

03/10/31 食の安全に関する意見交換会（議事録）

食の安全に関する意見交換会（議事録）

厚生労働省医薬食品局食品安全部

平成15年10月31日（金）

午後1時から5時

於：北海道経済センター8階Bホール

1. 開会
2. 食品の安全確保に向けた取組み
（内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省）
3. 食品添加物を考える（実践女子大学教授 西島 基弘）
4. 食品の安全性とリスクコミュニケーション
（(独)食品総合研究所国際食品研究官 山田 友紀子）
5. 意見交換・質疑応答

【パネリスト】

内閣府食品安全委員会委員	坂本 元子
厚生労働省大臣官房参事官	外口 崇
厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課長	高井 康行
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課主査	岩間 勇氣
農林水産省消費・安全局消費者情報官	姫田 尚
実践女子大学教授	西島 基弘
独立行政法人 食品総合研究所国際食品研究官	山田 友紀子
北海道保健福祉部食品衛生課長	米川 雅一
北海道農政部道産食品安全室主幹	吉田 恵子
釧路消費者協会副会長	畠山 京子
北海道食品安全協議会委員	服部 公
ホクレン農業協同組合連合会調査役	河野 正
日本食品添加物協会常務理事	鈴木 宏侑

6. 閉会

（議事録）

1. 開会

○司会

それでは、ただいまから食の安全に関する意見交換会を開催したいと思います。

初めに、配付資料の確認をさせていただきたいと思います。

お手持ちの封筒の中をごらんになっていただきますと、資料1から5までご用意させていただいております。

資料1は、新食品衛生法の概要、カラー刷りのものでございます。資料2以降は右肩

に番号をおつけしておりますが、資料2が国民に信頼される食品安全行政に向けて及びさらなる食品の安全性の確保に向けてのパンフレットとなっております。資料3は、消費・安全局設置から3カ月間の取り組みのポイントでございます。資料4は、食品添加物を考える、資料5は、食品の安全性とリスクコミュニケーションとなっております。それから、1枚の紙が2種類入ってございまして、皆様にご記入いただくアンケートと事前にお寄せいただいたご質問、ご意見のリストとなっております。

不足等がございましたら、事務局もしくは受け付けまでお申し出くださいませ。

続きまして、簡単に本日の議事進行を紹介させていただきます。

本日は、3部構成とさせていただきます。

第1部は、食の安全確保に向けた取り組みに関する説明とさせていただきます。

所要時間は1時間20分程度を予定いたしております。

まず、厚生労働省におきまして、7月1日よりリスクコミュニケーションを担当することになりました外口大臣官房参事官よりごあいさつを申し上げた後、食品安全委員会坂本委員より、食品安全委員会の活動などについてご説明をいただきます。続きまして、食品全部高井企画情報課長より改正食品衛生法等の概要についてご説明を申し上げます。その次に、農林水産省消費・安全局姫田消費者情報官より、農林水産省における食品安全行政に関してご説明をいただきます。

ここで10分間の休憩をいただき、2時30分をめぐりに第2部に移らせていただきます。

第2部におきましては、初めに、食品添加物について実践女子大学生生活科学部食品衛生学西島教授よりご講演いただき、続きまして、食品の安全性とリスクコミュニケーションにつきまして独立行政法人食品総合研究所企画調整部の山田友紀子国際食品研究官よりご講演いただきます。

また、ここで10分間のご休憩をいただき、3時40分をめぐりに第3部の意見交換に移らせていただきます。

なお、会場の都合上、午後5時ころには終了させていただきますと存じますので、あらかじめご了承くださいたく存じます。

それでは、第1部の食の安全確保に向けた取り組みに関する説明に入りたいと思いますが、念のため、議事進行に差しさわりのある行為は慎んでいただきますようお願い申し上げます。

2. 食の安全確保に向けた取り組みに関する説明

○司会

それでは、外口参事官、お願いいたします。

○外口参事官

厚生労働省の大臣官房参事官の外口でございます。よろしくお願いいたします。

皆様ももう既にご存じのように、ことし、食品の安全性を確保するための仕組みが大きく変わりました。食品衛生法や健康増進法も変わりましたし、各省庁の食の安全に関するいろいろな仕組みが変わったわけでございます。

これにつきましては、皆様も経緯はもうご存じだと思いますけれども、BSEの問題、偽装表示の問題、無登録農薬の使用、あるいは、輸入食品の残留農薬基準違反、ダイエット用食品による健康被害、大企業による大規模な食中毒といったことが立て続け

に短期間のうちに起きたわけでありまして。そして、食品の安全に対する国民の不安や不信というものが高まりました。そこで、食品の安全の確保のための施策の充実を通じて国民の健康の保護を図ることを目的として、法律改正等が行われたわけでございます。政府全体の食の安全への取り組みが変わったわけですけれども、その大きなポイントを二つ挙げるとすれば、まず、食品安全基本法という包括的な法律ができたこと、そして、リスク分析手法という考え方が導入されたことが挙げられるのではないかと思います。

リスク分析と申しますのは、基本的には、消費者の健康の保護を目的といたしまして、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合に、事後の後始末ではなくて、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするシステムとも言えるかと思っております。そして、このリスク分析の考え方に基きまして、リスク評価を行う食品安全委員会が設置されました。

この詳細につきましては、後ほど坂本先生からご講演いただく予定になっております。

そして、リスクの管理を行う厚生労働省や農林水産省の法律や組織も整備されました。そして、リスクコミュニケーションが義務化されたわけでございます。

このリスクコミュニケーションにつきましては、従来のいわば一方通行とも言えるような情報開示とか説明会と違いまして、生産者、消費者、事業者、行政、あるいは、専門家の先生方等、それぞれのお立場の方が相互に情報と意見を出し合い交換し合うことによって食の安全の確保についての理解を深めるものであります。

ただ、実際に、いわゆる従来の方法から意見交換の方式にして、そして、できればそれを施策に反映させていこうという取り組みは、やってみると実はなかなか大変なものでありまして、まさに、まだ試行錯誤の途中であります。

厚生労働省では、この7月に、従来、食品保健部と言っていた組織を食品安全部に変えまして、リスクコミュニケーションなどを担当する参事官のポストを新しくつくりました。私が担当しております。

今回、多くの法律改正が行われたわけですけれども、その中で、例えば食品衛生法というものがありますが、私どもが担当しております食の安全に最も身近な法律かと思っておりますけれども、それにつきましても、三つの大きな視点によって見直しが行われました。

一つ目は、国民の健康の保護のための予防的観点に立ったより積極的な対応、すなわち被害が出る前の段階での施策の強化であります。

二つ目は、事業者の方です。きょうもたくさんご出席いただいておりますが、食品を提供される事業者の方は食の安全についての第一義的な責任を持たれているわけでございますから、単に基準を守るということだけではなくて、自主管理を促進していただくことが期待されております。

三つ目は、農畜水産物の生産段階の規制との連携であります。BSEの問題では、厚生労働省と農林水産省の間のいわゆる縦割り行政について厳しく指摘されたところでもあります。しかしながら、農薬の問題、動物に与える飼料の問題、動物用医薬品などの問題につきましては、農林水産業の生産段階の規制と、そして食品衛生の方の規制との連携が大変重要であります。

食品衛生法等の見直しの全体像につきましては後ほど説明がありますけれども、食品衛生法に関して言えば、法律の目的規定の見直し、国、地方公共団体及び食品等の事業者の責務の明確化、リスクコミュニケーション、残留農薬などの規格基準の見直し、輸

入食品などの監視・検査体制の強化、食中毒などへの対応の強化、そして罰則の強化と、大変幅広い範囲にわたっての見直しがなされました。

今後、食の安全性の確保をどのように進めていくか。これは、やはり、関連するすべての方々、すなわち生産者の方、消費者の方、行政、事業者の方、それぞれのお立場の方からそれぞれのご意見を出していただき、そして意見を交換し、それをよりよい方向へ向かっての施策へ反映させていくといったことが大変重要ではないかと考えております。

どうぞよろしくお願いいたします。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、食品安全委員会の坂本委員より、食品安全委員会の活動などについてお話を聞きたいと思っております。

坂本委員は、米国コロンビア大学大学院をご卒業され、現在は和洋女子大学大学院教授、総合生活研究科長としてご教鞭をおとりになられるとともに、内閣府食品安全委員会の委員として食品健康影響評価などに携わっていらっしゃいます。

坂本先生、よろしくお願いいたします。

○坂本委員

坂本でございます。こんにちは。

私は、現在、非常勤ながら、食品安全委員会の委員の一員として、この7月1日から活動を始めさせております。きょうは、ただいまご説明がございましたように、大幅に変わりました食品安全に関する行政の中の一部で、この委員会がどういう組織で、どういう役割を持ち、どういう活動をしているかということをご紹介していきたいと思っております。

表題は「国民に信頼される食品安全行政に向けて」という大きなタイトルがついておりますけれども、これから少し消費者の話も入ってくるかと思っております。

ちなみに、始める前にちょっとお尋ねしたいと思っておりますが、平成13年にBSEが一頭見つかり、現在、8頭目が出てまいりました。この中で、今も牛肉を食べていらっしゃる方は何人ぐらいいらっしゃいますか。どなたもいらっしゃいませんか。

11年、12年というのは均等に同じような購入数量があるのですが、13年は10月に極端に下がりました。通常250グラムが1人当たりの購入量でございましたが、何と100までに下がりました。12月に少し回復しまして、3月にはやや2倍の200グラムまで回復いたしました。その後、14年は、11年、12年とほぼ同じようなラインで購入量が進んでいくわけです。

ちなみに、牛肉の購入はどの月が一番高いかということと12月でございまして、恐らく、皆さん冬の暖かい夜を牛肉で過ごし、あるいは、ボーナスをいただいたからいいお肉を食べようかということなのかもしれません。

15年はどうかといいますと、14年とほぼ同じように順調な回復で、8月のデータですと1人当たり240グラムぐらいに回復しております。たった1年半の間に、あれほど騒いで、牛肉は学校給食にも使わないと言っていた感覚がだんだん薄れていったのか、あるいは、国の施策に対して大変信頼を持っていたいただいて、安心して牛肉が食べられるという意識が変わっていただいたのかと思っております。

ちなみに、こういう数値を見ていきますと、安全に対する意識の改革、あるいは、信

頼をいただくということは国にとって非常に大事なことであり、これからも、ただいまごあいさつにありましたように、事が起こってから処するのではなく、起こる前に私どもが安全を確保して皆様方に提供するというシステムができ上がったわけでございます。

そこで、スライドを見ながら少しずつお話をしていきたいと思っております。

次をお願いいたします。

ただいまのごあいさつの中でもございましたように、食生活の周辺が非常に大きく変わってまいりました。ただいまの牛肉でも、BSEをきっかけにしていろいろなことが起こってくるわけでございます。そのほかにも、「生活の利便性の追求に伴う危害の増大」と大変難しい表現をしておりますが、つまり、新規の農薬を使ったり、添加物を使ったり、あるいはバイオの技術を応用することで、危害の多様性とか複雑化が出てまいるわけです。ですから、一つの方法でこういうものに対応するのが非常に難しくなってきました。

それから、食のグローバル化です。今、私たちの自給率は40%しかありません。60%の食料は、世界じゅうから、まさに地球の裏側からも食品が入ってきますので、食料にシーズンと旬がなくなりました。

そういうグローバル化の中で、いろいろ心配になる残留農薬であるとか、あるいは、添加物の問題が出てまいりまして、これも大変心配しておられます。それから、O-157はご承知のとおりでございます。これに関しては、あのときだけの事件ではなくて、その後もぽつりぽつりと集団給食で出てきているようであり、異常プリオンはBSEの問題です。

一つ、これから認識していただきたいと思っておりますことは、分析の技術が向上してきたことによって、残留農薬の場合に、どれくらい残っているかについて、今まではすりガラスを通して見ていたような検査の仕方が、透明ガラスで見てははっきり見えるように感度が高くなったのです。したがって、今まで見えなかったものが、まだ残っているというような現状も起こってきます。そうすると、国際的には、残留がゼロということは非現実的な話になってきます。つまり、国際的な言葉で言いますと、今、ゼロリスクはないという言葉が出てまいりました。これは世界じゅうの一般的な考え方です。

次をお願いいたします。

では、消費者は一体どういうふうに感じているかといいますと、食品の安全性に対する不安について、大いに感じている人が47%、多少感じている人が37%ですから、約80%の一般の人々がまだ食品の安全性を心配をしているわけです。

次をお願いします。

そのほかに、安全性に関して特に不安に感じている方は何かと申しますと、食品の添加物です。これは、東京都の生活モニターの方ですが、私どもはモニター制度をとっております。そのモニターの意見でもやはり添加物というのは非常に不安だと感じておられます。特に、これから遺伝子組み換え食品が出てまいりますが、53.5%、内分泌攪乱化学物質が47%、残留農薬44%と、ごらんになるだけで約50%以上の人々がこういったものに不安を感じておられるのが現状でございます。

次をお願いいたします。

これは、がんの原因について、主婦とがんの疫学者の考え方の違いを示したものです。1990年の黒木先生の原稿ですが、実は、1987年に国際栄養会議がオーストラリアで開催されました。そのときに、栄養疫学をやっておられる世界じゅうの先生方が、がんの予防のための14条というステートメントをおつくりになりました。その中

で、一つの資料として、一体、がんの原因はみんな何だと思っているのだろうかということ調査されました。上が主婦で、下が専門家の意見ですが、食品添加物というのが一番高く、大体40%ぐらいの回答は食品添加物のがんの原因だと思っておられます。今でもそう思っておられる消費者の方はたくさんあります。その次が農薬、たばこ、それから大気汚染・公害、おこげというふうになります。

しかし、実は疫学者の考え方で1位に上がっているのは普通の食べ物なのです。皆さん方が食べておられる食べ物の食べ方によってがんが発生すると。脂肪であるとか食塩であるとか、その他食べ方によっていろいろながんが出ています。たばこはご承知のとおりでございます。新しくできた健康増進法では、たばこを吸わないように灰皿がなくなった駅もございます。その次に、ウイルスとか性生活・出産というものがありますが、食品添加物、農薬というのは非常に比率が低いのです。がんになる確率は非常に少ないとお考えください。

