点につきましては、総括官制度の対象が広がったことによる制度や要綱の名称変更に伴う事務的なものということですが、御意見等がありましたら、お願ひいたします。ございませんでしょうか。

廣瀬委員、どうぞ。

○廣瀬委員 確認ですけれども、消費者安全情報統括官というのは、食品安全委員会の中にも置かれているわけですね。

○酒井情報・緊急時対応課長 はい。

○廣瀬委員 そうしますと、指針中ではリスク管理機関とは消費者安全情報総括管が置かれている関係府省となっておりますので、緊急事態の場合は、食品安全委員会もリスク管理機関になるのでしょうか。

○酒井情報・緊急時対応課長 今の点でございますけれども、先ほど磯貝も説明しましたとおり、基本的に食品安全委員会は科学的知見の提供が役目でございますので、そのチームの一員であります。科学的知見の提供を中心に協力するというところで、そうした意味では、管理機関ではないと考えていただいて結構だと思います。評価機関の持っている知見を提供するという位置づけでよろしいかと考えます。

○元井座長 廣瀬委員、よろしゅうございましょうか。

○廣瀬委員 わかりました。

○元井座長 そのほかございませんでしょうか。

今回は事務的な改正ということですので、この改正案で食品安全委員会に提出することにしたと思いますので、事務局はよろしくお願いいたします。

○酒井情報・緊急時対応課長 承知いたしました。

○元井座長 それでは、次の議題に移ります。「(2) 食品危害に対する食品安全委員会の初動対応について」です。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○酒井情報・緊急時対応課長 各専門委員にはいろいろと御協力をいただいておりますけれども、9月以降、非食用の事故米穀の不正規流通、中国における牛乳等へのメラミンの混入事案、中国産の冷凍いんげんからのジクロロボスの検出、または中国産のつぶあんからトルエンや酢酸エチルが検出された事案など、食品の安全性に関わる事案が次々と生じているところでございます。

これらの事案は、先ほど説明しましたように、消費者安全情報総括官制度の枠組みということで、政府一体となって取組を行っているところでございますけれども、食品安全委員会も廣瀬先生の御質問にお答えしたとおり、主に科学的な情報提供に努めているところでございます。

緊急時対応専門調査会では、重大な食品事故等、緊急時における対応の在り方等について御審議いただくということでございますが、今回の複数事案の対応につきまして、御検証をいただきまして、今後の食品安全委員会の緊急時対応の在り方の参考にしてまいりたいと考えております。そういった点での御審議をよろしくお願いしたいと思います。

それでは、事案について、磯貝から説明をいたします。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 それでは、御説明させていただきます。

まず資料を御準備していただきたいと思っております。資料2-1「食品危害に対する食品安全委員会の初動対応について」という横紙でございます。

資料2-2「食品安全委員会からの情報提供内容」ということで、縦のホチキスどめになっております。

恐れ入りますが、それを机上の左右に置きながら、照らし合わせながら、説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。

まず、資料2-1の2ページ目をお開きください。これから御説明させていただく案件につきましては、先ほど酒井課長が説明いたしましたように、いわゆる混入事件等、国民

生活局の要綱に基づいて対応したものでございます。事故米穀、中国産の牛乳等へのメラミン混入事案、中国産冷凍いんげんからの農薬の検出事案、以上3つについて御説明させていただきます。

それでは、2ページ目の「事故米穀の不正規流通事案の主な事象と食品安全委員会の対応①」ということで、日付け別事象、食品安全委員会の対応について記載しております。

事件につきましては、9月5日、農林水産省から三笠フーズが事故米穀を食用に転売した。事故米穀には基準値以上の農薬の残留が認められたメタミドホス、アフラトキシンB1が検出されたといったことを確認した旨、報道発表がございました。

それを受けまして、その日のうちに、食品安全委員会は19時にメタミドホスの概要、アフラトキシンB1の概要をホームページの「重要なお知らせ」に掲載いたしました。

具体的には、資料2-2の情報提供の冊子を1枚めくっていただきまして、食品安全委員会のホームページのトップページがございますので、御覧ください。各種危害情報につきましてホームページ上に掲載しておりますが、1つは「ホットトピックス」ということで下の方がございます。

「重要なお知らせ」ということで、目立つところに重要な事案につきまして、ホームページ上に掲載しております。19時にメタミドホスの概要、アフラトキシンB1の概要につきまして、重要なお知らせに掲載いたしました。

9月8日に、新たにアセタミプリドという農薬が基準値を超えて検出されたということで、アセタミプリドの概要についてホームページ上の「重要なお知らせ」に掲載いたしました。

これらにつきましては、具体的にメタミドホスは4ページ、8ページにアセタミプリドの概要ということで、右欄には「作成日」と「最終更新日」といったものを付けております。

9月22日、食品安全委員会の第254回の会合におきまして、農林水産省から事案の概要について報告を受けました。本事案につきまして、委員長から既に評価を終えているアセタミプリド、メタミドホスにつきましては、一日摂取許容量に比べても、事故米に含まれる農薬の量は十分に低いレベルであり、健康に悪影響が出る心配はないといった発言がございました。

これらにつきましては、15ページに「食品安全委員会第254回会合議事録（抜すい）」ということで、掲載をさせていただいております。

それから、同日付けで、メタミドホスの概要、アセタミプリドの概要につきまして、健

康への悪影響に関する Q&A を追加して、ホームページ上で公開しております。

これらにつきましては、前後いたしますが、5 ページの中段以降に記載しております。線で囲まれた欄でございますが「基準値以上のメタミドホスが含まれている事故米穀が、食用として流通いたしました、これを使用した食品を食べることにより健康に悪影響が出るのでしょうか？」といった問いに対して、以下のような回答を付けております。

9 月 18 日になりまして、先ほど提示いたしました食品安全委員会第 254 回会合の事故米穀に関する議事録抜粋部分をホームページ上に掲載いたしました。

9 月 24 日でございますが、『事故米穀を問う会』ということで、消費者団体と事故米穀案件に関するリスクコミュニケーションを行いました。その際に ADI に関するわかりやすい説明、委員会の本事案に対する取組状況について説明をいたしました。

9 月 25 日でございますが、一日許容摂取量（ADI）に関する解説資料をホームページに掲載いたしました。

これらにつきましては、資料 2-2 の 12 ページ以降、カラー刷りで「一日許容摂取量（ADI）とは？」「無毒性量（NOAEL）」「一日許容摂取量（ADI）」のわかりやすい説明文をつくりまして、ホームページ上に掲載いたしました。

以上が事故米穀の対応でございます。

続きまして、4 ページでございます。「中国における牛乳等へのメラミン混入事案の主な事象と食品安全委員会の対応」でございます。

ここで申し訳ございませんが、資料の訂正をさせていただきたいと思っております。左側でございます「9/18（金）」「9/20（日）」「9/21（月）」の日付けと曜日をこの場で訂正させていただきたいと思っております。

「9/18（金）」を「9/19 日（金）」に訂正下さい。

「9/20（日）」を「9/20（土）」に訂正下さい。

「9/21（月）」を「9/21（日）」に訂正下さい。

以上 3 点について、御訂正をお願いいたします。

戻りまして、9 月 11 日以降「食品安全委員会の対応」でございますが、中国におけるメラミンが不正に混入された乳幼児用調整粉乳が原因と思われる乳幼児の腎結石等の健康被害について、中国の衛生部のホームページ上から情報探知・情報収集を開始いたしました。

9 月 19 日になりまして、メラミンについての概要を、ホームページの「トピックス」欄に掲載いたしました。

これが資料 2-2 の 19 ページでございます。この資料を掲載いたしました。

9月20日以降、厚生労働省から、中国から輸入した食品の原材料としてメラミンの混入が確認された製造者の牛乳を用いたことが確認されて、事業者が自主回収をすると発表がございました。

これを受けまして、先ほどホームページのトピックス欄にありました「メラミンの概要について」を「重要なお知らせ」の欄に再掲載を行いました。

9月26日でございますが、厚生労働省から丸大食品の事案につきまして、検出量等について報道発表がございましたので、同日に加工食品からメラミンの検出を受けて、EFSA、ヨーロッパの食品安全機関の声明等に基づいて、TDIを基にした試算値等をホームページに掲載いたしました。

同日付けで、ホームページ上メラミン関係の情報が充実してまいりました。このため臨時にメールマガジンを初めて発行いたしまして、食品安全委員会でメラミンに関する危害情報について発表している旨を広く周知を図りました。

10月9日でございますが、食品安全委員会第257回会合におきまして、事務局で現時点での科学的知見を収集・整理したメラミン等による健康被害について報告いたしました。これは1週間前、10月2日の食品安全委員会におきまして、委員長から事務局への指示に基づいて対応したものでございます。

これらの資料につきましては、21ページを御覧ください。この作成に際して、当専門調査会の専門委員の先生等より、貴重な御意見、情報の提供をいただきました。主にメラミンによる健康影響に関する最新の知見をまとめました。