次をお願いいたします。

BSEについては、ご承知のとおりですが、平成13年9月に発生し、13年11月には厚生労働大臣及び農林水産大臣がこの問題に関する調査検討委員会を発足させて、この報告が4月に出てまいりました。これはかなりシビアな報告書が出されています。

次をお願いいたします。

それを反省として、この報告書に出てきた内容の行政対応の問題点の指摘です。

まず、食品に対する危機意識が欠如していることと、その危機の管理体制が欠落しているという報告でございます。それから、生産者優先になっているのではないかと。むしろ、消費者を保護しなければいけないのに、その保護が軽視されている行政が今までの対応ではないか。政策決定過程が不透明なままに行政機構の中に存在するので、できるだけこの透明感を高めよう。さらに、農林水産省と厚生労働省の連携が不足しているのではないかとというようなことで、本日は1会と2省が一緒になってお話伺いました。また、専門官の意見を適切に反映していない行政があるのではないかと。そして、情報公開というのは、あったことを正直に科学的にはっきりと皆さんに知らせることが必要なのに、それが不徹底であることと、それに対して消費者の理解が非常に不足している、つまり、お互いのコミュニケーションがうまくいっていないのではないかと指摘がございました。

次をお願いいたします。

今後のあり方として、まず、消費者の健康保護を最優先にしましょうと。これは食品衛生法でもおっしゃいましたが、食品安全基本法も、まずは消費者の健康保護を最優先にということがトップに出ておりました。食品安全の行政にリスク分析手法を導入して、リスク評価を行う委員会を新たに設置しましょうと。そして、消費者の保護を基本とした食品の安全を確保するための法律として食品安全基本法をつくりました。

次をお願いいたします。

これが施行されたのがこの7月1日でございます。

次をお願いいたします。

この経緯ですが、先ほどの報告書から、平成14年12月24日、15年度の予算でこの原案を決定いたしまして、閣議で決定されたのが5月16日、そして、現実には7月1日にこれが施行されております。

次をお願いいたします。

ちょっと小さくてごらんになりにくいと思いますが、お手元のレジュメの中にこの表が出ております。ルーペなどを使いながらごらんいただければと思います。

次へ行ってくださいますか。

これを一つずつご紹介していきたいと思えます。

最初にあります食品安全基本法の基本理念ですが、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもとに必要な措置が行われなければならない。

2番目は、食品の供給行程です。これは、いわゆる食品の流通過程ということですが、この各段階において安全性を確認してください。これは、後でトレーサビリティなどのお話がいろいろ出てくるかと思いますが、そこにお任せいたします。

3番目には、健康への悪影響が未然に防止されるようなことを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分に配慮しつつ、科学的知見に基づいて必要な措置を行う。この科学的知見というのが、私どもリスク評価をする者たちの一番大きな任務であろうと思えます。

次をお願いいたします。

施策の基本的な方針ですが、これは、健康への悪影響防止または抑制する科学的な手法、日本ではこれをリスク分析と呼んでおりますが、これに基づいて実施しよう。食品の安全性の確保に関する施策を充実させるというのが基本的方針でございます。

次をお願いいたします。

ちょっとごらんになりにくいかと思いますが、リスクということについては、健康への悪影響が生ずる確率とその程度というふうな定義をつけておまして、リスクの分析というのは、健康への悪影響の発生を予防、抑制する科学的手法で分析することになっております。

そこで、このリスク評価を内閣府食品安全委員会が実施するわけですが、これは、食品を摂取することによって人の健康に及ぼす影響について科学的に評価しなさいと。例えば、農薬の安全性評価というのは、1日当たり人の体重1キロ当たり何ミリグラムが摂取の許容量であるかということを表示し、それを厚生省農林水産省の管理サイドへ送って、全国民に対して十分にマネジメントしていただくという組織になっております。

この中に、関係者相互間の情報及び意見の交換がございまして、例えば意見交換会を開催するかパブリックコメントの実施、つまり、こういう機会に皆様方からそれぞれのお考えや意見を私どもがちょうだいして、それを一つのコミュニケーションにしましょうという考え方でございます。

次をお願いいたします。

リスク評価、つまり、食品が健康に影響を及ぼすのはどういうことかということの評価するリスク評価というのは、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある生物学的、化学的、もしくは物理的な要因、またはその状態であって、食品に含まれ、または食品が置かれるおそれがあるものが、当該食品が摂取されることによって人の健康にいろいろな影響が起こるだろうと。その時点において到達されている水準の科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に実施しましょうと。つまり、私どもは独自の研究機関を持っておりません。私どもがいただく食品は何万種類というものがあるわけで、生産の方法も何万種類と違います。それを今から一々やるにはとても大変なことなので、世界的な水準の科学的知見の情報を得て、現時点で最も正確であるという評価をして、客観的、中立公正にそれを実施していこうというのが方針です。

次へ行きましょう。

リスクアセスメントの構成要素としては、有害性確認をどのように暴露しているかという評価と、どのような有害性があるかという特定をしてリスク判定をしようとする

るのですが、一つ一つご説明いたします。

次をお願いいたします。

有害性の確認というのはどういうことかと申しますと、どのような有害性があるのか。この薬、あるいは、添加物の問題は何か、証拠はあるのか、あるいは、有害性というのはどのような障害なのか、どの程度あるのか、それから、どのくらいの確率で起きているか。例えば、人口1億2,700万人のうち、大体1万人があるのか2万人があるのか5,000人があるのかという発生の確率です。それから、暴露評価というのは、人はその要因をどの程度摂取しているのか、どの程度含まれるようになるのか、どのくらいふえるのか、減るのか、どのくらいの量がどれくらいの確率で口に入っていくのか、こういうことが暴露評価としてアセスメントされます。

最終的には、リスクの判定として、これらを摂取することによってどのような健康被害が起こるか、どのくらいの頻度で起こるのか、どんな人が危険なのか、どのパラメーターが大きく健康被害に影響するのかということです。ただ、すべての人が同じ体型と同じ健康状態であれば何の問題もありませんけれども、年齢は違う、性別は違う、体質は違う、それに、高齢者と子供がいる、そして成人がいるわけですから、一様に平均に考えるわけにはいきません。したがって、高齢者の場合にはどれくらい、幼若者の場合にはどのようなということも考えて、どのような人が危険なのかというリスクのレベルも考える必要があろうかと思えます。

次をお願いいたします。

リスクマネジメントというのは、これは次に厚生労働省でお話しただけだと思いますが、アセスメントの結果に基づいて、どれだけリスクを受容するか、最小化して削減のための政策を考えていただくと。それから、リスクコミュニケーションは、これは大変その道に詳しいコミュニケーションの学者さんからお話しただけだと思いますので、とりあえずその方に委託することにいたしましょう。

次をお願いいたします。

では、リスクコミュニケーションはということになりますと、ここにまた難しい定義が翻訳のまま出ております。ちょっとわかりにくいかと思いますが、Codexのリスクコミュニケーションの定義とアメリカのNRCの定義の両方が出ております。Codexでいけば、リスク分析の全課程を通じたリスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、学会、その他の関心を有する人たちの間のリスクと、そのリスクに関する要因、リスクのとらえ方について情報や意見の交換を双方向からやりましょうということです。

次をお願いいたします。

施策を充実するためにどういう方法を考えなければいけないかということ、緊急事態に対処する体制の整備を考えましょう。例えば、BSEが起こったときに、牛肉の摂取が危険だということで急激に減ったというような緊急時対策をどうするか。関係行政機関の相互で密接な連携を図りましょう。それから、試験研究の体制の整備も必要で、国の内外の最新の情報を集めて、それを整理及び活用する必要があります。それから、表示制度の適切な運用の確保というのがあります。恐らく、皆さん方がこれはどういうものであるかと知る唯一の手だては表示だろうと思うのです。その表示をどういうふうにしたら一番正確かつ的確に日常生活に役立つかということを考えなければいけないのですが、そういう運用を確保しましょう。食品の安全性の確保に関する教育、学習は、小学生から高齢者まですべての国民に学習していただきたい。さらに、環境へ及ぼす影響に配慮しましょう。これが今後の施策に対する充実策です。

次をお願いいたします。

現在、内閣総理大臣の任命を受けた担当大臣であります小野清子大臣でございます。次をお願いいたします。

これは、私どものコマーシャルでございますが、どうぞ皆さん、これからは安心を食べていただきたい、だから、私どもは食の安全を見守っていますというPRをいたしております。これは委員会風景でございます。毎週木曜日2時から開催いたしますが、特殊なプライバシーにかかわる件を除いては原則としてすべて公開です。ですから、もし木曜日に東京の赤坂周辺にお出ましになりましたら、どうぞお立ち寄りください。

次をお願いいたします。

これが、食品安全委員会の構成で、現在7名の委員がおります。そのほか専門調査委員会が延べ200名おります。この200名が、企画、リスクコミュニケーション、緊急時対応をします。そして、評価グループとして、化学物質、生物系評価、それから新食品等の評価グループに分けて、委員会に出てきた問題を受け、それぞれの専門委員会をお願いして、そこで細かい検討をしていただき、また委員会へ戻ってくる、そこで認められた評価がマネジメントへ回っていくという組織になっています。

次をお願いします。

例えば、農薬を一つ評価するのにどういうことをやっているかといいますと、実験動物などを用いた毒性試験には急性毒性、亜急性もありますし、催奇形性というのは奇形が生まれてこないだろうかというようなことですが、発がん性も含めて毒性実験をやりまします。そして、無毒性量と言いまして、NOAELという言葉が使われていますが、毒性試験の結果に基づいて決められる有害な作用を示さない物質の最大量、ここまでならそういう症状を示さないという最大量を決めるのが評価です。

次をお願いいたします。

その評価を、今度はADIと言いまして、私たちが毎日食べるのに認められる1日摂取許容量が決められまして、大体1日摂取許容量であれば、無毒性量は、安全係数を掛けて、これは個人差を公表するための数値ですが、1人当たり1日当たりキログラム当たり体重のミリグラムで示されて、そして、想定される摂取量がADIを超えないような使用基準を設置いたします。

次をお願いいたします。

リスク管理というのは、それを科学的なリスク評価の結果に基づいてこれを受容し、最小化し、削減のためにマネジメントの担当の部署でおやりになるわけです。これには、農林水産省、厚生労働省がかかわっておられます。

次をお願いいたします。

今、厚生省との間のいろいろな交渉がありまして中断されていますが、9月29日現在では、かび毒、添加物、農薬、動物用医薬品、それからアマメシバという新しく出てきた粉末の錠剤ですが、それとか特定保健用食品にかかわる物質について、これだけ評価が終わりました。

次をお願いいたします。

アマメシバというのは、ヒマの種の草でございまして、きれいな緑色をしたやわらかいもので食べると非常にやわらかい感触です。これを凍結乾燥したのか、とにかく粉末にしたものが市中に出回っているアマメシバです。これを大量・長期に摂取することによっていろいろな健康障害が出てきます。長期摂取等をいたしますと、閉塞性細気管支炎という疾患が出てまいりまして、今、既に日本に3例の患者さんが出てまいりまし

て、厚生省を通じて私どもの方へ評価の依頼が参りました。

次をお願いいたします。

アマメシバを摂取しますと、摂取量がふえればふえるほど、摂取した人の中で病気を発症した患者の割合がふえていきます。それから、症状発現までの期間も何カ月目に発症したかという、大体5カ月目ぐらいにどっと出てきます。そういう青い粉末でございました。これが、台湾では二、三百名の方が罹患し、90名の方が死亡したというデータがあって、それが海を越えて日本へ入ってきたわけです。それによって、既に鹿児島とそれから名古屋で患者さんが出てまいりました。何と、そういう病気にかかった人が60歳、70歳という女性なのです。食物繊維とかビタミンやカルシウムが含まれているということなのですが、どうも裏にはやせ薬だというような口コミの話が出てきています。60歳、70歳になったらそんなにやせなくてもよろしいだろうと私は思うのですけれども、やはり女性の業といいましょうか、やせたくてとうとう病気になったという人がおります。

次をお願いいたします。

現在、評価を準備しているのが清涼飲料水、食品からのカドミウム、遺伝子組み換え食品、飼料添加物、動物用医薬品、アルカリを処理した液状の肉骨粉等を肥料とすることの利用、こういうことについてただいま準備中です。

次をお願いいたします。

それから、緊急時に一体どういうことを対応するかという基本指針をつくらねばならないというわけで、現在検討中でございますが、これは項目だけですので、どうぞ手元のレジュメをごらんください。

次をお願いいたします。

委員会への必要的諮問事項というものにかかわる法律がこれだけございまして、この法律にかかわるようなものが全部諮問として挙がってくるということです。

次をお願いします。

世界の動向ですが、食品の安全に絶対はなく、リスクの存在を前提に、これを制御するという考え方が一般的になってまいりました。リスクのない食品はない、それをできるだけ制御するというのが一般的な考え方です。WTOの衛生植物検疫措置の適用に関する協定が95年にできておりまして、その加盟国ではリスク評価に基づく国際整合性と透明性が確保された一定の手續に従った規制を確保することが必要であるということです。

次をお願いいたします。

もう一つの世界の動向としては、私たちは今度新しくできたリスク分析の原則を採用することを奨励する勧告をいただいております、これに基づいて評価するわけです。海外でも、評価機関として、欧州食品安全機関、ドイツ連邦リスク評価研究所、それからフランス食品安全衛生庁ですが、つい先日、私が訪問いたしましたデンマークでも食品安全庁ができておりまして、食品安全の評価がインディペンデントに行われているという傾向が見られます。

次をお願いいたします。

これで最後になると思いますが、全体の構造として、新たな食品安全の行政は、内閣府の下に食品安全委員会があって、リスクの評価、コミュニケーションの実施を行います。そして、緊急の事態に対応して、必要があれば厚生労働省へ評価結果の通知をして勧告します。同じように農林水産省にもそういう通知をいたしまして、そして、消費者、事業者等の関係者ともどもにコミュニケーションをうまくとりながら、2省と1委

員会と皆さん方とで国民の食品の安全を築いていきたいと思いますという組織でございます。
いただいた時間を少々延長してしまいまして、申しわけございません。これで失礼いたします。ありがとうございました。（拍手）

○司会

ありがとうございました。

続きまして、食品安全部企画情報課高井課長より、新食品衛生法の概要についてお話しいただきます。

お願いいたします。

○高井企画情報課長

厚生労働省の企画情報課長の高井でございます。

私の方からは、今年改正されました食品衛生法について、お手元の資料1「新食品衛生法の概要」に沿いまして、食品衛生行政のどこが変わっていくのかということを中心にご説明をさせていただきます。

食品衛生行政につきましても、法律が変わったということと、実際はどうなっているのかということも大事だと思います。

例えば、食品添加物についてはこの後に西島先生からお話があるかと思いますが、この資料によりまして、どういう方向に変わっていくかということを中心にお話しさせていただきます。

1ページをお開きいただきたいと思います。

今年の5月に交付されました食品衛生法あるいは健康増進法の改正の大きな考え方でございます。

目的、あるいは、次の三つの視点に基づく見直しは、冒頭に参事官から申し上げたように、BSEの問題、偽装表示の問題等を契機といたしまして、食品の安全に対する国民の不安、不信の高まりを受け、目的規定を改正し、食品衛生行政全般に見直しをかけたという内容であります。

三つの視点については、先ほど参事官が申し上げましたが、1番目に、予防的視点に立った対応ということで、例えば残留農薬の規制について大きく考え方を变えております。2番目に、事業者による自主管理の促進ということで、事業者が第一義的な責任を持つということ、法律を改正して改めてうたったということでもあります。3番目は、農畜水産物の生産段階の規制との連携を図るということで、縦割りのいろいろな批判もいただいたわけでありまして、そのような視点で見直しをかけたということでもあります。下の方に全体像が書いてありますが、今般は食品衛生業者全般に見直しをかけたことで、後ろの方に資料に入りたいと思います。

2ページ目は、今回の食品衛生法の改正はどのような位置づけかということ、違う視点で見たものであります。

坂本先生のお話しにありましたように、食品安全基本法が制定されて政府全体で取り組んでいこうと。そして、リスク評価を食品安全委員会が行い、リスク管理を厚生労働省、農林水産省が行うという考え方で位置づけられているわけでありまして、そのリスク管理の厚生労働省部分が左下にあります食品衛生法の一部改正ということでもあります。後ほど、一つずつ説明させていただきます。

3ページ目でございますが、説明に入ります前に食品衛生行政はどのような仕組みで展開しているかということについて少しおさらいをさせていただきます。

輸入食品の監視指導につきましては、まず、厚生労働省にあります検疫所です。全国に31カ所ございますが、そこで輸入の届け出を受け、モニタリング検査をし、違反が多かったら検査命令をかけるという水際作戦をとっております。

それから、地方厚生局と書いてあって、その下にHACCP施設の承認・検査等とありますが、高度な衛生管理を行っている施設についての承認等を行っております。

食品衛生行政の大きなところは、その左側の大きな都道府県、保健所設置市、特別区のそれぞれに設けられている保健所です。全国576カ所ありますが、保健所を中心に、営業の許可であったり、立ち入り、収去検査をする。検査命令や食中毒に対応するというようないろいろな仕組みをとっております。

その左に、今回、リスクコミュニケーションということで、厚生労働省や都道府県、保健所設置市、特別区それぞれが消費者あるいは食品事業者等々とリスクコミュニケーションを行うことになっているという図でございます。

4ページは、まず法律の最初のところの資料が入っております。食品衛生法の目的の改正ということでもあります。

改正前は、その上に書いてあるとおりでございますが、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上、増進に寄与するというものでありましたが、やはり、食品の安全性を確保すること、そして、それによって国民の健康の保護を図るということを明記すべきであるという強い要請を受けました。そこで、赤くぬっておりますが、まず第1条のところから、食品の安全性の確保、あるいは、国民の健康の保護を図ることを明確にすることにしたわけでありまして、基本法であります食品安全基本法にも同様の規定が設けられております。

このようなことを踏まえた上で、次の5ページからですが、国や地方自治体の責務を新たに設けております。書いてあることは至極当然というところですが、やはり、再度、こういう点を確認をして行政を進めなければいけないということでもあります。

見にくいかもしれませんが、全体は国の責任、それとともに、地方自治体の責務としてもオーバーラップするものが上の方に書かれてありまして、国、地方とも、教育活動を通じた正しい知識の普及とか情報の収集、研究の推進、検査能力の向上、人材の養成、資質の向上というようなことでもあります。例えば検査能力ということでは、やはり、保健所等の検査技術の向上が求められている、食中毒の対応もしていかなければいけませんし、食品添加物や残留農薬の検査技術の向上もしていく必要があるということをやっているわけでありまして、

真ん中の地方自治体の相互連携ということも、至極当然ではありますけれども、広域的な食中毒への対応という点でも国と自治体との連携が必要だということをやっているわけでありまして、

そのほか、国の責務として、情報収集、研究、輸入食品の検査と書いてあります。やはり、輸入食品の安全性の確保という点から、先ほど触れました検疫所の体制の拡充、あるいは、いろいろな情報の収集も怠りなくしていかなければいけないということがあります。二つ目の国際的な連携の確保も、先ほど出てきましたCodexといった国際的な機関との連携も十分図っていく必要があるということもございます。また、地方的自治体に対する技術的援助と書いてありますが、最近ではBSEの検査についていろいろな技術的支援をしていることがございます。

6ページ目からは、今度は食品の事業者の責務ということでありまして、これも、今回、新たに設けたわけでありまして、

1番目は、通常時の措置ということで、ごらんいただくとおりであります。基本的に

は、食品の安全性は、まず事業者が第一義的に持つてくださという考えに努めてくださという事が書いてあります。あわせて、今回は、2番でございますけれども、記録の作成・保存という事をうたっております。食中毒の発生等の場合に迅速に対応できるようにとのことで、各事業者に記録の作成・保存をお願いしたことが新しく入っております。それによって、3番の被害発生時に迅速に対応できるようにとしたわけでありませう。

7ページをお開きいただきますと、イメージ図がかかれておりまして、普段は上の流れでございます。

生産業者、輸入業者から仕入れ業者、加工業者、卸売業者、小売業者と食品が流れていく中で、仕入れ元の名称や記録をしていただくこととあります。いざ、問題が生じた場合には、下の図でございますが、これを逆にたどっていくことによって、迅速な被害拡大の防止に繋げていけるようにしようということとあります。

仕入れ元のいろいろな記録をお願いするわけとありますが、どのぐらいの期間保存が必要であるとか、また、小売業者や加工業者によって書き方の違いがあるだろう、保存の仕方も少し違うだろうとのことで、この8月にガイドラインを設けさせていただきます。必要がありましたらごらんいただければと思ひますが、努力義務ということと、今回は記録保存をお願いしております。

8ページ目からは、少し変わります、今日のメインテーマでありますリスクコミュニケーションの関係でございます。

BSEの問題、あるいは食品安全行政の今後のあり方についての閣議決定等を受け、食品衛生法を改正し、リスクコミュニケーションを進めていくということと二つ書いてございます。

1番目は、基準設定等に際しての国民あるいは住民からの意見聴取ということとあります。食品衛生法では食品の規格・基準を定めるというようなこととありますが、食品添加物や残留農薬の規格・基準を定める際に国民、住民の意見を求めるということが法律に書かれております。先ほどから何度も出ておりますように、こういう意見聴取についても、双方向の意見交換ということとを頭に置いていかなければいけないということとを言われているところであります。

2番目は、そういう規格・基準を定める場合以外にも、定期的に意見聴取をするということも法律でうたわれたわけとあります。

9ページをお開きいただくと、こちらは2番目の関係を中心にした資料でございます。

本日もそうとありますが、意見交換会という形で、私たちも外に出ていって各地で意見交換会を進めております。シンポジウムと書いてありますが、札幌市で行っております、今後もこれを拡充していきたいというふうにと思ひています。その他の方法としては、右側にありますように、厚生労働省の方でホームページを設けております。これまでなかなか見にくいというお話とありますが、改善を加えて、できるだけ食品安全情報のページをすぐ見ていただけるような工夫をしたり、あるいは、最新のいろいろな情報を載せるような努力をいたしております。そのほか、政府広報、あるいは食育の推進というようなことで、いろいろなリスクコミュニケーションを推進しているところでございます。

10ページは、いろいろな食品の規制の関係でございます。

食品に残留する農薬の関係でございますが、左側が現在の規制ということとでございます。ごらんいただきますと、農薬、飼料添加物、動物用医薬品については、上の方に、

食品の成分にかかわる規格が定められているもの、現在229農薬、26動物用医薬品と書いてございますが、こういう残留基準を設定しております。

その中で、基準を超えた農薬については食品の流通を禁止することができるわけですが、その下の箱にありますように、規格が定められていないものについては流通規制はないというのが現状の規定でございました。そこで、今回、この考え方を大きく変えました。諸外国の例も参考にいたしました。ポジティブリストということで、基準を定められていないものについては基本的に流通が禁止されるというような考え方に変わっているわけがあります。

その中にも三つありまして、左からごらんいただきますと、まず、残留基準を定めていくということでもあります。大変多くの残留農薬基準が定められることとなりますので、当面は暫定的な基準を設定していく必要があるのではないかとということでもあります。左側に229農薬と書いてありますが、国際的には700ぐらいの農薬が使われていると言われております。また、日本国内では農薬取締法で350ぐらい登録されているということもありますので、こういった状況から、基準を決めているほかに、3年後の法律施行までに、国際基準、欧米の基準等を踏まえて暫定的な基準をまずつくっていくというのが第1次分類であります。

2番目は、真ん中辺でありますけれども、残留農薬の基準が定められていないものについては、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が一定の量を告示して、これを超えるものについては禁止していこうということでもあります。残留農薬基準が定められないものについて、先ほどありましたように、ゼロというのはなかなか証明が難しいので、ある一定の最低基準を決める必要があることから、こういう第2分類があります。

三つ目が、人の健康を損なうおそれがないことが明らかなものであります。これは、ポジティブリストの対象外で、例えばお酢のようなものを考えております。

このように、残留農薬に対する規制を大きく転換したわけでもあります。

11ページは、添加物の関係でございます。添加物は、先ほどの残留農薬と異なりまして、現在も指定制度をとっております。指定されているものについてしか利用できないということでもあります。今まで、添加物の中でも、11ページの左の上でございます化学合成品のほかに天然添加物という分類がありました。この天然添加物については、平成7年の改正におきまして指定制度を導入したわけですが、当時の経緯から見まして、489の既存添加物についてはそれまでと同じように引き続き利用できるというようにしたわけでもあります。

しかし、今回、右側にありますように、安全性に問題があると判明した場合、あるいは、使用実態がないものについては名簿から削除をしていくことがあります。これも、順次、研究をして、削除が必要なものはしていくことに転換をしております。

12ページは、また少し毛色が変わりまして、特殊な方法によって摂取する食品の暫定流通禁止ということでもあります。濃縮等した成分を錠剤化、カプセル化することによって、通常の食品の一般的な摂取法と著しく異なる方法により摂取される食品とあります。先ほど坂本先生からアマメシバの例がご紹介されておりましたけれども、今回、8月29日に施行された法律によりまして、人の健康を損なうおそれがない旨の確証を明らかにできないが、健康を損なうおそれがないとも言えないということで、食品衛生上の被害の発生を防止するための必要な措置ができることになってまして、今回、第1号ということでこれを発動し、暫定的な流通禁止の措置をとったわけでもあります。右側の方は、例えばいろいろなダイエット食品で健康被害が生じたということも言われてお

りますので、そのようなことに対応できるような、ある意味で予防的な措置を規定をしております。

13ページは、また健康の保持・増進効果のあるいわゆる健康食品のようなもので、虚偽・誇大広告等の表示を禁止するという規定を設けております。その上にありますように、健康の保持・増進の効果に関して著しく事実と相違する、あるいは、著しく人を誤認させるような広告の表示を禁止しようと。例えば、お医者さんのところに行かずともガンが治るといふようなことです。科学的な証拠をなしにこのような広告をして物を売っていくようなことは、やはり人を誤認させるので、そういう対応ができるようにいたしました。

14ページからは、食品の監視の体制の強化でございます。

これまで、輸入監視、あるいは、都道府県では先ほどご紹介した保健所を中心に各地の食品衛生監視を進めてきたわけであり、それを、透明度を持って進めていこう、あるいは、重点的なところを明示してくということ、8月29日に作成をしており、国が食品衛生監視指導指針をつくりました。これを受けて、来年度から国が輸入食品の監視指導計画を作成する、あるいは、各都道府県等で食品衛生監視指導計画をつくって重点的に監視指導を進めていくことにいたしました。

15ページをお開きいただきますと、その中の輸入食品の問題について書いてございます。

時間の関係で詳しくは申し上げませんが、近年、輸入食品の件数、量とも増えてきております。これに対応しなければいけないということで、右側に太く書かれておりますが、まず、検疫所を中心に輸入食品の検査をしているものについて、より機動的に効果的にできるように、例えば、1番目は、命令検査ということで、違反が多い食品について検疫所の方から命令検査をかけるという場合に機動的にできるようにする。2番目は、先ほどの監視計画をつくって、重点的な監視をしていく、あるいは、3番にありますように、これまでは都道府県知事等に限定されていた輸入業者に対する営業停止について、厚生労働大臣も発動できるようにする。というような体制にいたしているわけであり、

次の16ページは、それを流れ図にしておりますけれども、青い部分が今回の改正の部分であります。

いずれも、事業者が輸入の届け出をする場合に必要があれば厚生労働大臣が営業停止できるということであり、また、下の方のモニタリング検査、あるいは右側の命令検査のところにも、輸入件数がふえていることがありますので、登録検査機関に委託できるような体制をとって必要な検査をしていこうということでもあります。