これらにつきましても、同日付けでホームページ上に公開をいたしました。

以上がメラミンへの対応でございます。

「中国産冷凍いんげんからの農薬の検出事案の主な事象と食品安全委員会の対応」でございます。

10月14日。厚生労働省から夕刻に情報提供がございました。八王子の保健所の管内で中国産冷凍いんげんについて異臭等があり、舌のしびれ等の苦情が寄せられている。現在、調査中、未確定の段階であるが、ジクロロボスが検出されたといった情報を得ました。

これらの情報に基づきまして、事実確定後の対応のため、ホームページ上で公開しておりますジクロロボスの概要、同様のハザードシートについて確認を行いました。

これらについては、以前、中国産の冷凍ギョウザの事件の際に既に作成、公表しておりまして、ホームページ上ではかなり下層のわかりにくい欄にございますので、それらについて確認を行った後、10月15日の午前0時30分以降の厚生労働省のプレス発表と同時に

ハザード情報シート等につきまして、ホームページ上のトップページの「重要なお知らせ」の欄に掲載すると同時に、臨時メルマガジンでホームページにアップしていることについて、情報提供を行いました。

以上が3事案への対応でございます。

続きまして、6ページを御覧ください。「緊急時における情報提供に係る今後の課題」ということで、緊急事態における食品安全委員会の情報提供の基本的な対応について、さらなる充実のための取組といった点について、掲示させていただいております。

左側でございます「緊急時の情報提供の基本的な対応」は、事案が発生したと同時に関係省庁のプレス、危害物質の概要シートのホームページ上の公開、ホームページに公開したことを臨時メルマガ等で国内の関係者に周知する。こういった一連の流れを迅速に対応することが必要でございます。

今回の3つの事案等を通して「対応検証のポイント」として、3つ挙げさせていただきます。「○迅速性の向上」「○周知性の向上」「○情報提供内容の充実」でございます。

まず「○迅速性の向上」でございますが、迅速な情報提供のためには、事前の情報を把握した段階で、公表までの体制を整えることが重要でございます。

中国産冷凍いんげんの場合は、厚生労働省から事前に通報等がございましたので、厚労省のプレスから45分後にホームページ上に掲載ができました。

中国における牛乳へのメラミンの事案についても、平時からの情報収集によって、国内輸入品への混入に関する厚生労働省のプレス前にホームページ上に掲載することができました。

それらを受けまして「体制強化のための必要な取組」として、情報共有のための内外の関係機関との連携強化、日ごろの情報分析の強化でございます。

今回の事案につきましては、既に食品安全委員会での評価等が終了しておりまして、科学的な知見が集約されております。今後、それ以外の新たな危害物質に関する情報収集するとともに、万一、発生時に危害物質に関する十分な情報がない場合、緊急に内外機関等から情報を収集するといった連携が必要ではないかと考えております。

それから、事案の内容や状況に応じたレベルで情報提供を行うための基準につきましては、後で詳しく御説明させていただきます。

「○周知性の向上」でございますが、情報公開状況をメルマガ等で周知することによる効果でございます。

具体的には、食品安全委員会のホームページの週間閲覧数を記載しておりますが、3月

30日から9月6日までのアクセス数に比べて、こういった一連の事案に対して、食品安全委員会がホームページ上で危害要因等を解説したことによって、アクセスが格段に増加しております。

また、自治体からのプレス発表に食品安全委員会の安全等に関する情報が引用されている事例が増加しているといった点が挙げられます。

これらに基づいて「体制強化のための必要な取組」でございますが、ホームページの更新、臨時メルマガの配信等について、緊急時に迅速に対応できるいろんな体制整備をとっていく必要がございます。

それから、必要な場合にはメディア説明会などの実施を検討。例えば情報につきましては、広く国民に周知したいような場合、緊急の情報の場合、やはりメルマガでありますと対象者もある程度限られてしまうということで、広く国民に正確な情報を提供するためにはメディアに対する説明会の実施も検討する必要があると考えております。

「○情報提供内容の充実」でございます。公開後も最新の科学的知見を踏まえ、情報の更新の在り方、問い合わせ等への対応が必要ではないか。一度公開して、情報の内容について適宜更新して、最新の情報を提供していきことが必要ではないか。

やはり科学的知見、安全性に関する情報の場合につきましては、先ほど事故米穀の不正規流通の際にADIに関してわかりやすい資料を付けましたが、今後も、必要に応じて理解を助ける補助資料を添付する必要がございます。

それから、新たな科学的知見が得られた場合、適切な情報提供の方法を訓練などを通じて検証していく必要があるのではないか。これらにつきましては、例えば新たな知見によって現行より安全性に関して厳し目の知見が出た。そういった場合、単にホームページを更新するのではなくて、更新に際して、背景、理由等について詳しく情報提供する必要があります。その際の情報提供の方法について、やはり訓練が必要ではないかと考えております。

それに関連いたしまして、万一、提供した情報を修正する必要がある。そういった場合についても、黙ってホームページ上を訂正するのではなくて、誤解を招かないような適切な訂正の方法についても検証する必要があると考えております。

戻りまして、事案の内容や状況に応じたレベルで情報提供を行うための基準作成について、御説明させていただきたいと思っております。

当方は4月以降、食品への化学物質の混入事案等について情報提供してまいりました。例えばヒトに何らかの健康被害があれば、その物質に関して情報提供をする。あるいは事

故米穀のように社会的な影響が大きい事案など、さまざまでございます。また、事案の進展に応じて、提供する情報の内容や質についても考慮すべきと考えております。

今後、例えば情報総括官制度の発足等で、地域で発生しているさまざまな混入事件の情報を食品安全委員会として入手する機会があると思います。このような場合、どのような事案について、どのようなタイミングで食品安全委員会が情報提供するか。それらについて、一度基準というか目安を設ける必要があると考えております。

そこで、7ページに参考として「平成20年度における食品危害事案に対する食品安全委員会の情報提供の状況」を示しております。

上段の「清涼飲料水への異物混入事案」から「即席カップめんからの化学物質検出事案」の黒枠で囲っている部分については、食品安全委員会が情報提供したものでございます。

「揚げビスケットへの異物混入事案」から「ハム製造工場で使用されている一部地下水源からのシアン化合物等の検出事案」については、現在のところ対応しなかった事案でございます。

清涼飲料水からカップめんの案件について、具体的に健康被害があったかどうかについて申しますと「焼肉のタレへの除草剤混入事案」につきましても、具体的な健康被害はございませんで、これは混入したという予告があったものでございます。

「事故米穀の不正規流通事案」については、社会的な影響等が大きい。

それら以外のすべての事案については、国内外において何らかの健康危害があった事案でございます。

下段にございます「揚げビスケットへの異物混入事案」につきましても、具体的な健康被害等は確認されておりません。

これらを受けまして「事案の内容や状況に応じた情報提供を行う基準のための検討項目例（たたき台）」というものを下段に示しております。

「①当該事案に対する情報提供の必要性について」。健康被害が確認されたか。最終製品から危害物質が検出されたか。あるいはその濃度がどうだったか。それから、厚生労働省等のリスク管理機関が製品の回収、あるいは監視を強化しているか。

「②提供を行う情報の種類の決定について」でございます。健康影響評価の状況ということで、既に食品安全委員会で健康影響評価が行われている状況か。諸外国で評価が行われた状況か。それから、関係省庁、例えば厚生労働省、環境省等の関係省庁からの情報提供状況はどうか。その他、事案の進展に応じた情報の内容について配慮していく必要がございます。

それから、事案の進展に伴いまして「③補足情報の追加を行う判断について」です。例えば被害が拡大しているか否か。新たな科学的知見を入手したかどうか。消費者等からの要望、これは社会的な影響の状況も含まれますが、そういったことについて考慮する必要があるのではないかと。

以上、食品安全委員会の情報提供の基準策定のためのたたき台について提示させていただきました。

以上でございます。

○元井座長 ただいまの事務局の説明に対しまして、確認事項や御質問等ございませんでしょうか。今、事故米穀、メラミン、中国産の冷凍いんげん等の食品安全委員会の対応や情報提供に関わる今後の課題、あるいはたたき台についても御説明されたわけですが、何か御質問等ございませんでしょうか。

黒木専門委員、どうぞ。

○黒木専門委員 9月以降、食品に化学物質が混入する事件が続きまして、本当に大変だったかと思えます。素早い対応ができて進歩したのではないかと考えています。

ホームページのアップなどがかなり進んでいらっしゃるって、またメルマガなどで周知されていますので、かなりアクセス数も上がって周知性が向上されているかと思うのですが、電話での問い合わせの方はいかがでしたでしょうか。