16ページの下の方に数字が見えておりますけれども、今年度は、モニタリング検査件数を大幅にふやし、検疫所の体制も拡充しつつあるという状況であります。

17ページに移りますけれども、これは簡単にさせていただきます。

昨年、中国産の冷凍ホウレン草から農薬が検出されたということで、この対応をどうするかということでもあります。EUの法律では、この上の箱に書いていますように、検査の結果、違反が見つからなければ輸入販売を禁止できないというようなことではなくて、違反が相次いで見つかった場合には、特定の国の特定の食品について、検査を要せず輸入販売を禁止できるというような制度があります。日本でもそれに倣いまして、検査の個別の結果だけではなくて、違反食品が相当数見つかったり人の健康を損なうおそれが総合的に判断される場合には、特定の国の食品について包括的に禁止できる仕組みを導入いたしているところでございます。

18ページでございますが、また少し変わります。

HACCP、総合衛生管理製造過程ということで、高度な製造方式をとる場合には従来のような規格基準によらなくてもいいということでありまして、いろいろな新しい方式を取り入れられるようにしていたわけでありまして。しかし、右側にありますように、HACCPで事故が起きたということもありますので、今回、そのHACCPに3年間の更新制を導入するとか、食品衛生管理者の設置を義務づけるようなことにしているわけでありまして。

19ページでございますが、食品衛生管理者の責務の追加であります。乳製品とかハム、ソーセージを製造する工場長さんなどが食品衛生管理者として働いておりますが、個別に食品衛生の管理を徹底する観点から、食品衛生管理者の責務を追加したということでありまして。

はしょって恐縮でございますが、20ページは食中毒への対応の強化ということで、上の箱の一つ目にありますように大規模化、広域化の食中毒に対応する必要があるということで、500人以上の大規模な食中毒が発生した場合には、厚生労働大臣が都道府県知事に対して調査を要請し、原因究明を迅速に行って、被害の拡大防止を図るようにするという規定を設けました。あるいは、保健所、都道府県、厚生労働省の流れについても、もう一段の情報の流れをよくするような対応の強化の規定を設けたところでございます。

以上が規制の関係でございますけれども、21ページが全般に見直したというようなことで、食品衛生法の罰則の強化ということが今回は行われております。

特にごらんいただきたいのは、表示違反食品の販売等禁止というのがあって、6月以下の懲役、30万円以下の罰金ということでありました。やはり、食品の表示というのは大変重要なものでございますので、右側にありますように、罰則の内容についても強化をすることにいたしましたところでございます。

22ページでございますけれども、平成15年度予算ということでありまして。

法改正を受けまして、農薬の残留の基準の策定の推進と書いてあります。3年後にポジティブリストに移行するということでございますけれども、残留農薬基準あるいは分析方法をつくっていかねばならないということで、現在進めております。食品添加物も、既存添加物について毒性などを再度検査して、不必要なものは消していくことを進める予定にいたしております。あるいは、輸入食品の安全対策ということで、検疫所の検査体制を拡充するということをいたしているわけでありまして。

最後になりますけれども、23ページでございます。

厚生労働省の方も、こういう考え方に沿って組織の強化をしているというご紹介でございます。

24ページは、厚生労働省のホームページにいろいろな情報を載せさせていただいているというご紹介で、ご活用をいただければと思います。

大変急ぎまして恐縮でございますが、以上でございます。

○司会

ありがとうございました。

続きまして、農林水産省消費・安全局の姫田消費者情報官より、農林水産省における食品安全行政に関して、消費・安全局設置から3カ月間の取り組みのポイントについてお話いただきます。

お願いいたします。

○姫田消費者情報官

ご紹介いただきました農林水産省の消費・安全局の消費者情報官の姫田でございます。どうぞよろしく願いいたします。

お手元の資料3ですが、あちこちめくっていただいて恐縮ですけれども、まず21ページを見ていただきたいと思います。

新たな農林水産行政の確立に向けてということで、消費者を重視した食品安全行政の展開というところでございます。

先ほどからそれぞれの皆様方からお話がありますように、BSEの問題、そしてO-157を初めとする農畜水産物の安全性の問題が非常に大きくクローズアップされてまいりました。その中で、BSEのときのように、リスクの評価と管理を同じところがやっているのはおかしいのではないかとか、あるいは、農林水産省としては生産振興サイドとリスクの管理サイドが同じ局にあるのはおかしいのではないかと。決してそんなことはないわけですが、外から見ると生産者寄りで甘いリスクの管理をしているのではないかというような疑念があったということでございます。そこで、7月から、農林水産省としては、リスクの評価と管理の分類のほかに、農林水産省の中でリスク管理をやっていくところと生産振興をやっていくところを分けております。

もう一方で、農林水産省全体として消費者を重視した行政をやっていこうということでありますが、我が国最大の食料生産基地の北海道でそれを言うてしまうと、先ほどから厚生労働省も厳しいことを言われている上に、農林水産省までも消費者の方を向いてやるのか、おれたちはどうするのだというような不安も生まれるかと思えます。しかし、私どもの考えとしては、我が国の農林水産物、あるいは、流通加工の方々がつくられた食品をきちんと安全に消費者に届けることこそ、我が国の農林水産物や加工食品を消費者に受け入れてもらうために非常に重要なことだと思っております。当然、私ども農林水産省では、産業振興の観点を決して捨ててはおりません。輸入品の安全は厚生労働省が原則的に全部やってくださいますので、我々は国内の農林水産物がどう消費者に受け入れていただけるかということに努めてまいりたいと思っております。

1ページめくっていただきまして、今まで皆さん方に非常に親しみのあった食糧庁が廃止されました。右側を見ていただきたいと思います。北海道には農林水産省の直接の出先がなく、北海道開発庁、あるいは、北海道庁に直接お仕事をさせていただいたり、また、このように農政局のないところは今まで食糧事務所というのがありました。それが、今度は地方農政事務所ということになりまして、そのうち、食糧部というのは昔の食糧事務所の仕事を引き継ぎますが、それとともに消費・安全部というところができる。札幌に地方農政事務所という形でできたわけですが、ここがいわゆる食をめぐる私どもの仕事をしてくれる組織になっております。

もっとめくっていただきますと、消費者行政窓口一覧というところがございまして、そこに一番左の上に、北海道農政事務所消費生活課とございます。もし、いろいろな疑問があれば、そこにお問い合わせいただければお答えできるような消費者の窓口を札幌につくりました。もちろん、右下に、私ども本省の消費者の部屋というのがございまして、ここは私の直接下で働いている者がやっておりますので、そこでも消費者の皆さん方のいろいろな質問について受けることになっておりますので、ぜひご利用いただければと思っております。

それから、農林水産省の組織でございまして、23ページにこれからの姿というところ

ろがございます。今までは総合食料局で流通加工の話、そして生産局でいわゆる生産と食の安全を守ってリスクの管理をやってきたわけです。その生産局なり総合食料局から、食の安全の部分については消費・安全局に全部移してしまいました。そして、消費・安全局でリスクの管理を一元的にやっていこうということで新しい局ができております。以上が農林水産省の組織の変化でございます。

その中で、私の仕事ということで少し申しますと、私どもの消費・安全局では、消費と安全の間に中ポツがついております。それはなぜかということ、先ほど生産も一生懸命にやると言ったのですが、実は消費局と安全局の二つの意味があるということでございます。つまり、もう一つは消費者に軸足を置いたということで、私どもの局では消費全体をやっていこう、そして、安全もやっていこうということで、二つの仕事を実施していく組織になっているということでございます。

そういう新しい組織の中で、そして、新しく消費者に軸足を置いた行政の中で、食の安全安心のためにこれからどういうことをやっていこうかということでございます。

3カ月過ぎたので、この後で3カ月の間にやったこともお話ししますが、9ページに、7月に新しく組織ができたときにつくりました食の安全・安心のための政策大綱というものがございますので、これを少しお話しさせていただきたいと思っております。

9ページのところは、私が説明すると3回目になるので特にいたしません、農林水産省もほかの省庁と同じようにリスク管理とリスクコミュニケーションを実施しているということでございます。

次の10ページは、国民が安心・信頼を実感できるように取り組むということで、施策を企画する段階から関係者との対話を大切にしてきました。きょうは、一般的な意見交換会ということで、特に政策課題をどうということにはしておりませんが、いろいろな食の安心・安全のための施策を行っていくときに、リスクコミュニケーションということで、関係者の意見がきちんと施策に反映できるようにやっていきたい。そうするためには、まず徹底した情報の開示をしていくことと、徹底した情報の開示だけではなくて、何かの施策をする前に十分ご意見をいただき、それを施策に反映していこう、反映した施策を実施していく中でまた意見交換をしていこう、こういうことを実施していきつつあるということでございます。具体的には、後でもう一度ご説明いたします。

それから、産地から食卓まで、すべての関係者が協力して取り組める施策をつくるということです。ここに細かく書いてございますが、生産者、流通・加工、小売、そして消費に至るまで、今回、各地域に農政事務所ができておりますので、それぞれをつなぎ一つの大きな輪をつくり、食の安全・安心のすべてのことについて話が進んでいくようにと考えております。国だけがリスクコミュニケーションしたらいいということではなく、やはり関係者の皆様方がお互いに意見交換をして、どのようにしていい方向にやっていこうかということが必要になってくるかと思っております。

ややもすると、従来から消費者オリエントドと言いながら、実際はマーケットオリエントドだったりします。要するに、消費者の意見ですと言いながら生産者やメーカーの方々は聞いていたのですけれども、実際に聞いてみると流通のお話だったというような話がかかりございます。そういうふうにならないように、生産者、加工、流通、そして消費者の皆さんがお互いに協力関係を保ちつつ、安全・安心で豊かな食生活を享受する上での対話を進めてまいりたいと思っております。

それから、食卓に安全な食品を届けるための仕組みをつくり、生産者・事業者の取り組みを進めるということです。これは、先ほどからもお話がありましたように、もちろん厚生労働省なり私どもなりが生産者、事業者に対して安全の管理を進めていきます

が、その前に、今回の長崎の養殖フグの問題とか、その前のハムメーカーの不祥事というようなことで、仮に安全であったとしても、消費者あるいは国民の信頼を裏切るような行為があったのではないかと考えております。

おとともこういうシンポジウムを開いたときに、ある乳業メーカーの人が、食品産業をやっていると、事故が起こる可能性はあります、ただ、いかに減らすか、どう小さくするか、どう理解していただくかということが非常に大事なことだと言っております、それがリスクコミュニケーションだと思います。

しかし、事件は絶対に起こしてはいけません。事件というのは、長崎のホルマリン問題であり、ハムメーカーのいわゆる一連の不祥事だろうと思っております。そういうことがないように、やはり企業の中で、あるいは、生産者の皆さん方が、一つの約束事をきちんと守れるということも今後は必要になってくるのだらうと思っております。それは、安全という問題ではなくて、そういうことがないようにきちんとやっていくことが安心につながっていくのだらうと思っております。そういう自主的な取り組みも生産者や事業者の方々にやっていただくように支援したいと思っております。

それから、内外から情報を広く収集し、危機の回避に努めますということで、私どもでそういうことをやっていくということでございます。

次の12ページでございますが、今こうやって3府省が集まってやっておりますが、こういうようにそれぞれの府省と協力関係を結んでやっていこうと、これも、BSEの検討会で縦割り行政ということが非難されましたけれども、これも、ここだけでなく、全国各地で同じように、あるいは東京でも同じように、3者が共同でいろいろなことを進めております。そして、それぞれのこういう会だけではなくて、担当同士の相互の連絡、あるいはトップ同士の連絡ということも常々行われているところでございます。

13ページでございますが、産地・港から食卓までの段階で、監視を強め、生産者・事業者の自主的な取り組みを進めますということです。これは、それぞれの段階での規制だけではなく、私どもは、生産者の皆さんや事業者の皆さん方を所管しているわけでございますので、やはり情報を適切にどう流していくかということがあります。もう一つは、こういうところへ来ると、消費者の方々等から本当に生産者の方々はやっているのかというようなこともよく聞かれます。そういうことについては、やはり指導を徹底していくことを進めてまいりたいと思っております。

それから、次の14ページでございますが、安全な農薬の使用に向けてということです。

一つは、厚生労働省の方で残留基準を設けました。しかし実際、残留基準を設けていただいても、農薬をどう使っていくかというのはわからないので、農薬の使用基準というものも私どもではつくっております。それについては、やはりポジティブリストということでございまして、それに合わせたことをやっていくことでもあります。

それから、今まで農薬は製造・販売だけが禁止できたということで、輸入とか使用については特に禁止されていないというか、罰則規定もなかったということでございます。今後は、無登録農薬を使うとか、使用基準を守らないということでも罰則規定がかかってまいりますので、農薬の流れ全部をきちんと規制できるようにさせていただいたということでございます。

それから、家畜伝染病の発生予防・蔓延防止のためにということです。家畜について、今後きちんと使用できるようにということで衛生管理基準をつくっていくという

ことを今進めているところでございます。

それから、皆さん方の一番の関心事として、実際に毎日の食品に関して目に見えて行われるものということで、食品表示の問題が非常に大きいのではないかと感じております。それについては、常々、厚生労働省と共同会議というものを開いてきました。今まで一番大きな問題は賞味期限と品質保持期限でしたが、今回、賞味期限一つに一本化させていただいたということ、それから、今後、見やすさとかわかりやすさというようなものを勉強しながらそれぞれ連携して取り組んでいこうとしております。それから、表示の監視体制の強化ということで、表示ウオッチャーとか、あるいは、農政事務所も使って表示の監視を図っていこう、それから、JAS規格も見直しを行っていこうとしていっているところでございます。

次に、16ページでございます。

きょうは、事業者の方もかなり来られているということで、これは関心の高いところではないかと思えます。下の方からご説明いたしますと、牛の個体識別情報の伝達制度ということで、牛のトレーサビリティでございます。これは、12月1日から生産者に対して施行されます。生産段階で施行されるということで、今もう既に一部実行に移っているところです。牛に10けたの番号をつけまして、これは今、日本じゅうの牛についております。農畜産業振興機構のインターネットのホームページをあけてその10けたの番号を入れていただくと、生産履歴が全部出てくるシステムができています。今はまだ途中段階ですので、牛によっては飼っているところからしかわからないというようなこともありますけれども、全部、牛の移動の履歴が出てくるようなシステムができておまして、今後、来年以降には流通のところにも実施していくこととなります。現実には、一部の流通・販売業者のところでは、精肉売り場できょうの肉は何番の牛ですよと既に個体番号が表示されてあるものも出始めております。まだ法律の施行段階ですので、売り場の方にはまだまだ普及が必要だと思っておりますが、そういうような形で安心感をつくっていこうということでの、牛に対してのトレーサビリティの義務づけは実施していきます。

一方で、かなり誤解があるのではないかとと思いますが、そのほかの食品のトレーサビリティでございます。一部の生産者や流通の方々から、そんなに牛みたいにできるわけがないのではないかと。例えば、牛乳は、バルク車で全部集めてタンクに入れるので、タンクに入った段階でだれの牛乳なのかわかるわけがないというようなご議論があります。あるいは、お米でも、もともとカントリーエレベーターに入れた段階でだれのお米かわかるわけがありません。そういう意味では、私どもは、全部の農産物について牛肉と同じようなトレーサビリティをしようと考えているわけではございません。実際に、牛肉のトレーサビリティの事業で費用が年間60億以上かかってしまうということがあります。あるいは、牛肉は個体ということですのでかなりわかりやすいのですが、食品全体でやった場合にはもっと相当な額がかかることとなります。

ですから、私どもがやっていこうというのは、もし事故が起きたときにさかのぼることができるような体制をつくっていこうということでもあります。それは、どういうことかということ、もちろん全部が全部そういう生産者ではないのですけれども、今までは、いつ種を植えたか、農薬をまいたか、施肥をしたかということについて、記帳されている方々は必ずしも多くありませんでした。ほとんどの方は、多分、されていないのだらうと思えます。あるいは、途中の流通加工でも、このロットはどこから買って来たかというようなことが確実ではないわけです。そうすると、もし何か事故が起きたときに、どこから仕入れたもので、どこの生産者から出たものかということがわかりませんでし

た。

そういう意味では、JAさんが中心になって記帳運動ということは今やっていただいておりますけれども、それぞれのレベルで、何かあったときにきちんとさかのぼれるようなシステムをつくっていかうと考えております。それは、消費者の方がスーパーの窓口で、この野菜はだれがつくったのか、10けたの番号を入れたらばっとわかるというシステムではないです。それは、要求されている以上のトレーサビリティだろうと思っています。我々は、事故が起こったときに、その事故を最小限に食い止めていくためにはきちんとした記帳が必要だろうということを考えております。

一方で、もちろん一部のスーパーさんでやっていただいている顔の見える関係をとということで、この野菜はどういう生産者がつくられたのか、どういう生産履歴があったのかということがスーパーの店頭でわかるようなシステムがあります。私どもは、全部についてこれをするつもりではなくて、ある一定の数量に関してやっていただくということは応援しております。それは、有機農産物と同じで、すべての農産物でやるということではなく、一部の農産物に付加価値をつけることです。やはり、消費者の中で、どうしてもそういうものでなければ困る、少々高くてもいいと言われる方にはそういう対応をします。一般国民全体で言えば、むしろ、原則的に安全ですが、もしも事故があったときに、それを最小限に抑えられるようにトレーサビリティができるようなものをつくっていきたいと考えております。

それから、17ページは、食育についてということでございます。

食の安全・安心ということ、あるいは、今の食だけではなくて、食生活自身はかなり崩壊しております。朝ご飯にコーラとビスケットというようなことがあったり、朝食の欠食率も3割に達しているという状況もありまして、一つは食習慣がおかしくなっているということがあります。それからもう一つは、食生活自身が、昭和55年ぐらいにあった我が国が理想的な栄養バランスと言われていたものから、現在は油脂の過剰摂取という問題が起こってきております。

もう一つは、食の安全・安心ということであれば、食品を見ても、よく私どもの相談窓口に電話がかかってきて、賞味期限が切れている食べ物を食べてもいいでしょうかと聞かれます。そこはご自分で判断していただかないと、我々は賞味期限が切れたものは大丈夫だとは言えませんが、どうともなかったら大丈夫ですと言うのですが、それがなかなかわからない方々がいっぱいいらっしゃいます。やはり、自分で食の安全を見きわめられる力というものが個々の消費者、国民に与えられていくことが最終な目標だろうと思っております。それが、食の安全・安心の最後の安心を構築していくものだろうと思っておりますので、そういう食育を進めていこう、人間の生きる力というものをつくっていかうということでございます。

それから、環境の保全に取り組みますとか、研究開発に取り組みますというようなことが書いてございます。

こういうことを考えまして、ほぼ4カ月が終わろうとしておりますけれども、最初の1ページから、実際にどういうことをやってきたかということでございます。

まず、最初は食品安全委員会との適切な関係の構築です。これは、下に厚生労働省とも書いてございまして、食品安全委員会だけではなく、厚生労働省とも適切な関係を構築しております。そういうことでお互いに情報交換を進めており、また、それぞれの審議会を運営してきているということでございます。

それから、次のページでございまして、具体的な話ですけれども、農薬の適正使用の推進と取り締まりなどの実施ということですが、実は、農薬の容器について一斉点検をし

たところ誤表示がたくさんございました。そこで、製造者23社について、誤表示のものをきちんと回収していただくなり、再発防止策をしていただくことにしました。悪意があったということではなくて、農薬の使用基準が変わっているのに変えなかったとか、ちょっと欄がずれていたとか、いろいろな細かい話がございました。しかし、こういうことについても全部徹底させていただきます。

それから、新聞でも報道されましたけれども、無登録農薬の立入検査を実施させていただきます。

それから、次の3ページでございますが、農薬に関するパブリックコメントを募集したとか、ポジティブリスト化ではマイナー作物について農薬使用がなかなか図れないということでございましたので、暫定的に使用を承認させていただいたということでございます。

それから、4ページは、最近の新聞にも載りましたが、北海道では余り大きな問題ではないかと思えますけれども、住宅地などへの農薬の飛散防止について指導をしました。

それから、これも先ほどの農薬の包装容器の表示と同じようなものですが、都道府県が決めておられる防除基準をそのとおりにやるとどうも、国の農薬の使用基準と合わないというようなものがございましたので、これも一斉点検して都道府県を指導させていただきます。

5ページ目は、死亡牛の全頭検査を実施するというところでございます。日本の死亡牛の半分ぐらいが北海道で出ていますので、北海道の農政部は非常に苦勞をされているところでございます。これは、来年の4月の完全実施ということで、北海道も4月には完全実施できるような状況になってきていると聞いております。

それから、カナダでBSEが起りましたが、アメリカを経由してこれが入ってこないようにということで、アメリカ産であることをきちんと明らかにできるように、交渉の結果、その体制を確立させていただきました。

それから、8頭目が出てまた難しくなりましたが、疫学検討チームでBSEの感染源、感染経路をある程度の中で特定させていただいたということでもあります。

6ページ目は、表示110番とか食品ウオッチャーを活用して、いわゆる食品表示についての監視をさせていただいております。もう一つは、不正表示に対しても厳しく対応しております。それから、例えば夏ですとウナギ、今ならお米の表示について、特別調査と言って、集中した調査を行っているところでございます。

7ページは、私の担当でございますが、リスクコミュニケーションの推進ということで、さまざまなリスクコミュニケーションを行っております。こういうような形の食の安全・安心に関する意見交換会を、山梨、東京、大阪、石川、熊本、そして、きょうが北海道の札幌ということでございます。

それから、食品に関するリスクコミュニケーションということで、これは、公募で消費者団体に参加していただきまして、9月10日と9月30日に残留農薬での意見交換会を、この後、11月10日には抗菌性物質、いわゆる抗生物質についての意見交換会を実施いたします。そういうことで、今後、我々はハザードと言っておりますが、農薬とかカドミウムとか、抗菌性物質とか、病原性の微生物とか、そういうものについて、順次、意見交換を図っていくことを考えております。

我々は走り出してまだ三、四カ月ということで、全力疾走に至っていないのではないかなというような点もあるかと思えますが、北海道農政事務所ともども、食の安全・安心を守っていくとともに、日本の農業あるいは食品産業が国民に安心・安全なものを届け

られるよう、そして。信頼感を増すように努力してまいりたいと思います。
よろしく願いいたします。

○司会

ありがとうございました。

それでは、ここで5分程度の休憩を設けさせていただきたいと思います。

[休憩]

3. 食品添加物を考える

○司会

それでは、第2部を開始いたします。

第2部におきましては、消費者の関心の高い食品添加物と最近の取り組みでありますリスクコミュニケーションにつきまして、お2人の先生からご講演を賜りたいと思います。

最初は、実践女子大学生生活科学部食品衛生学教授の西島基弘先生より、「食品添加物を考える」と題してご講演をいただきたいと思います。

西島先生は、東京薬科大学をご卒業後、東京都立食品衛生研究所に勤務され、ご研究を続けられるかたわら、博士号を取得され、理化学部医薬品研究科長、生活科学部長などを歴任されていらっしゃいます。

退職後、2001年4月より実践女子大学生生活科学部食品衛生学の教授に着任され、現在に至っています。

また、2001年1月からは厚生労働省薬事・食品衛生審議会の添加物部会長、器具・容器包装部会長でいらっしゃいます。

それでは、西島先生、よろしく願いいたします。

○西島先生

ただいまご紹介いただきました実践女子大学の西島です。

時間がちょっと延びておりますので、私は時間を少なくして3時10分で終わりにしたいと思います。

私は、今、紹介をいただきましたように東京都の衛生研究所で長いこと調査・研究をしております。内容は、汚染物、残留農薬、食品添加物等かなり多岐にわたっております。東京都の衛生研究所といいますのは、研究員の人数が多くて、かつ最新の機械がそろっておりますので、新しい情報を常に提供しております。

最近、協和香料で許可されてにない香料原料を使用した香料を使った食品や、ドーナツ屋でTBHQという許可されてにない食品添加物が入っていたりして問題視されました。

しかし、そういう昔からありました。いわゆる垂れ込みです。

食品の安全というのは、例えば協和香料の香料について考えていただいても、消費者は、「食品衛生法違反だ」とか「新聞やテレビで問題となっている。心配だ」となります。でも、専門家は、それで病気になるわけがないと考えます。TBHQ、酸化防止剤についても、同じです。

そういう事件が起こると、よく新聞やテレビが取材に来ます。時間がなくて言われた

質問を簡単に答えると、かなりショッキングなニュースになります。それではいけないと思ひまして、じっくり背景を話したりしますと非常に落ちついた報道になるということを感じております。専門家から見ると何でも無いことでも、消費者は、何でも無いことが重なりますと非常に心配になると思ひます。

きょうは、本当は皆さんのような専門家が多数お集まりとは思はず、消費者の方だけと思っておりましたので、そういうものを用意してまいりました。ですから、私は、きょうの皆さんは一消費者という感じでお話をさせていただきます。恐らく、失礼な、そんなことは知っているよということが多いと思ひますが、その点はお許してください。

まず、問題1です。

ギ酸、シュウ酸、ホルムアルデヒド、アセトアルデヒド、メチルメルカプタン、ハルマン、ノンハルマン、これは発がん物質と呼ばれていますが、それに鉛、クロムなど200種類以上の物質を含む飲食物は？ 皆さん召し上がっているはず。「こんなに怖いものが入っているものなんて、食べているわけがない」と思っいらっしゃる方はいらっしゃるでしょうか。これは、清酒のことです。皆さんがお飲みになっている清酒です。

どんなものを調べても、悪いものは絶対に入っています。私は、衛生研究所で精密分析をかなりやっておりましたが、余り細かいことをやり過ぎるとするのはあまり良くないことかも知れません。しかし、そこにいたときは、よそに比べてより正確に、より微量のものをどんどん調査し、公表してきました。

実は、自分は食品衛生学会のシンポジウムで、余り意味のない数字を出すのはいかがかというような講演をしてきました。非常に自分で矛盾しているのはわかりますが、要するに、神様が人間のためにつくった食べ物なんかどれもありません。ということは、人間が勝手に食品として食べているわけですから、調べれば微量の怖いものはその中に必ず入っているということは別に不思議なことでもありません。

このスライドは、食品のにおい、香気成分について書いてあります。紅茶の香りだけで135種類以上、コーヒーに至っては950種類以上の成分でコーヒーの香りとなっています。どの香気成分も100種類のものでできているわけですから、考えようによっては、食品なんてというのは、化学構造式で書けるもの、要するに化学物質の塊と考えていいわけですから。

そういうことを基本に考えますと、いろいろのことがわかりやすくなると思ひます。人間でも、どんな動物でも、何かを食べなくては生きていけません。食品はいっぱいの成分でできているということをまず理解することが必要です。先ほどのスライドにしましても同じですが、毒性の強さとその量の両方を考えることが必要です。それをまず頭にしっかり置いておかないと、安全性なんていっても意味がありません。「毒性の強さとその量」それが最も重要だと思っしております。

このスライドは「食品中に添加された化学物質」と書きましたが、今まで、食品添加物が怖いという消費者が非常に多くいました。先ほどの坂本先生のお話でもそれが明確に出ておりました。私どもは、常にいろいろとおかしな食品を摘発していましたが、その中には、肉が腐ってもおいしそうに見えるものを添加した挽き肉がありました。

ニコチン酸です。ひき肉にちょっとニコチン酸を入れると、いつまでたっても挽いた直後みたいに見えます。ステーキにぱらぱらとニコチン酸をかけますと、いつまでたっても切りたてに見えます。1週間ぐらい置いても切った直後のように見えますが、上からさわってみるとじゅぶじゅぶと入ります。腐ってもおいしそうに見えるのです。このニコチン酸というのはビタミン剤です。薬局で売られているドリンク剤を見ると、ニコ

チン酸やニコチン酸アミドというのが添加してあるのがありますが、これはビタミン剤です。

厚生労働省は「これは人の目をごまかす」ことが目的であるため禁止ということから、東京都が一斉検査を行ない各肉屋に調査と指導に入りました。

この、野菜を元気にするにはというのは、これはリン酸です。1%程度のリン酸に野菜を入れますと、今までしなしなとしていたものがシャキっとします。野菜が成長するには窒素、リン酸、カリが必要だというのはどなたもご存じだと思います。リン酸溶液に漬けると、野菜がピンとします。それを検査するのは大変です。通常のサンプリングをすると、中のリン酸分の方がはるかに多いわけですからデータになりません。そっと水の中に入れて染み出したリン酸を調べ、多いと使っていると判断するわけです。これは簡単にできます。