○元井座長 事務局いかがですか。

○酒井情報・緊急時対応課長 現実にかかなり増えていまして、アクセスがなかなかできない状況もあるようでございますので、担当から状況について少し説明してもらいます。

○船坂勧告広報課長補佐 恐れ入ります。勧告広報課の船坂と申します。

安全ダイヤルへのお問い合わせでございますけれども、通常、平均して月に70件から80件ぐらいの電話とメールでのお問い合わせでございましたが、9月の1か月の状況が全体で約170件でございます。

内訳は70件ほどが事故米関連、20件ほどがメラミンの関係ということで、普段の平常時に比べると2倍以上のお問い合わせがあったという状況でございます。

簡単でございますが、以上です。

○元井座長 黒木専門委員どうぞ。

○黒木専門委員 確認ですが、これは電話とメールと合わせた数値でよろしいのでしょうか。

○船坂勧告広報課長補佐 さようでございます。

○黒木専門委員 電話がどのくらいで、メールがどのくらいというのは、大体おわかりになりますか。

○船坂勸告広報課長補佐 今、手元に資料がございませんけれども、電話自体も2倍強になっているのではないかという印象でございます。

○黒木専門委員 ありがとうございます。

あと、全体の対応として評価できる点と考えておりますのが、一般市民への理解を助けるための補足説明資料です。食品安全委員会は毒性を評価する機関ということで、その評価を表に出すのがお仕事だとは思いますが、市民の方々の理解を助けるためにとてもいい資料だったと思っております。

以上です。

○元井座長 そのほかにもございますか。内田専門委員、どうぞ。

○内田専門委員 情報収集に関してですけれども、いろんなルートから情報が入ってきていると出されておりますけれども、このところ実際に個々の事例がかなり続けてきておりますね。そのそもそもの取っかかりといいますか、最初の情報はどこにどういう形で出されたのかということについて、把握されていたら教えていただきたいと思えます。

例えば消費者から直接保健所にいったのか、あるいは薬局にいったとか医療機関にいったとか、いろんなケースがあるかと思えます。

○酒井情報・緊急時対応課長 総括官制度の仕組みでは、基本的に厚生労働省の総括官から情報がくる例が多いんですが、それは地域の保健所経由で健康被害を訴えられた例が最も多いと思えます。

そのほかは、各省に消費者の方からクレームという形で第一報が入って、それを調べていると、こういう事案に発展していく。

主にその2種類ではないかと思えます。

○内田専門委員 保健所にくるケースは、消費者から直接保健所にきているんですか。

○酒井情報・緊急時対応課長 医者の方からきている、届出ということで制度の中でやっておられますけれども、最近は保健所に直接御相談という方もいらっしゃるようでございます。

○内田専門委員 これは厚労省の関係もあるかもしれませんが、そういう事例に遭遇したときに、どういうところへ情報を届けるとか報告するとか、そういう何らかの広報みたいなものは対応されているんでしょうか。

○元井座長 事務局、よろしく願いいたします。

○酒井情報・緊急時対応課長 済みません。こちらからは特に広報という対応はしておりませんが、例えばダイヤルで問い合わせがあったときには、まず保健所に御相談ください、あるいは最寄りのお医者さんに相談してくださいというアドバイスはしております。

○元井座長 よろしいでしょうか。

○内田専門委員 はい。

○元井座長 そのほかにございませんでしょうか。山本専門委員、どうぞ。

○山本専門委員 先ほど黒木専門委員からもお話がありましたように、この一連の事案で食品安全委員会からの情報提供の迅速性や周知性は非常によくなっていると思って感心したところです。

今回こういうふうな9月から10月にかけて連続した中で、これは食品安全委員会だけではなくて、リスク管理機関、私たち関連機関、メディアからの情報など全部に共通することなんですけれども、今後の課題として特に感じましたことが2点あります。1つは濃度の問題。もう一つは、情報のフォローアップが重要ではないかということです。

今回のようにさまざまなタイプの事案では、濃度のファクターというのは、それが故意に加えられたものか、不適切な使用によるものか、バックグラウンド値レベルか、そういうことが検出された濃度からかなり推測できる、もしくはどの可能性はないと排除できる。そういうことで非常に重要だと思います。

今回の事案の中には、濃度がなかなかわからず、こちらとしても新聞を見たりしているんですけれども、わからない。その段階で濃度の情報なしに、検出されたということだけがクローズアップされ、回収などが行われ、場合によっては、それが本当に原因かどうか確認されない状態が長く続くとか、そういうこともあったと思いますので、できるだけ検出濃度の情報を入手できるように努力していかなければいけないと思いましたし、食品安全委員会にもお願いしたいと思います。

あと、フォローアップについてですが、これはともすれば、ある程度社会的にその話題が下火になってしまったら、そこで終わってしまうことが多かったと思います。後からまた同じような状況が起こったときに、1つの教訓として、前の事案がどのように収束したかフォローアップして、それがまとまった形で公表されていると、こういうことだったんだとわかると思うんですが、最後の方がどうなったかということがなかなかわからないまま終わっている事案が、食品だけではないんですけれども、今までいろいろあったと思いますので、その辺りが重要だと感じました。

○元井座長 ありがとうございます。

今の山本専門委員の御意見は、今後の課題として大変重要な問題と思います。今回の事案に対する食品安全委員会の役割としては、危害に関する科学的知見の情報提供になるかと思いますが、緊急時における情報提供に関わる今後の課題として、何点か挙げられており、御説明いただいたわけです。体制強化のための今後の取組として6項目ほど挙げられておりますが、特に事案の内容や状況に応じて、どのような場合にどのような情報を提供するか。また、情報の補足は必要なのかという基準を検討する必要があると思います。そういう観点から、検討項目が例示されていると思いますので、初めにこの事項について検討したいと思います。

資料の7ページでは、今年度の食品安全委員会の情報提供状況につきまして表にまとめられているところですが、これらの対応状況も踏まえまして、食品安全委員会が情報提供を行う際に判断するための項目として、追加すべき点などがありましたら、御意見を願います。先ほどの山本専門委員が提起された問題についても関連してくると思いますが、何か御意見等ございませんでしょうか。

本間委員、どうぞ。

○本間委員 私は大学で仕事をしておりますが、学生というか大学はこういうことに関しては非常に対応がのろいことが多いのですけれども、教育で1つのルートをつけておくと、そこから、だんだんフォローアップされるようになるというのが特徴だと思います。どういう事態の収束の仕方をしたかという問題がありますが、少し時間が経ってから教育の場では使われてくるんです。

ですから、これが新しいときだけ活用されるのではなくて、時間が経ってからも、どこかから検索してもちゃんと情報にたどり着けるという整理の仕方、あるいは情報の残し方というんでしょうか、どう解釈するかはいろいろ議論があると思いますけれども、時間が経っても過去の事例というだけではなくて、それを繰り返して整理をしながら利用していくということが勉強でもある部分でございますので、その辺の活用の道をどうかふさがないでほしいということを願っております。

○元井座長 今、本間委員からフォローアップの問題、検証という範疇に入るのかもしれませんが、そういうことも是非課題として入れていただければと思います。

○酒井情報・緊急時対応課長 ありがとうございます。

○元井座長 黒木専門委員、どうぞ。

○黒木専門委員 検討項目につきましては、こちらに書かれたとおりだと思います。ただ、こちらに書かれた項目の中でも、もしかしたら、感覚的に違った印象や判断を持つような

事態が起こり得るかと思えます。

例えば一番身近にありました「ハム製造工場で使用されている一部地下水源からのシアン化合物等の検出事案」は、日本中毒情報センターでも情報をニュース欄に出すべきかどうか少し迷ったところですが、品目数が増えたり、1社のみではなく生協製品に広がったり、いわゆる社会的影響状況から考えますと、皆さんがシアンという言葉と広がりで、一時期やはり不安にかられたかと思えます。

食品安全委員会として、シアンの概要シートを出すかというのと、またそれも違うとは思いますが、健康被害に対して、これは余り影響ないであろうといったコメントを出すことは有意義であったのではないかと思います。ですから、一応検出されている濃度とか、恐らく食品に含まれてもこの程度であると皆さんの御心配には及ばないかと思います、といったような委員長コメントなど、各事案について何らかのアクションなりリンクなりでも出した方が、委員会としてはいいのではないかと思います。いかがでしょうか。

○元井座長 事務局、いかがでしょうか。

○酒井情報・緊急時対応課長 シアンの事案について、一応、内部では検討いたしました。ただ、先ほど来、磯貝が説明したような状況でございましたし、特にシアン化合物となると内容的にも膨大になりますし、書いているうちに毒性の強いものまで記述しなければいけないので、それが逆に不安を与えるような状況になってもいけないのではないかと考えたことを考慮し、あえて出さなかった経緯がございます。

それに対して、今、お話がありましたようにコメントという形で出す手法があったのではないかというアドバイスでございます。それについては、私どもでも御指摘を踏まえて検討してみたいと思えます。

すべての事案について対応できない状況でございますので、ある程度ガイドラインをつくりながら、取捨選択していかざるを得ない。そういった事情があるということは御理解いただきたいと思えます。