また、魚の鮮度を維持するために、抗生物質を使用した例があります。それから、美人にする薬というのはアトロピンのことです。アトロピンを魚の目玉につけると、魚の目が生き生きとするそうです。ちょうどそのころ、美人にする薬ということで、アトロピン入りの目薬が市販されていました。今は禁止になって売っておりません。マグロの赤身を美味しそうに見せるために、一酸化炭素を使用したCOマグロの事例もあります。

これは、安物のワインを高級ワインに変えるにはということで、ジエチレングリコールを少し入れると、貴腐ワインに非常に似てきます。私は、このニュースを夜の海外ニュースで最初に見ました。次の日、研究所で仲間と相談し、一週間ほどで分析法を作ることになりました。ほぼ同時期に行政からの要請があり、市販品の調査を開始しました。そこで、ジエチレングリコールの分析をできるようにし、学会にも分析法を発表しました。このような例はまだありますが、食品添加物ではないものを、違法添加物として報道されるため、誤解されているということが多いような気がしております。

では、添加物を非常に嫌う人が多いのですが、例えば、中華めんは小麦粉にかん水を入れて作ったものです。かん水を使わない中華めんは、中華めんではないと思うのですが、そのかん水は食品添加物です。使わざるを得ません。

それから、食用油はなぜ安いかというと、大豆を絞れば簡単に油が出てきますが、そんな古法で油をつくったらコップ1杯で恐らく何万もするかもしれません。実際にはヘキサンで抽出します。ですから、市販されている油はすごく安く販売されます。そのヘキサンが、油の中に残っているかどうか、行政がやれといいます。精密分析をやっても検出されません。でも、ヘキサンは重要な食品添加物です。添加物といっても、絶対残らないということは確認してあります。

砂糖はなぜ白いか。よく原糖が身体に良い言う人がいます。しかし、輸入した砂糖を見せてもらったときは驚きました。トウキビの繊維は当たり前ですが、キューバ人か何人かわからない髪の毛とか、コオロギかゴキブリかわからない昆虫の足とか。それを溶かして、ろ過して、それで活性炭で精製すると、我々が今見るようなああいいうきれいな砂糖になるわけです。その活性炭は、食品添加物です。食品添加物は、それがなければいろいろな食品ができないか、非常に高価になってしまうものもあります。

高野豆腐はなぜおいしいか。下手くそな味つけだとおいしくありませんが、高野豆腐というのはおいしいですね。なぜかということ、普通にかみ切れるからです。高野豆腐をつくる最終工程で、アンモニアガスで乾燥します。そうしませんでした、中にしんができてしまいます。そのアンモニアガスも食品添加物です。

食品添加物は、つくる工程で使う物質を全て食品添加物に指定してありますので非常

に数が多い。しかし、食品添加物は、人が生活する上になくなくてはならないものなので、その割に、評判が悪いのはかわいそうだと思っているのです。

このスライドは、食品添加物の違反状況です。東京都の衛生研究所におりましたときに、私どもは多くの違反を挙げております。

許可外の食品添加物ですがキノリンイエローとかアゾルビンとか他にもありますが、外国で許可していて日本で許可されていないものが大半です。でも、日本人が外国へ行って、一々、これは日本の食品衛生法に合っているだろうか、心配で食べられないという人はいないと思います。世界的に共通になると違反ではなくなりと思います。

酸化防止剤のTBHQもそうです。かなりいい酸化防止剤だと思っておりますが、日本では許可されていない。ですから、検出されると違反ということになります。

ともかく、こういうものについて違反だというと、新聞記者だとかテレビは好きでして、すぐに飛んできます。そのときに、よく説明をすると、落ちついた記事になります。ところが、聞かれたことだけを答えた場合、何か毒物が出たような書き方する動きがあります。本当に、報道関係が来たときは、忙しくても時間を使って丁寧に説明すると記事が非常に落ちつくということをも身をもって体験しております。

それから、保存料の安息香酸というのは、違反のものもありますが、グアバの実で500ppm、グアバジュースは150ppmと天然のものでも多量に入っているものがあり、二酸化硫黄は、検疫所でよく違反が見つかっています。例えば、市販のかんぴょうは白色です。袋を開けて匂いを嗅ぐと、つんとした感じになりますが、あれは二酸化硫黄の刺激です。

かんぴょうには1kg当たり3gと多量に許可しています。ところが、あの白いかんぴょうをそのまま食べる人はいません、煮ますが、そのときに、完全に気散してしまうか、水の中の酸素と結合して硫酸になってしまうため、二酸化硫黄としては口にはいりません。

あめなどは口に入りますけれども、残存量はごく少量でありまったく問題ありません。

東京都は莫大な数の市販食品を検査しております。たしか添加物だけで4万件も検査しています。輸入品の違反内容は、大半が外国で許可して日本で許可をしていないものです。国産加工食品の添加物の違反は、ほとんどゼロに近いと思っておりますが、消費者は誤解している人が多いような気がしております。

また、添加物は昔から使われていたといたしました。明治時代には、緑青による中毒が毎年、起こっていました。

ここでは、食品添加物による事故例を出してみました。ズルチンは、現在、許可されていませんが事故を起こしています。

過酸化水素は、かずの子だけに使用しています。かずの子は、袋に数多くの毛細血管がありますので、それが酸化すると汚くなります。そこで、最終製品に後が残らないことを条件に許可してくれました。血の色は過酸化水素を使わないと消えません。市販のかずの子は、カタラーゼ処理して完全に過酸化水素を壊していますので、検出されません。

グルタミン酸は、一度に大量に口に入れると、このような症状が出ます。

ニコチン酸は、肉の色をきれいにします。ハンバーグを食べて痒くなったという苦情があり、調べると、ニコチン酸を添加していたことがわかりました。でも、これはビタミンの一種です。このようなもので中毒が起きたりしています。

これは食品添加物の1日摂取量調査結果です。食品添加物を1日どのぐらい食べてい

るかということ厚労省を調べていました。それを1日摂取許容量と比べると、どれも少ない値であることがわかります。

これは、最後のスライドです。これもその続きですが、一つだけ気になるものがあります。硝酸ですが、これは発色剤です。しかし、野菜の中にたっぷり硝酸が入っております。それを1日摂取許容量と比較すると100%以上ですが、これは、国際機関で100%を上回っていても問題ないとされてます。野菜はいっぱい食べた方がいいという正式なコメントまであります。

こうやってみますと、食品添加物というのは非常に1日摂取量が少ないといえないと思います。科学的に見ると特に問題はないと考えられます。

4. 食品の安全性とリスクコミュニケーション

○司会

ありがとうございました。

続きまして、独立行政法人食品総合研究所企画調整部国際食品研究官の山田友紀子先生より、食品の安全性とリスクコミュニケーションについてご講演いただきたいと思っております。

山田先生は、京都大学大学院をご卒業後、近畿大学食品科学研究所、1993年からは国連食糧農業機関、FAO/WHO合同食品企画計画グループ、2000年10月より農林水産省食品総合研究所、現在の独立行政法人食品総合研究所に勤務されています。

ご専門は、食品の安全性及びそれに関連する化学物質のリスクアナリシスです。それでは、山田先生、よろしく願いいたします。

○山田先生

皆様、こんにちは。山田でございます。

私は、2000年10月に日本に帰ってまいりまして、そのときから食品の安全性に関するリスクアナリシスの伝道師となろうとやり始めましたけれども、その当時は、何やそれという感じで、全く反応がありませんでした。しかし、幸か不幸か、BSE問題が起きまして、その当時は皆様の前でリスクコミュニケーションについてお話しする機会が来るなどとは考えてもおりませんでした。私としては、これで食品安全行政がだんだん先進国に近づいていくということであれしく思っております。

リスクアナリシスを食品安全行政に使うということはどこが最初にやったかという、実はアメリカで、1980年ぐらいからもう始まっております。今は、ヨーロッパもどんどん使っておりますが、リスクコミュニケーションになりますと、アメリカのレベルに達する国は全然ないと思うくらい断トツでトップを走っております。

国際的な場におきまして、FAOとWHOと、それから当時のGATが共同で、1991年に食品の化学物質について国際会議を開き、そこでCodexはリスクアナリシスを活用すべきであるという勧告を出したのです。

Codexでは、1993年からリスクアナリシスについて、作業というか、考慮を始めまして、1995年には既にリスクアナリシスに関する用語の定義というものをたくさん採択いたしております。ことし、幾つか追加の定義というものが採択されまして、お配りしております資料の後ろに参考資料という形でその一部をつけてございます。

リスクアナリシスについては、坂本先生がお話しになりましたので、時間が押しているためにはしよりたいと思いますが、本日は、食品の安全性についての基本的な考え方とリスクコミュニケーションについてお話ししたいと思います。

お願いします。

最初に、これは坂本先生もおっしゃったのですが、食品の安全性というものを、行政の枠組みであろうと産業界であろうと、または消費する側から考えても、ベースになる考え方がございます。それは、絶対に安全な食品はないということなのです。あったらうれしいのですが、そうではありません。どのような物質であっても、自然であろうと合成であろうと、それは全くかわりなく、どんな物質や食品であっても毒になる可能性があります。それはどういうことかということ、量の問題であるということなのです。

別に打ち合わせたわけではありませんが、先ほど西島先生がおっしゃったように、そういうものが食べる人にとって安全かどうかというのは、摂取した量、もっと正確に言うとならば、体に吸収される量と、それぞれの毒性によるものなのです。だから、毒性が高いものであれば、ほんの少し食べても体の健康に悪影響を及ぼす可能性があります。でも、毒性が低いからといって、幾ら食べても大丈夫ということはないのです。毒性が低いものであっても、ある一定以上食べれば悪影響があるということでもあります。極端に言いますと、生命の維持に必要な物質、例えば水とか酸素とか栄養素というようなものでも、あるレベル以上に食べてしまうと、健康に悪影響があったり、死に至ることすらあります。

今、日本とか先進国では、サプリメントというのは栄養素なのだからどんどんとりましょうという感じで宣伝されておりますけれども、例えば鉄のサプリメントですが、アメリカでは子供が間違えて食べて死んだという報告が毎年のようにあります。それから、セレンとかビタミンB6とか、栄養素としてとりなさいと勧められている最大の量と、これ以上食べたら健康に悪影響が出る最小量が近いもの、では、普通の方が普通に健康的な食生活をしていて、どんどん食べてしまうと毒性を発揮するレベルに入ってしまうという例もありえます。つまり、どんな量や濃度においても安全なものはないわけです。

ただし、これは、何も安全なものをつくらなくていいということではなくて、我々が、普通に食べるとか、ちょっと極端にたくさん食べるというぐらいのことであれば健康に悪影響を与えないというかぎ括弧つきの安全な食品をつくるように、行政、学界、もちろん産業界、生産者は努力をする必要があるということでもあります。

次をお願いいたします。

私がすごく気になっていることが一つありまして、安心と安全を一緒にしてしまうという兆候があります。安全というのは科学的な評価です。特に限定しますとリスク評価になりますけれども、それで決まるものであって、客観的であることが望まれております。ただ、科学者の解釈というがあるので100%客観的かということ、それはちょっと言えないかもしれません。けれども、でき得る限り客観的である。

それに引きかえ、安心というのは「心」という字があります。これは、心理的なものであって、主観的なものなのです。つまり、私が安心できても皆さんは安心できないかもしれないし、逆に、皆さんが安心だといっても私は心配だということもあります。幸か不幸か、日本語には安心というすごく便利ですぐれた言葉があるがために、いろいろな情報の伝達が難しくなるということがあります。

私もそうたくさん知りませんが、英語とかスペイン語とかイタリア語では、一言で安

心と言えるような言葉はありません。だから、行政も学界も、安全だけ言っていればいから随分と楽なのです。

ただ、問題は何かといいますと、安全だとだれかが言っても安心できない場合もあるし、安全だとだれも証明してくれないのに安心できる場合もあります。そこにギャップがあるということなのです。厚労省の方がおられる前で申しわけありませんが、その不幸な例の一つがGMOで、厚労省の方が安全性を評価しました。安全性評価の結果、大丈夫というのはこれですとリストを出しておられます。しかし、消費者の方々は、でもやっぱり心配だと言っているわけです。それに引きかえ、例えばお隣さんがうちの日曜菜園でつくった野菜です、召し上がれと持ってこられたら、どんな農薬を、どのくらい薄めて、何回、何時まで、その何日後に収穫したかということを知らずに、ずっと受け取って食べてしまいますね。それは、安全かどうかわからないけれども、でも安心できるわけです。

もっと極端なものになりますと、フランスで殺菌乳からつくったカマンベールがあります。ノルマンディーの特産品です。品質がいいと言われていて、値段も殺菌乳からつくったものより高いのです。ところが、過去にリステリアの中毒で死者が何人も出ているし、リコールもかかっているし、それから、あちこちで輸入禁止もかかっているのです。それでも、フランス人は、これが伝統的な食品なのだから、私はやはりこれを食べたいというふうに言うわけです。つまり、そういうふうギャップがあります。

それから、便利さとか利益というのも安心をふやす要因になります。ここで、生産者や行政は、安全な食品と安心できる食品がなるべく近くなるように、ギャップが小さくなるように努力しなければいけないということでもあります。それは、どうやったらできるかということ、完全にはきっとイコールにはならないですけども、信頼とか信用を高めるという努力によってこのギャップが小さくなるというふう考えております。

次をお願いいたします。

今、食品の安全性に関する市民の関心が非常に高いですが、それに反比例して信頼度は非常に低いのです。それはなぜかといいますと、もちろん事故が起きたら信頼性というのは低くなるのですけれども、それよりも、もっと大きな要因として、事故が起きた場合の当事者とか行政の姿勢とかモラルに対して市民が疑念を抱くとき、それは信頼を損なう要因になります。そして、不幸にして事故が起きてしまったら、そのときどう対応するかということで、さらに信頼を損ねるか、またもとに戻るかが決まります。

これまでは、事故が起きたときに、社長が出てきて何か悲しそうな顔をして、私は知りませんでしたと言って、昔は通っていました。ところが、今はコーポレートコンプライアンスということ言うようになってきましたから、社長たる者が何も知らないというのはマネジャーとして無能の証明なのです。つまり、責任があるときにはしっかり責任を認めることから始まります。そして、事故があるということは、相手方があるわけですから、私がどうしてこの職についているときにこんなことが起きたのだろうというので悲しいのではなくて、相手に被害を与えたということと悲しいということがわかるようにと。とりあえず例として言っているのですが、相手の気持ちを酌んだ対応をしなければいけないということがあります。そして、被害者なり一般消費者、つまり、それを買って食べる人は、一体なぜこんなことが起きたのか、私はこれを買ってもいいのかしらと。そして、例えばこれが今発売禁止になっていたら、将来はこれを食べられるのかということを知りたいわけですから、なぜこうなったかということと将来どうするかということをはっきり打ち出す必要があるということになります。

これは、食品に関係なく真実ですけども、信頼関係を築くには時間がかかります。

しかし、その信頼関係をぶち壊すのは下手なことを一言言うだけで済みます。一瞬で済むわけです。もし信頼を失ってしまったら、それを取り返すのはものすごく難しいです。ゼロから築くよりもずっと難しい。下手をしたら二度と信頼は戻らないということになるわけですから、信頼はそのままちゃんと保つように努力する必要があります。

次をお願いいたします。

実は、リスクという言葉は難しいです。確かに、日本語になかった感覚なので、易しくないですけれども、皆さんも新聞をあけられたら、経済欄には本当に恐ろしいほどリスクという言葉が出てきます。そのリスクと、私たちがきょう言っているリスクは同じか違うかということです。私は、ありとあらゆるリスクアナリシスの入門書というたぐいのあるものを見て、リスクアナリシスという学問における、または行動におけるリスクの最大公約数というものを出してみました。そうすると、二つのものになります。将来起きるかもしれない損失、でも、これは「かも」なのです、必ず起きるとは限らない。損失そのもののことを言っているか、そうでなかったら、そういう損失とか危害が起きる可能性のことを言っているか、このどちらかなのです。食品の場合は、どちらかということ、下の方、可能性についてお話しすることになります。

リスクは、あるかないかを言うのではない。これは、どれも全部共通していて、リスクは高いとか低いとか、大きいとか小さいということなのです。一つ厄介なことは、分野、目的によって定義が違うのです。だから、本当はリスクアナリシスと言うだけでなく、何に関するリスクアナリシスかということを行わなければいけません。そして、日本語にはない概念であります。

次をお願いいたします。

今言ったように、リスクはあると考えます。リスクの大きさの数直線があって、ゼロから無限大というふうに考えますと、絶対安全つまりゼロリスクはない、あり得ません。状況に応じてどこかにリスクがあるということなのです。だから、これが食品安全行政のもう一つの難しいところで、ゼロか、無限大かしかなければ、つまり、裁判みたいに有罪でなければ無罪、無罪でなければ有罪だったら食品安全行政は簡単なのですけれども、俗な言葉で言うとずっとグレーゾーンの話をしなければいけないということになります。

先ほどマスコミの話が出ましたが、彼らが聞きたいのは、安全か危険かどちらかなのです。しかし、その間のどこかにあるというのが食品のリスクなのです。

次をお願いいたします。

ここからは、リスクコミュニケーションをいう前に、定義なのですが、ハザードは危害というふうにも訳します。これは、先ほど坂本先生が言われた中に入っていましたので言いませんが、例えば目に見えたり、それから、温度計とかクロマトグラフとか機器を使って測定することができるものであるわけです。これは、知っておいていただきたいことなのです。

次をお願いいたします。

メインイベントのリスクとは何ぞや。本当に日本語で言えたらいいのですけれども、食品とはかかわりなく全般的なリスクコミュニケーションをやっておられる社会心理学者の京大名誉教授の木下先生という方がおられまして、これを無理に日本語にすると「やばさ」なのですよねと。でも、やばいとかやばさというのは公文書に書けませんから、やはりリスクと書くしかないですねという話になりました。ただ、雰囲気としてどういふものかということ、やばさです。起きるか起きないかわからないけれども、ひょっとして悪いことが起きるかもしれないということだと思ってください。

食品の安全性に関するリスクの場合には、これだけで出てくるのではなくて、食品中というか、上についているときもありますけれども、さっき言ったハザードが存在する結果として生じるものです。つまり、ハザードとリスクの関係には因果関係があります。健康への悪影響の確立とその程度の関数であると言われていています。

しかし、これはすごくずるい定義なのです。どんな関数が言っておりません。人によっては掛けると書かれる方もおられますが、単に掛けるというようなそんな簡単なものではございません。両方の因子があるという意味というように受け取ってください。

関数と言っているのだから、目に見えるものでもなければ、機械を使ってずっと差し出したらハカれるものでもない。数学的な観念であるわけです。

そうしたら、どうやって出すのかとなりますと、例えば実際に問題が起きたときの統計から1,000万人にどれだけというふうな数字が出てくることもあります。それから、今、特にアメリカなんかで盛んにやっているのは、数学モデルを使いまして、実験動物だったらこう、人の疫学調査だったらこうだから、こういう摂取量のときにはこれぐらいになるでしょうというものを数学モデルで出すこともございます。ただ、それはどのモデルを使うかで、下手したら1,000倍ぐらいはリスクの違いが出てくることもあります。今、多くの場合には、先ほどの食品添加物の例でありましたが、ADIのような毒性学的な指標と実際に摂取している量を比べて、十分低いから大丈夫でしょう、または、非常に多く超えているから何かリスクマネジメントしなければいけないというようなレベルであります。

次をお願いいたします。

国際的合意と書いているのは、Codexでこういうふうにしましょうというものを模式化したものであります。これは、Codexだけでなく、先ほど言ったリスクアナリシス先進国であるアメリカとか、それ以外にも西ヨーロッパの国やオーストラリア、ニュージーランドも同じような枠組みでやっております。それは、まず、リスクマネジメントという過程とリスクアセスメントという過程がありまして、それぞれに過程があるわけですが、この両方を通じてリスクコミュニケーションというものがあるわけですが、でも、リスクコミュニケーションの方が大きいではないかとおっしゃると思うのですが、そこは、例えば説明とか、教育啓蒙活動とか、トレーニングコースをするという部分もここに入ってくるわけです。

次をお願いいたします。

Codexで言われていることは、リスクアセスメントとリスクマネジメントの間は機能的な分離が必要であるということです。ここでは、決して物理的分離とか組織的分離とは言っておりません。そして、必須な行動として、この二つの間の相互作用ということが言われております。実は、リスクアセスメントとリスクマネジメントの相互作用というのもリスクコミュニケーションの一種になるわけです。ですから、リスクコミュニケーションというのは、何も行政と消費者とか、消費者と生産者だけではなくて、リスクアセッサーとリスクマネジャーの間にも存在しなければならないということになっています。

そして、恐らく、多くの行政の方は、これをごらんになると、これまでもリスクマネジメントをやってきたよとおっしゃるかもしれません。しかし、すごく大きな違いがあります。きょう、厚生労働省と農水省の説明を聞いてすごくうれしく思ったのですが、リスクマネジメントというからには、利害関係者の参画が必要です。ただ単にいととか、説明したからとか、意見聞いたからというのではなく、参画であることが必要なのです。この参画をするためにも、リスクコミュニケーションという活動が重

要な役割を果たすことになります。

日本の食品安全基本法を読みますと、組織は二つに分かれておりますけれども、リスクアセスメントとリスクマネジメントの境界線がちょっとあいまいな感じで、これからどうなるか、見ていく必要があると思います。

次をお願いいたします。

この定義も、先ほどおっしゃったので言いませんけれども、日本語にコミュニケーションという言葉はありませんでした。ここで言いたいのは、このC○というのは、一緒にやろうねとか、お互いにと、そういう意味があります。だから、一方方向でやってはコミュニケーションではないということです。

次をお願いいたします。

リスクコミュニケーションは、リスクコミュニケーションそのもの、さっき言ったリスクコミュニケーションだけしかない部分と、リスクマネジメントの不可欠の要素として存在するものに分かれてきます。恐らく、我々納税者にとって重要なのは、リスクマネジメントのすべての段階における利害関係者の参画です。どうやるかということ、パブリックコメント、公聴会、委員会、いろいろな方法がいっぱいあります。恐らく、日本型の、アメリカでやっているものよりももっと適したものを発明できるかもわかりません。

次をお願いいたします。

非常に重要であると言われておりました、物の本には、リスクコミュニケーションが一番大事と言われております。けれども、だからこれだけやっていたらいいわけではなく、なぜ大事かということ、実はリスクマネジメントするから大事であるということになります。同じようなことを何度も言うのもしょうがないので省略しますと、情報公開も、透明性を確保するということの一つの要因として非常に大事です。これも社会心理学の方ですけども、必ずではないところがちょっと残念ですが、情報量と信頼度は比例すると言われておりますので、一般に、情報量をふやすと信頼度もふえることになります。

次をお願いいたします。

これまで、ほかの分野のリスクコミュニケーションはいろいろあったのですが、私が食品の安全性に関するリスクコミュニケーションを最初に言い始めたころに、情報の話をしますと、出しています、読んでわからない人は勉強しなければいけないというような話でした。しかし、コミュニケーションは、さっき言いましたように一緒にするとかお互いに何かをするということなので、ただ出すだけではだめでありました。しかも、これまで余り言いたくなかったような困難さとか不確実性についても説明する必要があります。コ・コミュニケーションですから、意見の交換というのが必要です。また、ただ交換するだけではなくて、ほかの利害関係者のニーズを反映させるためにするわけです。これは、行政しかり、産業界しかりです。

そして、ここがすごく重要で、私たちも本当に努力しなければいけないのですが、受け手が理解できない場合は受け手の責任ではない、出し手の責任であります。ここがすごく重要です。そして、ただ情報を出すだけではなく、どういうメッセージを伝えたいかということをおあらかじめ戦略的に考えなければいけないことがあります。

次をお願いいたします。

リスクコミュニケーションは、重要ですけども、問題の解決法ではなくて、問題の解決法を決定するリスクマネジメントの助けになるものであって、利害関係者が参画して決定するわけですから、社会にその解決法が受け入れやすくなります。しかも、うま

くやれば利害関係者の信頼、信用の確立に役立ちます。そして、これは説得でもありません。リスクを知らせるのがリスクコミュニケーションです。そうでなかったら、ただのコミュニケーションなのです。そして、コミュニケーションだから交換が必要です。

次をお願いいたします。

お互いに納得するというのが一番いい落としどころです。

次をお願いいたします。

信頼、信用ができれば、そこから安心が出てくることになります。

次をお願いいたします。

データの公表ですが、今は公表が原則ということがリスクアナリシスの枠組みでは当然のことになっています。ただ、今までは数字がひとり歩きしていたのです。大きな数字、小さな数字と、それだけだったのですが、実は日本ではかなりおくらしている食品の安全性に関する分析の信頼性を客観的に保証するシステムも必要だし、そのデータが何を意味しているのかということをつけて発表しなければ、全くの素人が聞いたら大きな数字ですねということと終わってしまうことになるわけです。だから、情報を出す場合には非常に多大な努力をしなければいけないことになります。

次をお願いいたします。

ここで、これまでと違うこととして、消費者ないし納税者をパートナーとみなします。上下の関係ではなく、パートナーである、一緒になって政策をやっていくということになります。それから、対象、つまり、相手によって理解しやすい用語とか適切な方法を選ぶ必要があります。子供が相手だったら字をたくさん並べてもわからないですから、絵などでわかるようにするとか、漢字は使わないとか、そういうことをします。

それから、コミュニケーションでしなければならないこと、つまり、相手の立場を理解するとか、正直、率直、オープン、かつ明瞭というようなことが必要です。それから、報道関係者へのさっきの話ではないですけども、わかるように、しかし、科学的な事実は曲げないようにして情報を提供する、それによって正しい情報を報道してもらって、そして、それが市民のところに行くことが必要です。

次をお願いいたします。

実は、残念ながら、リスクコミュニケーションは難しいのです。その理由の一つが、これは専門用語にしていますが、この意味は、話を聞いた人がどのくらいリスクがあると感じるかということと、科学的に証明されたリスクの間にもギャップがあるということなのです。こちら側に書いてあるのは、実際にリスクを大きく感じがちのものです。例えば、自分がコントロールしているとか、便利だという場合にはリスクは小さく感じがちです。例えば、食品と違いますが、自動車を考えますと、それでどれだけ人が死んでいるかと考えると、自動車というのはその面から見るとすごいハザードなのです。ところが、利益は明らかだし、自分自身が運転してコントロールしていると思っていると、実際よりもリスクは小さく感じがちになっていることがあります。

食品の場合、特に問題なのは、合成物質は実際にも危ないと思われがちだし、自然由来のものはリスクを小さく感じがちであります。例えば、農薬とか合成された食品添加物は危ないと言う人がすごく多いのです。ところが、我々が知っている歴史上最も強いと言われる発がん物質の一つであるアフラトキシンというのは、かびがつくる自然物質です。それから、女性だけではなく、男性も体の中でつくっている女性ホルモンも発がん性があります。我々の体の中でそういうものをつくっているわけです。しかし、あした、私はがんになるのかということ、そこがもとに戻っていただいて、量の問題であるということなのです。

次をお願いいたします。

事前に何を考えなければいけないのかということがここに書いてありまして、参考にさせていただきたいと思います。

次をお願いいたします。

ここで、反面教師のものだけを出して、こうしてはいけない、つまり、この反対がいいというものをちょっとお見せしたいと思います。食品安全基本法が大体固まったころに、どういうふう報道しているのかということを知りたくてインターネットで検索をかけました。さるところの情報をクリックして、一画面に出てきたのをそのままコピーアンドペーストをしたものですが、これをごらんになるとすごく漢字が多いと思われませんか。数えてみると、全部の字の中の60%、6割が漢字です。実は、ウェブサイトのようなのは、確かに、文学博士でどんな漢字でも知っているような方もごらんになります。子供も見ます。本を読むのが嫌いだという人も見るわけ。だから、これを見たときには余りびっくりしませんでした。こんなにたくさん漢字があるのは非常に不適当なのです。