○元井座長 よろしゅうございますか。

○黒木専門委員 はい。

○元井座長 小泉専門委員どうぞ。

○小泉座長代理 2点ほどございます。特にメラミンの関連で問題意識を私は持っておりますが、そこをお話させていただきたいと思えます。

資料2-1の6ページの右側に「○情報共有のための内外の関係機関との連携強化、日

頃の情報分析の強化」という項目があります。メラミンの関係でホームページで開示されているものを見ておきますと、例えば FDA からは 2.5ppm という数値が出ておまして、日本の方は、ここでいただいています資料 2-2 の 28 ページを見ますと「IV. 我が国における現在のリスク管理措置」の「①輸入時の管理措置」のところで、定量限界は 0.5ppm という数字が挙がっております。EU もカナダも 0.5ppm という基準値を使用していないと思います。

そうすると、内外の関係機関との連携強化をなさっている中で、日本ではどうして世界の先進国でとっている基準と違う数値を採用しているのかと思うんです。その辺の説明がないものですから、どういう経緯で 0.5ppm が採用されたのか知りたいところです。消費者の目から見ても、諸外国ではこうしています、ああしていますという説明がある中で、日本はどうしてこうなったのかという疑問を持つのではないかと感じました。

資料 2-1 の 6 ページの「体制強化のための必要な取組」の 2 つ目の○に「○事案の内容や状況に応じたレベルで情報提供を行うための基準策定」とありますが、これも非常に悩ましいところではないかと思えます。

もし検査機関の結果で 0.5ppm と出たら、即全部開示する必要があるのか、あるいは事案の内容や状況に応じて、だれかの判断で情報提供の対象にはしないのか。その辺の基準の策定をするには、合理的な基準が必要です。その場合、消費者だけの目線から見ていればいいのか。当然メーカーがあり、輸入されている場合には商社もあり、店頭にも並ぶ全国の店舗にも多大な影響があるということで、社会的影響もあるかと思えます。

確かに、健康被害の報告状況はありません、あるいは 1 日に何十キロも食べないと健康被害は出ませんという情報が各シートに書いてあっても、一度開示されてしまうと、そのメーカーなりそのブランドは、市場から抹殺されるおそれも出てきますので、どのレベルになったら情報提供するのかというのは大変悩ましい問題であり、かつ重要な問題ではないかという意識を持っております。

○元井座長 今、小泉専門委員から重要な意見が提起されました。委員会が情報提供を行う際の基準については、今後の対応として非常に重要な事項ですので、もう少し議論を重ねた方が良くと思います。

本日は審議時間も限られておりますので、再度専門委員からの意見提出期間を設けていただきたいと思います。その上で、本日の意見も踏まえまして、事務局で再整理していただきたいと思います。いかがでしょうか。

○酒井情報・緊急時対応課長 了解いたしました。それでは、来月中旬を目途にいたしました

と思います。御意見を追加提出いただきまして、具体的な記述については、後ほど事務局から連絡させていただきます。その期間までに御意見をいただきたいと思います。

いただきました御意見につきましては、座長と御相談してまとめてみたいと思います。それはあくまでも中間とりまとめということにしておきまして、実際の事案に照らして更にいろいろな課題が出てくると思いますので、その課題も含めて、次回に御審議いただくという段取りをとってはどうかと考えますが、いかがでしょうか。

○元井座長 今、事務局から御提案がありましたけれども、それでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○元井座長 それでは、この議題を終了させていただきます。

続いての議題に移ります。次は「(3)『緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討』について」です。

前回の専門調査会では、黒木専門委員から情報収集及び分析という視点から、日本中毒情報センターの取組について御紹介いただいたところです。

本日は冒頭で御紹介しましたとおり、東京海上日動リスクコンサルティング株式会社製品安全マネジメント第一グループグループリーダーの島田様、並びに株式会社フリーデン品質管理室長の根本様に御出席いただいております。お二人からの御講演をいただくことになっております。

まず本日のテーマ等につきまして、事務局からの説明をお願いいたしたいと思います。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 よろしくお願いたします。

お手元の資料のうち、参考資料3「緊急時対応のための情報の収集、分析及び情報提供のあり方に関する検討について(ヒアリング実施計画)」を御準備ください。

今回のヒアリングの全体の目的でございますが、緊急事態につながる可能性のあるリスクを早期に探知する情報収集の在り方。そして探知したリスクに関する情報の関係者間の共有、理解の促進、分析など、今後の食品安全委員会、その他の機関の情報の集積、分析といった提供活動に資するため、3回ほどヒアリングを計画しております。

今回、食品企業における消費者からのクレームなど、そういったリスクの探知とその後の対応について企業からのヒアリングを計画いたしました。今回のヒアリングでございますが、東京海上日動リスクコンサルティングからは、例えば消費者からのクレームなどリスクに関する探知、判断、対応を含めたマネジメント、企業のコンプライアンスの遵守等を食品関連企業へのコンサルティングを業務とされております。今回そういったリスクの探知、処理について、総論的な事項について御説明をいただきます。

また、実際の食品企業におきます取組につきまして、今回、株式会社フリーデンから企業の取組の一例を紹介していただくものでございます。

なお、東京海上日動リスクコンサルティングの島田様の説明資料におきましては、その内容がコンサルティング業務のノウハウ等を含むため、御希望により机上配付資料に限定させていただきますことをあらかじめ説明させていただきます。

以上でございます。

○元井座長 それでは、まず企業のコンプライアンス遵守またはリスクマネジメントの取組状況について、島田様から御講演いただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○島田参考人 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました東京海上日動リスクコンサルティングの島田と申します。時間を20分ほどいただきまして、お手持ちの資料で説明をさせていただきます。

まず最初に私どもの自己紹介をさせていただきますと、会社は名前のとおり、コンサルティング会社でございます。基本的には企業向けにいろいろな分野のリスクについてコンサルティングをしております。

そういった中で、私は製品安全マネジメントという名前のとおり、いろいろな製品、主にはメーカーさんあるいは輸入業者さん、製品に関わってお仕事をされている企業の皆さんに対して安全性を図るためにはどうしたらいいか。製品の安全性を図るためにはどうしたらいいかといったところでの支援、コンサルティングをしております。

東京海上日動といいますと、損害保険会社が一番皆さん頭にあると思うんですけども、保険会社はグループ会社ではありますけれども、我々自身はコンサルティング専門でございますので、保険とはあまり関係はないというところでございます。

今、私どもの方で、今年度の農林水産省の事業として、食品業界の信頼性向上セミナーというものをやっております。その中で、我々が農林水産省さんの補助事業の中で実施主体としてやっているということでございまして、広く食品関連の業者さんを集めたセミナーを全国で26回、食品関係の業界団体向けのセミナーを80回ぐらいということで、全体で100回ぐらいをやっているわけなんですけれども、こちらの背景がやはり食品業界に関わって、最近、表示とか製造とかそういったところでの不祥事が頻発をしている。そういった中で、日本の消費者の方からの食品業界に対する信頼性がかなり揺らいでいる。揺らいでいるといった状況の中では、食品業界として信頼性を確保し、向上するといった取組が必要であります。そういった中で、こういった取組をしていきたいと思います。

ころを啓蒙するようなセミナーを順次やってございます。

そういった中で入手した情報ですとかお話をしている内容、企業としてどういう考え方で食品安全ということに対応していけばいいのか。そういったところを基本的に今回もお話をさせていただこうと思っております。

(P P)

資料は先ほど事務局の方からお話いただいたとおり、机上配付限定ということでやっておりますので、もしあれでしたら、画面の方を見ていただければと思います。資料も非常に多くございますので、時間の関係もございまして、ピックアップしながらお話を進めさせていただきますと思います。

(P P)

「食品産業を取り巻く状況」ということで、これはいろいろな取組を企業さんにしていただくために現状をしっかりと把握していただこう。そういった観点で3枚ほどつくって、よく食品関連企業の皆さんに御説明をする資料でございます。

(P P)

こういうことがあって重要なんですということなんですけれども、事故は売り上げに大きな打撃を与えるということでございまして、これは当然のことだと思います。消費者から大きな事故を起こすと多少イメージがダウンして、場合によっては見放されてしまうところもありますし、企業として一番大きいのは、食品のサプライズチェーンの中で取引停止になってしまうということです。ここが打撃としては非常に大きくあり得るということです。

例えばある大企業さんの話なんですけれども、大きな事件を2回起こしました。1回目で売り上げが4割減って、2回目で更に3割減って、元の4割ぐらいになってしまった。それが戻るまでに数年、場合によっては10年ぐらいかかるということで、企業としては非常に大きな問題になるということだろうと思います。

4番目に「内部告発の増加」とございましてけれども、最近の不祥事の事例で明るみになった事例でのきっかけというのは、ほとんど内部告発になっております。昔と違いまして、企業に所属をしていると、まずいことを聞いても外には出さないでおこうという認識があまりなくなってきたということでもあります。そういった形で黙っていよう、外に言うてはいけないという心理的障壁がない人が増えているところがありまして、何か問題あるいは不都合なことが会社にあったら、それは隠せないんだ。そういった前提の中でお話を進めております。

(P P)

これは「食品リコールの実態（１）」ということで、国民生活センターのデータをピックアップしたものでございます。新聞の社告を業種別に分類をしたものなんですけれども、一番長い線が全業種の社告の数です。2007年度を見ていただくと470件ぐらいという形になりますが、そのうちの大体45%が食品・飲料品でございます。リコール、自主回収をやることになるとコストもかかるということがあるんですけれども、そういったリスクが非常に食品は高いといったことが言えると思います。

(P P)

そちらのリコールに至った原因を分類したものが、こちらでございます。見ていただきますと、法令違反というものが目立ちます。特に真ん中にあります「異物混入」とか、右の端にあります「食中毒菌やカビなどの検出、検出の恐れ」みたいなものがございます。これも勿論法令違反ではあるんですけれども、どちらかという衛生関連の問題という部分が多いという感じもいたします。

それ以外の純粋な法律、法令違反的なものが大体6割弱を占めておりまして、こういことから考えて、企業として食品安全を図る、あるいはリスクをマネジメントするところでの一番のポイントはコンプライアンスである。法令順守といったところが、今、大きなテーマであろうと考えております。

(P P)

そういった中で、農林水産省の政策課題として、企業に対してコンプライアンスを重視しますといったような経営理念的なもの、企業行動規範をつくりましょう。

更には食中毒などをなくすように、あるいは衛生管理を高めるための衛生管理マニュアルをつくりましょう。

それから、事故はどうしても起きてしまう可能性がありますので、その後、事故の拡大を防ぐ観点で、自主回収なりをスムーズに進めるためのマニュアルといったものをつくっていきましょうという、この3つの文書を策定してくださいと、今、皆さんにお願いをしているところであります。

現時点での策定割合が数字で書いてございますけれども、皆さんの感覚としては比較的高い数字だと思いかもかもしれません。しかしながら、特に製造業の規模別に分類しますと、食品業界はかなり小規模な企業さんの割合が非常に多くて、そういった中では、この文書の策定割合が非常に落ちてくることとなります。零細企業であれば、企業行動規範の策定割合などは3割ぐらいという形で言われております。

(P P)

そういった中で「食品事故を起こさないために（平時の対応）」です。

(P P)

「食品企業の安全対策」としては、大きく2つに分かれると考えてございます。「食品事故を予防するための対策」「食品事故が発生した場合の対策」です。事故を予防するところを重視するのは勿論なんですけれども、やはり何かと間違えも起きてしまうところもありまして、発生した場合の対策も考えておかなければいけないということでもあります。

ちなみに、食品事故というのは、具体的な健康被害が生じるような事故だけではなくて、そういったものまでには至らない表示違反、法令違反といったものも全部含めて食品事故と言っております。

今、こちらのパートは、その事故を予防するための対策として、どういったことを考えればいいのかという話をまず申し上げたいと思います。

(P P)

企業としては、リスクマネジメント、企業としてリスクをマネジメントしていきましょうといったプロセスの中で、こういった食品安全を図っていくといったことが通常でございます。いわゆるPDCAサイクルということで、Plan まず計画を立てて、Do それを実施して、Check それを監視して、Act 改善をする。そういったプロセスを順に回していきましょう。

特に製造業ではこれが基本的な考え方になるわけでありましてけれども、この中でやはり一番重要なものは、Planのところですね。その左側に「リスク評価」とございましてけれども、その中の「リスクの洗い出し」の部分であろうと思います。結局、食品企業から考えますと、自分の会社を取り扱っている商品に対してどういうリスクがあり得るのか。それは法令違反、不祥事も含めて洗い出しをして、そのための対策、起きないように、あるいは起きてしまった場合の対策をどのようにしようかということを中心に考えていくということで、まずリスクの洗い出しといったところが一番重要だと考えております。

(P P)

その会社、企業としての体制の構築ですとか進め方でございます。

(P P)

模式的に2枚ほど載せておりますけれども、ここは割愛をさせていただきます。

(P P)

よく私がお話をさせていただく中で、からしレンコン事件がございます。かなり昔の事

例ですけれども、有名なので御存じの方も多いと思いますが、これを例に出して御説明をさせていただきます。

詳細は省きますけれども、こちらで言いたいのは、一番下の「フードチェーン全体で原材料メーカーや流通販売先との安全確保のための連携強化がポイント」ということでもあります。食品はほかの製品の種類に比べてサプライチェーンが比較的長い、いろいろな関連者が絡むというところもございますし、それぞれがかなり衛生管理なりそういったところに注意をしていかないと、最終的な消費者に至る製品の安全性の確保ができない状況にあるわけございまして、企業として、自分だけではなくて、その上流あるいは下流、両方と連携をしながら進めていかないとトラブルというのは解消できない、予防もできないということでもあります。

(P P)

「食品事故発生時の対応（緊急時の対応）」ということで、事故発生後の対応です。

(P P)

こちらの基本的な考え方は一番上に文書で書いてありますけれども、何か問題があったら対応しないといけないんですが、これは企業にとっては慣れない仕事なんです。常にやっているわけではない。自動車メーカーさんのようにルーチンでリコールをしていれば慣れているということなんでしょうけれども、通常の食品メーカーさんではそういうことはないわけであります。

更に食品であると急いでやらないといけないということで、多少遅れたりすると、そこで被害が拡大することもあるわけですので、スピードが重要である。ありがちなのが、その場で初めてどうしようかと考え出して、対応が遅れて被害が拡大する。そういったことが一番恐いわけであります。そういうことになりますと、自社が対応する前に報道がなされてしまって、結果的に隠蔽だと報道されてしまう。そういったリスクもあるわけございまして、そういったこともあって、素早く対応しなければいけない。その場で考えていては遅いということであれば、事前に考えておくことが重要でございまして、そういった観点の中でこういった問題があった場合に、あらかじめどうするのか。それをマニュアル化しておきましょう。事故対応マニュアルというものをつくっておきましょうというのが、我々として、今、進めさせていただいているところでもあります。

(P P)

「緊急時の対応（２）」ということで、ここにいろいろ書かせていただいていますけれども、やらなければいけないことはたくさんございまして、特にクレームあるいは事故情

報といったものを会社として受け付けた。多分、消費者の方が何か問題があったと考えた場合は、一番最初にどこへ行くかという健康被害があれば保健所さんという話もあるかもしれませんが、まずは買ったメーカーに電話をする。あるいは買ったお店に連絡をするといったような話であろうと思います。

入ってきた最初の情報をどううまく会社の中でトップまで持って行って、それで素早い対応を進めるか。そういったところもあらかじめある程度考えておかないと、なかなか進まない。結局、会社の組織の中のどこかで埋もれてしまうことになってしまいますので、そういった情報を収集して、それを生かす仕組みも会社としては事前につくっておかなければいけないということであろうと思います。

(P P)

フローとしていろいろございますので、こんなところをマニュアルの中で、すべて手順化しておくことが必要になってきます。

(P P)

その中で、リコール、自主回収をするかしないかという要否判定が一番ポイントだと考えてございます。やらなければいけないことはやらなければいけないんですけれども、かなりコスト的にもかかるし、会社としてイメージもダウンする可能性がある中で、しっかりと安全性を確保するためにどうすればいいかという観点で判断をしなければいけないということです。

一般的には丸ポチが3つございますとおり、不具合品はほかに存在するか。人身被害は想定されるか。法令に違反しているか。そういった観点で評価をして、要否判定を行うといったことが通常であります。

(P P)

そういうことで、これは例です。

(P P)

20 ページですけれども「食品事故の対応のポイント（告知）」ということで、やることになりましたら、告知をするということですが、やはりコストがかかる場所がありまして、お金がないと結局社告も出せないみたいな形になります。これは一般的に言われているんですけれども、全国紙7cm×20cmぐらいのスペースをとろうとすると、高いところで500万円ぐらい、全国紙5紙一遍に出そうとすると1,600万円ぐらいかかると言われております。大きな会社さんは勿論大丈夫でしょうけれども、規模の小さな会社さんにとりまして、その費用は当然ばかにならないわけで、そういった費用がかかるということも

あらかじめ考えておかなければいけないことになります。

(P P)

参考資料がいろいろございますけれども、飛ばします。

(P P)

24 ページは「回収にまつまる話」ということで、リコールも先ほど申し上げたように突然ふってくる仕事になりますので、いろいろなことが生じてしまうということです。

4 番目にありますとおり、何か問題のあるロットが発生してわかって、それを回収しようとしたんだけど、それ以外のロットが大丈夫だという証拠がなかったので全部回収しなければいけなくなるとか、下にありますとおり、社告をしようとしてプレスリリースをしたら、突然会社にテレビがやってきて取材を申し込まれてびっくりしてしまったとか、いろんなことが起きてしまうわけであります。

こういったこともあるのに、本論のところで右往左往していたら、スムーズに回収もできないということで、やはりしっかりと事前にマニュアルをつくっておきましょうというところをお薦めしているところでございます。

(P P)

27 ページに「リコールの実施と責任関係」という絵がありますけれども、小売店などもこの間ニュースを見ていましたら、一色産のウナギの件がございましたが、あちらを販売したスーパーがスーパーさんとしてリコールをされておられました。結局、自分が悪くなくても、それを取り扱っていたがために対応しなければいけなくなる。コストもかけて対応しなければいけなくなるという状況も実はこういった食品にはございまして、自分のところはそういった衛生管理は大丈夫だというだけでリスクがなくなり、何もしなくていいかというそういうわけではないので、ちゃんと考えていかなければいけないということだろうと思います。

(P P)

「おわりに」ということで 30 ページですけれども、一番目です。やらなければいけないことはあるんですけども、前向きに考えましょうということです。予防にしましても、緊急時対応にしましても、しっかりと事前準備をして信頼を勝ち得るような企業になっていきましょうというところが、今の考え方ではないかと思えます。

2 つ目ですけれども、やはりトップの方が中心になっていかなければいけない。最近では企業のトップの方が率先して不祥事を起こしてしまうという事例も結構ございまして、トップの方の意識が非常に重要であろう。規模の小さな会社さんであれば、特にそういうこと

でございますので、そういったところをまず重視していくべきであろうと思うわけであり
ます。

(P P)

31 ページは、読んでいただければと思います。

ということで、20 分ほどお時間いただきましたけれども、雑駁な広範囲の話になってしま
いましたが、私のお話はこれで終わらせていただきます。

○元井座長 ありがとうございます。

ただいまの御講演に対しまして、御質問等がありましたら、お願いいたします。何かご
ざいませんでしょうか。

小泉委員、どうぞ。

○小泉委員 ありがとうございます。

私は食品のリスクを回避するという基本で、先ほど言われたその会社のリスクの洗い出
しが非常に大事だと思いますが、そのときに最も大切なのは、そのリスクを回避すること
なんです。回避のためには科学的な基礎知識が私にはいると思います。からしレンコンの話
をされましたね。製造工程を変えるときに真空パックにすれば、例えば細菌の増殖が起こ
らないだろうとか、雪印事件のように細菌というのは熱を加えれば大丈夫だろうとか、そ
ういった誤った科学的知識がこういった食中毒を招いていると思います。したがって、こ
ういった製造工程を変えるときには、必ず科学的な知識の下に予防することが大切だと思
います。

例えばからしレンコンを真空パックにしたら、致命率が3割以上あるボツリヌス菌が増
殖するという知識は持っていないとだめですし、もう一つの雪印事件のブドウ球菌の食中
毒については、時間が経てば非常に熱に強いエンテロトキシンが産生されて、それはいか
に加熱しようとも予防することはできない。これは食中毒患者を診ていても、医師が抗生
物質を与えても何の役にも立たないわけです。そういった知識を持ちながらコンサルされ
ることが私は非常に大切ではないかと思えます。

あとの異物混入については、予防対策としてコンサルすることはできるだろうと思いま
す。しかし、基本はこういった食品のリスク回避は科学的知識が重要ではないかと思いま
す。

○元井座長 小泉委員ご意見ありがとうございます。本間委員、どうぞ。

○本間委員 今の小泉先生の御発言に続くものですがけれども、私は大学で授業のとき、学
生たちがいずれ就職するわけです。そのときに、自分の意見を言うか言わないかというこ

とに関して、なるべく話をするようにしております。要するに、内部告発というのは私もあまり好きなルートではないと思いますが、その前に全容が解明されていますと、そんなに難しいことが起こっているわけではなくて、おかしいということをごどこかで新入社員でも気がつく場面が多々あるのではないかと思います。

そういうときに、自分でいきなり外へ言うよりは、周りの先輩なり管理の人におかしくないかということと言う勇氣は非常に大事だ。あなたの月給もそれで保障されるかもしれないということで、新入社員で知識は乏しいかもしれないけれども、若い人は合理的な道筋を考えるのが特徴だと思います。ですから、本間ノートだけでは当てにならないけれども、もう一つどこかを引っ張ってきて、おかしいということと言う勇氣をどうか持ち続けてほしいと私はなるべく言うように心がけております。

御参考までに発言させていただきました。

○元井座長 ありがとうございます。

時間も制限がございますので、まだ御質問はあるかもしれませんが、後ほどまた時間をとることとしまして、次に実際の企業の取組状況について、根本様より御紹介いただきたいと思います。根本様よろしくお願ひします。

○根本参考人 ただいま紹介がありました株式会社フリーデン品質管理室の根本でございます。私は27年会社に勤めていまして、22年間、ハム・ソーセージをつくっていまして。現場の人間であります。5年前から品質管理室で現在に至っております。不慣れなものですので、お聞き苦しい点がございましたら、お許しください。よろしくお願ひします。

それでは、当社のお客様対応事例ということで御紹介させていただきます。よろしくお願ひします。

「『食品企業等におけるコンプライアンス遵守の状況及び消費者からのクレーム対応などリスク探知に関する取組紹介』～当社のお客様対応事例紹介～」です。

(P P)

内容としまして「当社の紹介」。

「商品による流通形態の違い」。

「事例紹介」としまして、2つの回収事例が私どもの会社でありました。「1) BSE 問題発生時の対応」です。これはビーフエキスの問題です。

2番目として、アレルゲン(小麦粉)の混入が香辛料にありました。

最後に「今後の課題(検討事項)」ということで、紹介させていただきます。

(P P)

当社は昭和 35 年より、日本で初めて企業養豚として始まった会社であります。ですから、再来年、平成 22 年で創業 50 年を迎えます。

主な業務は、養豚です。豚肉の生産がメインとなっております。

現在、10 農場あります。

それ以外に関連事業といたしまして、ハム・ソーセージ、惣菜などの加工品の製造販売も行っております。その他、東京・横浜にて 4 店舗のレストランも経営しております。

このような会社でございます。

(P P)

当社の企業理念ですが、創業時より安全・安心・おいしさというのが私どものモットーであります。その中で養豚をずっとメインでやっておりますので、会社の原点と言える生命の環という考えを大事にして、商品づくりを行っております。

(P P)

これは牧場です。現在、全国に 10 牧場持っております。これは一例として、5 牧場の写真です。全牧場の年間出荷頭数は約 27 万頭となっております。牧場の面積は、この 5 か所で東京ドーム約 40 個分になります。

環境に配慮し、緑化に努めております。

(P P)

こちらは、ハム・ソーセージ工場です。自社生産した豚肉のみを原料としてハム・ソーセージをつくっております。ドイツの品評会 DLG においては、5 年間連続金賞をいただき、今月には連続受賞の表彰を受けてまいりました。

(P P)

こちらが会社の組織図です。簡略化してありますが、社長以下、品質管理室を含め管理部門、生産部門、販売部門からなっております。

それ以外に株式会社 SMC という別会社があり、こちらの主な業務は、農場における防疫、衛生対策としての衛生検査会社であります。これは独立して、検査会社を別に持っている形になります。これが会社の組織になります。

(P P)

こちらは「フリーデン一貫品質管理システム」で生産から、最終的には販売まですべて自社で行っておりますので、生産から販売までのインテグレーション形式となっております。

それから、生産から食肉処理まで、肉になるまではフリーデン方式農場 HACCP で管理しております。こちらの方は先ほどの検査会社、株式会社 SMC で防疫、衛生などの検査を

行っております。そしてこの検査情報にて、生産本部が農場を管理している形になります。

食肉処理以降、フレッシュミート（生肉）、ハム・ソーセージ（加工肉）等におきましては、私の所属する品質管理室で管理しております。

ハム工場は、2007年にISO9001認証を取得しております。

大きく分けてこの2つの流れから最終的には販売店に商品を納めている形になります。

（P P）

主な製品です。豚肉（フレッシュミート）、ハム・ソーセージ、その他の加工品で惣菜なども入ります。惣菜を含め大部分がチルド商品です。

その他の加工品の中には、カレーのルーやレトルトカレーなどがあります。

売り上げでは、大体8割以上が生肉、豚肉（フレッシュミート）となっております。ですから、ハム・ソーセージ、その他の加工品は2割弱となります。

（P P）

こちらは、それらの商品の流通形態の違いになります。

生肉とかハム・ソーセージ、チルド加工品、惣菜を含めて、こちらの方はほとんど小売店に直売の形をとっています。直接納品の形になります。そして小売店で消費者にお届けする形になります。

一方、カレールー、レトルト品、常温品は一部小売店に直売の場合もありますが、問屋さん経由になります。問屋さんから小売店、そして消費者へと商品が販売されます。

上のケースでは、事故発生時に、消費者や小売店からのお申し出やクレームがありますと、直接小売店に赴くこともしますし、直接お話を聞くこともあります。

下のケースの問屋さん経由の場合は、お申し出自体が消費者から直接私どもにくる場合と、小売店や問屋さん経由でくる場合があります。

ですから、逆に商品を追跡する場合、上のケースの場合では、直接小売店に赴くことまでできます。しかし、下の問屋さん経由のケースの場合は、基本的に問屋さんまでしか私どもが追跡することができません。その先の小売店に関しましては、問屋さんがどこの小売店にどれだけの量を納めているのか、この時点ではわかりません。ですから、問屋さんに聞いた時点で、後々どこにどのぐらいあるという事がわかってきます。それでも、当然その先の消費者のかたもわかりません。

これが大きく分けて、当社の場合のチルド品の流通の流れと常温品の流通の流れの緊急時もしくはお申し出時の対応の違いになります。

クレームの上がり方としまして、上のチルドの場合は、消費者の方から小売店にお申し

出がある形が大部分です。消費者から直接私どもの方への問い合わせは少ないです。

一方、下の常温品の場合は、消費者から直接私どもの方に郵送なり宅急便、もしくは電話でのお問い合わせという形が結構あります。

この差は賞味期限の短いチルド品と、賞味期限が比較的長い、1年、2年の商品の違いだと思います。ですから、タイムラグもあります。工場出荷時からのタイムラグは当然あります。

これが2つの商品の流れとクレーム、お申し出の商品の対応の違いになると思います。

(P P)

当社の場合は、クレームを3つに分けております。お客様のお申し出に関しましては、第一報が入った時点で、振り分けをするようにしております。まず、受付時に重要度のレベルの高い順からA、B、Cに担当者が分類します。緊急時に応じた対応がとれるようにということで、このように分けております。

レベルAとしましては、緊急を要するケース、人体に影響がある場合、回収に該当する場合、至急、品質管理室へ連絡ということになります。

このとき、品質管理室の対応と致しましては、判断ですが、危険度、複数の波及事故があるのか、法令違反になるのか、工場を視察したり聞き取りをしたり、そこでまずは一旦判断をします。

(P P)

次はレベルBですが、品質管理室へ至急連絡となっておりますが、人体に影響を及ぼすおそれがあるもので、異物であれば硬質異物とか波及事故が予想されるもの、1つのロットの中に幾つかある場合、1つだけでなく複数存在する可能性があるものや、「これは工程上、粉々にしてしまった」と想定される場合はこちらになると思います。単独での場合には、それだけという形の対応になると思います。これがBです。

但し、こちらの場合でもAになる場合が想定されるということで、品質管理室では当然工場の視察などを実施しまして、Aになる可能性があるかを判断します。それから、対応ということになります。

(P P)

最後にレベルCで、ここに写しておりますが、これは一般的なお申し出も含めてになります。生肉の場合、例えば色がちょっと赤くないとか白いといったクレームなども含めてありますので、必ずしも加工品と同じレベルではありません。

ただ、これはまとめてこういう形になりますので、Cの場合は、問題解決後、品質管理

室へ報告とありますが、実際には発生時点ですべて品質管理室へ報告する様指示しております。これが加工品と生肉の違いです。

例えば生肉の場合ですと、大きい塊で軟骨等が付いていても、それは通常は付いていたりしますのでクレームというよりも、注意、お申し出という形になりますが、加工品に軟骨が入っていた場合は全く違った取扱いになります。そういう意味では、単に原料由来の夾雑物とありますが、軟骨1つとってもCなのかBなのか、もしくはその場で解決するのか、いろいろな状況が考えられます。

ただ、数が多く出た場合には、工程上や、現場に行って軟骨は取りなさいと指導します。この辺は加工品と生肉、特に原料肉、大きい塊、などにより違ってきます。ですから、これがすべてではないのです。

(P P)

これは先ほどのクレームのレベルの伝達経路になります。

レベルAの場合は、まず品質管理室で重要度に応じて回収等が発生する可能性がある場合は、先ほどの組織図の社長を含めた本部を招集し、必ず品質管理審議会を開催します。ここがほかのクレームやお申し出と違うところになります。大きく分けてそこが違います。

ですから、品質管理室がまずそこで判断するという事です。判断する上では、法令違反もしくは健康被害がある場合、そこが1つの分かれ目になると思います。あくまで私どもの方で判断してから、会議を招集する形になります。実際には、上司もしくはそれぞれの部署に電話一本で召集する場合がありますので、この順序どおりにはいきません。あくまでもこれが決まりですので、同時にやる場合もあるし、逆に連絡する場合があります。ただ、形上はこういうふうになっております。

(P P)

こちらはBです。こちらは通常、品質管理室で対応しております。

(P P)

Cもそうです。基本的には品質管理室の方に報告することに会社内ではなっております。

(P P)

事例紹介ですが「BSE問題発生時の対応」で、平成16年1月ビーフエキス使用のカレーを回収いたしました。

前年の15年にBSEが発生してから1年ぐらい経過し、この時点では私どもビーフエキスを回収するという判断はできておりませんでした。翌年、平成16年1月16日付けで厚労省より出ました『食品・添加物等の規格基準の一部改正』という、回収を含めた告示が出

ましてから、行動を開始し、検討しました。

そして、社内で検討し、1月28日に「ビーフエキス使用製品に関する基本的な考え方」として、具体的には既存品の回収と仕様変更品（ビーフエキスを使わないもの）の交換等の対策を社長名で社内の文書としてつくりました。

もう一つ、ビーフエキス使用商品の対応についても、やはり社内の対応の文書ですが、回収と交換方法を定めるということで、商品が戻ってきたもの、もしくは会社内にあるものの回収、保管、最終的には廃棄ですが、部署もしくは個人で勝手に持ち出すとか、外部に出すということがないように社長名で回収と交換方法を定めた。

この2つをまず内部文書としてつくりました。

そして、1月30日、今度は外部になります。外部には「商品仕様変更及び既存品の取扱いについて」という回収のお願いの文書であります。

こちらはカレーですので、先ほどの下の方のルートになります。問屋さん、小売店、両方にお出ししました。

それと同時に、返品対応品、受け入れ手順ということで、社へ返品されたものについての受け入れ、保管、識別、廃棄業者依頼処分、ここまでの手順をつくり、最終的に焼却処分しました。

ですから、社内での周知徹底、外部に通知したという2段階です。

(P P)

事例2ですが、こちらはアレルギー（小麦粉）が混入していた件です。ハム・ソーセージに使います香辛料（トウガラシ）にありました。トウガラシにアレルギー（小麦粉）が混入していたことで、ウィンナーソーセージの回収をしました。

平成17年12月1日、納品業者より小麦粉混入の緊急連絡があり、業者から詳細に内容を聞きました。聞き取り内容から緊急と判断しすぐに緊急対応会議を開くことを連絡し、翌日の午後に緊急会議を招集しました。

この時、翌日午後には会議がありますので、午前中に品質管理室として対応を決めなければなりません。今どういう状況であるか。そして小麦粉が混入している状況の中、これが法令上どうなるのかとか状況判断が品質管理室として求められました。当然この会議に上申するためには、ある程度の根拠（推測を含む混入状況と法令との関係）を含めて上司に報告する必要があったため、単に入っただけではどういう状況か判断できませんので、内容の把握に努めました。

(P P)

そのために、ここにあります判断樹というものを当時参考にさせていただきました。これは厚生労働省より出ていた判断樹というもので、行政側の判断の模式図だと思いますが、表示違反などを判断する場合の判断樹であります。これを当時は利用させていただきました。

このケースでは、全くの想定外のことでしたから、当然表示がありません。ですから、右側になります。

検査はしてあるかということ、昨日の今日ですから検査はしてありません。ですから、陰性の場合、陽性の場合が想定されました。

その中で、製造記録、小麦粉に関して当然記載はありません。確認検査もできていませんので、⑤と⑥のケースがまず考えられます。あと、検出されなかった場合、製造記録（に小麦粉の記載）が当然ありませんので、最終的に⑨のケース。ですから、⑤、⑥、⑨が法令上私どもの今の製品に該当するだろうと判断しまして、緊急対応会議に臨みました。

こちらでは、例えば⑤のケースですと、措置必要で法令違反になります。⑥、⑨の場合は措置不要ということで、逆に私どもでは違反なしという形になると思うのですが、この3つのケースが考えられました。ただ、このときにアレルギーの混入、小麦の混入は事実としてありましたので、まずそれがお客様安全ということで1つの判断材料になります。

もう一つ、⑤の場合は法令違反になるケースということです。これを想定しますと、やはり法令順守という形でコンプライアンスの問題があります。一応、こういうケースが想定されますということで会議に臨んだということです。結果的には回収になりました。

1か月後に検査結果が出ましたけれども、トウガラシはやはり検出されました。ただ、私どもの製品は陰性でした。というのは、トウガラシに入っている小麦粉の混入量の関係です。検出限界と混入量、私どもが入れている配合の関係で、製品から不検出でしたが、トウガラシは検出されました。これが⑥であったということです。

(P P)

「今後の課題」について、通常のクレームについては、消費者、小売店、問屋からの情報を品質管理室で危険度を判断し対応しています。

事例1の場合、ビーフエキスの危険度については、国の通達が出るまで対応できませんでした。

事例2の場合、想定外の混入であり、事前の判断は難しく事後対応となった。

これは事例からの反省ですが、事例1については、危険度の自基準に基づく判断。これはちょっと難しいですが、事例1の場合、もっと情報を集めておけばよかったという事が

あります。その中で前もってできる、もっと早くできたということもありますが、情報があっても、基本的に私どもが判断しなければいけないものですから、もう少し早く危険度の自主判断ができるかどうか。これがあと思っています。

事例2については、仕入業者との原料情報の共有及び早期連絡体制づくりが課題で、こちらの方としましては、1日で決定せざるを得なかったということで、原料情報がなかなか入らなかったということです。

ただ、こちらの方も混入の事実が伝えられた時点で行動しなければなりませんので、早い、遅いはないと思いますが、やはり想定外のものですから、出てからどう行動するかできないということです。これ以外に想定されるものに関しては、原材料の規格書で管理しておりますが、想定外のものに関しては出てからどう対応するかできないこととなります。

いずれにしましても、お客様目線の考え、安心、コンプライアンス、法令順守、安全を企業として実践していくことで、お客様の安全と信頼が得られると考えております。

以上をもちまして、私の発表とさせていただきます。ありがとうございました。

○元井座長 根本様、ありがとうございました。

食品生産現場からのただいまの御講演でございましたけれども、御質問などございましたら、お願いいたします。生出専門委員どうぞ。

○生出専門委員 パワーポイントの2枚目の「当社紹介」のところで、Swine Management Consultationという臨床検査の別会社があるようですが、これは自社製品の検査をするわけではなく、他社から依頼のあった検査をするだけの機関ととらえてよろしいのでしょうか。

○根本参考人 両方できます。自社がメインですが、外部のものもやっております。

○生出専門委員 と申しますのは、自社のものだと少し判断が甘くなりほしくないかという危惧があります。

○根本参考人 それはないです。こちらの方は私も専門ではないのでわからないんですが、例えば抗体検査とかリアルタイムPCRがありますけれども、病気などですと届出義務などがあるといろいろとあります。そういう面では全くの独自の判断の中で動くようにしています。

○生出専門委員 了解しました。

○元井座長 近藤専門委員どうぞ。

○近藤専門委員 どうもありがとうございます。

今の質問にも関連しますが、農場、要するに生産段階での安全性の確立でHACCPを応用

されていることは非常に大事なことで、現場ではなかなか難しい面があるわけですが、そこでの自社での監査関係、立ち会いの中で、例えば地元の家畜保健衛生所の方々など第三者が入るといったことはないのでしょうか。

○根本参考人 私どもには生産本部というものがあまして、会社内ではそちらの方の管轄でやっています、現状お客様からくるものに対して、お肉もしくはそういうものに対して対応していますので、生産の方の疾病対策などに関しては、生産本部とSMCの間でやられている形になります。

○近藤専門委員 わかりました。

もう一点ですが、今年度の中国の輸入食品の中でメラミンの問題が起きたわけですが、これもやはりいろいろと中国の生産現場への飼料への混入という問題もあるわけですが、そこら付近の飼料原料の分析などは自社でもおやりなんでしょうか。

○根本参考人 今、私どもはうちの飼料でやっています。ただ、検査は飼料会社さんの資料をいただく形です。当然メラミンなどは想定外ですからやっておりますし、一般的な飼料安全法などの法律の中でやられているという事にとらえています。

○元井座長 よろしゅうございましょうか。

○近藤専門委員 ありがとうございます。

○元井座長 その他ございませんでしょうか。本間委員、どうぞ。

○本間委員 原料は、海外産の場合、今の御説明の中で特に付加されるものはございませんでしょうか。

○根本参考人 飼料として食べたものが肉に残留するかどうかということも含めて考えなければいけないと思います。どこの国から仕入れるのかは別として、当然輸入飼料ですので、国内で全部生産をするわけにもいかない。輸入するとなったときに、飼料会社さんの検査なり、そちらの方に委ねているというのは事実だと思います。それが肉に移るかどうかです。これはまた別だと思います。

○元井座長 よろしいでしょうか。

○本間委員 わかりました。

○元井座長 そのほかございませんでしょうか。

先ほどの島田様のお話と併せて、御質問、御意見等ございませんでしょうか。よろしゅうございませんでしょうか。

ありがとうございます。本日の講演内容また今日出された意見につきましては、事務局にとりまとめをお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。

○酒井情報・緊急時対応課長 結構でございます。それでは、とりまとめをさせていただきます。

また、何か御意見がありましたら、後日でも結構ですのでお寄せいただければと思います。よろしく願いいたします。

○元井座長 それでは、続きまして「（４）その他」の議題に入ります。事務局からお願いいたします。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 お手元の中ほどに資料４－１、４－２の御準備をお願いいたします。

資料４－１は「食品安全に関する行政組織の在り方について」。

資料４－２は「平成２０年度緊急時対応訓練について（改正案）」でございます。

資料４－２につきまして、説明させていただきます。今年度の訓練につきましては、既に食品安全委員会で開催が決定されておりまして、前回のこの専門調査会におきまして、訓練の具体的な進め方について御審議いただきました。当初の計画では、第１回はリスク管理機関との合同訓練。第２回は広報技術を主体とした実働訓練でございます。

しかし、その後、資料４－１にございますように、消費者庁の設置が検討されておりまして、消費者庁が食品安全行政の司令塔ということで位置づけられております。資料４－１の下段にございますように、消費者庁は、食品安全行政の司令塔、特に緊急事態への対処等ということで、緊急事態の対策本部を立てる等の事務的な手続を行う。今後、法案成立後、消費者庁が発足すれば、対策本部設置に関する機能は消費者庁に移行されることが検討されております。

戻りまして、資料４－２の２の中段でございますが「一方」以下でございます。こうした背景がございまして、２０年度に予定していましたが実働訓練につきましては、いわゆるリスク管理機関との連携訓練をねらいとしたものでございます。しかし、今後、食品安全委員会がリスク評価機関としての役割といった点を強化していかなければならないといった点を考慮いたしますと、むしろ、緊急事態における国民への情報提供に関する訓練をこれまで以上に重点をおいて実施していく必要があると考えております。

したがって、３にございますように、今年度の訓練について、以下のとおり計画の変更を実施したいと考えております。

第１回のリスク管理機関との合同訓練は実施せず、今年度の調査事業の中で緊急事態等におけるメディア対応訓練、いわゆるマスコミ等の専門家を招集いたしまして、メディアへの具体的な対応といった点について訓練を行う予定でございますので、これを第１回の

訓練に充てる。

更に昨年度実施した訓練の検証の中で、緊急事態におけるメディア対応の必要性が指摘されたことから、調査事業でやっています各自治体に食品安全委員会、その他食品安全に関する緊急時における情報の活用状況は、今、アンケート調査をしておりますので、こうした中間報告を併せて実施いたします。

そして、第2回の広報技術を主体とした食品安全委員会の実働訓練につきましては、計画どおり実施することといたします。

裏面をお願いいたします。

以上をまとめますと、12月にメディア対応講習会、1月に広報技術を主体とした実働訓練、その他訓練の反省検討会、緊急時対応専門調査会に訓練の状況について報告の予定となります

以上の計画の変更について、御了承、御審議をよろしくをお願いいたします。

○元井座長 ただいまの事務局からの訓練計画の変更、背景理由の説明につきまして、御質問、御意見等はありませんでしょうか。生出専門委員どうぞ。

○生出専門委員 質問というよりもお尋ねしたいんですが、1、2、3、5となっておりますね。これは4があったわけではないんですね。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 申し訳ありません。訂正をお願いします。

○生出専門委員 「5」を「4」にすればいいですね。

○磯貝情報・緊急時対応課長補佐 4です。訂正下さい。

○元井座長 「5」が「4」ですね。

その他御質問等ありませんでしょうか。よろしゅうございましょうか。

それでは、この改正案の内容で今年度の訓練を行うことについて、専門調査会として了承したいと思います。

○酒井情報・緊急時対応課長 ありがとうございます。

先ほど緊急時対応の検証とありましたとおり、訓練を通じまして、緊急時の体制強化を図ってまいりたいと思います。どうぞよろしくをお願いいたします。

○元井座長 予定された議題は以上となりますが、ほかに何かございますでしょうか。

○酒井情報・緊急時対応課長 事務局としては、特にございません。

○元井座長 それでは、以上をもちまして、第26回「緊急時対応専門調査会」を終了いたします。どうもありがとうございました。