次をお願いいたします。

小さい字で、ここに「キッズルーム」と書いてあるのですよ。ここに、私がそのときに叫んだ言葉を書いています。細かくて見えませんが、本当に漢字だらけなのです。これを読むキッズというのは、一体どのレベルの何歳のキッズかな。私は50歳をちょっと超えています。はっきり言ってこれは読みたくないです。しかも、クリック、クリックとしていかない限り最後までいかないというのがあります。

次をお願いいたします。

ところが、キッズ用のサイトということで、これはFDAがつくっている一つですけれども、同じ一画面です。一部をとってきているわけではなく、一画面をとると、それこそ食品衛生法ではないですけれども、どうしたら家庭で食品衛生を保てるかということ子供に教育するようにできています。質問は3行しかありません。正解を答えると、合っていますという答えが出て、その説明も6行しかないのです。そして、これを読んだら次へ行ける。クリックすると同じようなものが出てくるのですが、コンピュータの特性であるインターラクティブということをしかり使っているわけ。これだけでもすごく差があって、アメリカ政府の方がずっと先進国だというのがおわかりになるかと思えます。

次へお願いします。

これが最後ですけれども、今後の課題はすごくたくさんあります。つまり、日本語にないコミュニケーションということをやらなくてはいけないのですから、それだけでも大変だというのがわかるかと思うのですけれども、それぞれに課題はあります。例えば、政府は意識改革が必要である、公僕意識とかサービス感覚というものが必要になってくる、では、消費者は待っていたらいいのかということ、そうではない。リスクコミュニケーションは、お互いに意見を交わすわけですから、せつかく会によばれても、私たち知りません、任せますというのであれば、そういうことをする意味がないわけ。ですから、消費者の方も知識、経験の蓄積をして勉強をしていただく必要があります。それには、我々が一生懸命に努力をしなければいけないと思うのですが、生産者、産業界もわかりやすく説明することを知っていただくことと、必要な場合にはちゃんと責任を認めなければいけないということがあります。

また、科学者は、もっと社会のニーズに敏感になってわかりやすく説明することが必要です。報道の方も、センセーショナルな記事にならずに、正確に報道する。つまり、

お互いに勉強しながら意見を交わせるようにしていかない限り、食品安全行政の前進はないというふうを考えております。

以上でございます。ありがとうございました。

○司会

ありがとうございました。

ここで、また5分程度の休憩を設けさせていただきたいと思っております。

[休憩]

5. 意見交換・質疑応答

○司会

時間となりましたので、第3部の意見交換会を開始いたします。

意見交換会は、コーディネーターに進行をお願いしたいと思いますので、よろしくお願ひします。

○コーディネーター

本日、意見交換会のコーディネーターをつとめさせていただきます、厚生労働省医薬食品局食品全部企画情報課の広瀬と申します。

よろしくお願ひいたします。

意見交換会では、第1部、それから第2部でご講演をいただいた方々に加えまして、各種団体等の代表的な方などにご参画をいただいているところでございます。

1部、2部の方も含め、簡単に所属等の紹介をさせていただきたいと思っております。

こちらのテーブルの方から、内閣府食品安全委員会の坂本委員でございます。

そのお隣が厚生労働省大臣官房の外口参事官でございます。

厚生労働省医薬食品局食品全部の高井企画情報課長でございます。

同じく食品全部基準審査課の岩間主査でございます。

それから、農林水産省消費・安全局の姫田消費者情報官でございます。

そのお隣が実践女子大学の西島教授でございます。

そのお隣が独立行政法人食品総合研究所の山田国際食品研究官でございます。

それから、本日、北海道庁の方にもご参加をいただいております、北海道保健福祉部食品衛生課長の米川雅一様でございます。

それから、北海道農政部道産食品安全室主幹の吉田恵子様でございます。

今回は、こちら側のテーブルになりますが、釧路消費者協会副会長の畠山様でございます。

そのお隣になりますが、北海道食品安全協議会委員の服部様でございます。

ホクレン農業協同組合連合会調査役の河野様でございます。

そのお隣が日本食品添加物協会常務理事の鈴木様でございます。

ここで、畠山様、服部様、それから河野様に、今回の意見交換会に臨むに当たりまして、団体等の主な活動状況につきまして、簡単にご紹介をさせていただきたいと思っております。

それでは、畠山様、お願ひいたします。

○畠山副会長

皆さん、こんにちは。

釧路から参りました釧路消費者協会の畠山と申します。

私も釧路消費者協会と申しますのは、道立センターも兼ねておりますけれども、札幌に社団法人北海道消費者協会がありまして、そこを核に、たしか北海道地域に全部で77ぐらいの消費者協会がございます。その中の一つが釧路消費者協会ということでございます。

私どもは消費者活動をやっているわけですが、釧路の場合をちょっとお話しさせていただきますと、安全委員会ですとか、環境委員会といった委員会活動をやっております。

それから、あとは部も設けておりまして、組織の基盤固めをする部の活動、会員拡大とか広報活動ですが、そういったことをやっております。その中で、私は、安全委員会というところの部署を担当しております。

最近やりました活動としましては、期限表示についての消費者の理解度について、製造年月日表示がなくなったのは平成7年～8年頃だったと思いますが、結構、時間の経過がありますので、製造年月日に対する消費者の意識はどうであろうか、そういった調査もしました。

そういったことがありまして、結構時間の経過があるものですから、消費者の意識はどうであろうか、そういったことを調査したこともあります。

調査結果としては、86%の方から製造年月日表示はあった方がいいという結果を得ております。

それから次に、防かび剤の表示調査もいたしました。これは店頭で表示調査をするわけですが、偽装表示など、表示に関する企業の意識が非常に低いということがずっとありました。

店頭を回っていて防かび剤の表示がないことはわかっていたのです。おこがましいようですけれども、啓発をしたいということと、釧路のスーパーの表示の意識を高めていただきたいということを目的にいたしまして調査をいたしました。

それから、釧路野菜の応援、これも地産地消ということでやっております。釧路は寒い地域ですので、農薬の使用が少ないというメリットがあります。

それから、生産量は非常に少ないのですが、寒暖の差があるものですから、おいしい野菜ができます。それで、釧路野菜の振興ということをお願いしまして、行政、生産者、流通業者、それから、私ども消費者の四者で連携を持ちましてPR活動をいたしました。それが大変成功をおさめまして、釧路野菜のことを釧路の市民に知っていただくことができたということがあります。そんなような活動をしております。

きょうは、どうぞよろしくお願いたします。

○コーディネーター

ありがとうございました。

服部様、お願いたします。

○服部食品安全協議会委員

与えられた時間が3分ということでございますので、非常に短くて申しわけないのですが、私の方からは、本日、食品安全協議会の委員という形で、この場に参画をさせていただいておりますけれども、本職の方は北海道水産物加工協同組合連合会ということで、水産加工屋さんの集まりの団体に籍を置いております。

そういったことで、水産加工業者の状況ということにもちょっと触れさせていただきたいのですが、非常に需要の落ち込みということもありまして、販売に苦慮しているということが一つの課題になっておりますけれども、それ以上に、それぞれの加工場の衛生管理の徹底、それから、それら施設の整備等について衛生環境の整備というのが課題になってきております。

そのような衛生的な環境の整備ということになりますと、まず、H A C C Pに基づきます衛生管理手法の導入ということを進めていかなければならないわけでございます。

北海道内におきましては、ホタテ地域を中心といたしまして、F D Aによります対米輸出水産物の認証制度、たしか、これは平成9年の12月だったと思いますけれども、施行されまして、それにより、既に認証を受けている加工業者も結構いらっしゃるわけでございます。

しかし、最終的にH A C C Pによる高品質生産体制というものを構築していくためには、先ほど加工業者の団体ということを行いましたけれども、中小企業者でございますので、施設整備などには資金的な問題等が非常に残っております。広く普及するということには、まだまだ至っていないのが現実でございます。

まさに、このような状況でございますけれども、H A C C Pの考え方を取り入れながら、ノウハウの収集を目指しまして、衛生管理面の底上げをはかりたい道内企業にとりましては、非常に有効な手段という形になっているのが、北海道庁を中心として行われておりますH A C C Pに基づく衛生管理導入評価事業でございます。

これについてちょっとご紹介をしたいと思いますのですが、これは、平成11年に食品安全協議会の中で、アンケート調査ですとかニーズの把握を行いまして、具体的な方策を検討した結果として、いわゆるH A C C Pに基づく衛生管理というものを、初期のところから段階的に評価をしていくことによって、各企業の取り組み意欲の向上ですとか、それから事業所の衛生水準の向上を図るとともに、道産食品の信頼性と付加価値の向上を目指そうという形の中で結実をしたものでございます。

皆さん、ご存じの方もいらっしゃると思いますけれども、全国的にも画期的な手法として高く評価をされているところでございます。

昨年6月からは、従来の食品企業、製造業者、平成14年の6月からは製造業者を対象にして実施をされてございまして、平成15年の7月から、スーパーマーケットなどの食品の調理・加工をする施設、いわゆるバックヤードといいますけれども、バックヤード部門についても、この段階的評価事業の対象に加えられてきております。

この中身というのは、150項目近いさまざまな衛生管理の課題について、まずは自己で評価をしてもらうというのが最初でございまして、その後、保健所の方々によります第三者の評価というものがあるわけでございますけれども、自分の事業所が衛生管理の状況としてどのような段階にあるということをもまずは知ってもらって、現状の段階をさらに一段、二段と上を目指して目標を持つことによって、自主衛生管理水準の向上につなげていこうというものでございます。

非常に難しい中身になっておりますけれども、取り組み状況ですとか、項目をチェックしながら、評価基準点数を合計して総合的に判定を行うわけでございますけれども、評価基準につきましては、段階を7段階に分けまして、それぞれ自分はどの程度の段階にあるかということが客観的にわかるようなシステムになっております。

それで、現在いろいろとやられているわけでございますけれども、道のホームページの方でも、事業の対象者ですとか、評価の実施方法、評価段階、評価結果等についても紹介をされてきております。

それから、現在、段階的評価機関の検討分科会というものを設置いたしまして、民間移行の方法等についても検討を進めているところでございます。

私どもの食品安全協議会の委員といたしましても、この事業を広く知っていただきながら、衛生管理面の全体的な底上げを図って、安全で安心な北海道産食品の供給体制というものが構築されていくことを望んでいるところでございます。

以上、簡単でございますけれども、報告をさせていただきました。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、河野様、よろしく願いいたします。

○河野調査役

私どもホクレンでは農畜産物の取り扱いをしておりますが、私は青果の方の関係でございまして、特に、トレーサビリティ等につきましては、昨年、牛肉が実施されましたし、次には青果だというお話も非常に強いわけでございます。

今、青果物に関しましては、全道で生産履歴記帳運動というのを展開中でございます。昨年の9月に、北海道のJAグループが食の安全・安心確保対策本部を設置いたしまして、農畜産物の生産履歴運動の早期実施を決定してございます。

その後、具体的な記帳運動を各地区で展開してきたわけでございますが、ことしの4月から、いわゆる当該年の青果物栽培品につきましては、各地で設定する栽培基準表に基づきまして、全道の農協の組合員、いわゆる生産者ですが、生産履歴の記帳を行うことで推進して現在実施中であります。

次に、青果物のトレーサビリティ・システムの構築へ向けまして具体的な検討に入っているわけでございますが、本年の7月に青果物トレーサビリティ・システム導入促進事業推進協議会というものを立ち上げさせていただいてございます。

北海道産青果物の生産履歴データのシステム化を図ることによりまして、食品トレーサビリティ・システムにおける情報の追跡遡及、これらの可能性について3カ年の事業の中で試験的な取り組みを行ってございます。

現在の取り組みにつきましては、青果物の生産履歴システムの導入に関する事、これについては、モデル事業による栽培履歴データのデータベースの作成と実証検分を行ってございます。

さらに、生産情報の開示方法に関する事ということで、これら栽培履歴のデータベース化に基づきます管理と開示方法、これらも現在検討中であります。

さらに、このトレーサビリティ・システムの導入に関する事ということで、これらが、私どもの生産段階や生産工程から、最終的に小売店を通じて消費者の方々へまで具体的にシステム上つなげられるのかどうか、こういった可能性も生産工程の部分から探りを入れているところでございます。

実は、この後、これらの事業で行っております中身につきまして、11月18日に中間の報告会を行いまして、16年3月になりますが、ここで一たん報告書的にまとめ上げたいと考えてございます。

最終的に、17年度には、一定の方向で青果物のトレーサビリティ・システムに基づく栽培履歴データの集約の一元化と、それに合わせました追跡遡及といったものが実現できるような安全・安心システム化を目指すということで、現在検討中であります。

当然、これらを進めるに当たりましては、私どもだけででき得ないことも多々あるわ

けでございまして、このトレーサビリティ・システムが私ども生産者側の一方的な負担にならないように、できれば今後いろいろな関係の方々にご協力を願って安全・安心フードシステムを構築できればという希望がございまして。

もう一つは、先ほども講演の中でお話がありましたが、こういったいろいろな被害にまつわる情報が出てまいります。いわゆる風評被害といったものなどにつきまして、リスク管理をする行政主体の客観的な情報提供を願えればという考えでございまして。

以上です。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、本日の意見交換会の進め方ですが、テーマごとに進めさせていただきたいと考えております。例えば添加物についてのお話、それから、リスクコミュニケーションのお話というように、複数のテーマにつきましてご意見等がございませう場合には、一度にご発言をいただくのではなくて、それぞれのテーマごとに1回ずつご発言をいただきますようお願いいたします。

また、本日ご来場の会場の皆様にもご意見等をいただきたいと思いますと考えております。

ご発言をいただく際には、手を挙げていただきますようお願いいたします。手を挙げられた方の中から、コーディネーターの方で発言される方を指名させていただきます。そして指名された方のところへ係の者がマイクを持って伺いますので、差し支えなければ、ご職業や、お名前をおっしゃった上でご発言いただければというふうに考えております。

テーマについてですが、本日、事前にお寄せいただいた質問や意見などということ一枚紙をお配りしているかと思いますが、「食の安全確保に向けた取り組みについて」というのは、内容が多岐にわたっていることとございませうので、まず、2番目の「食品添加物について」、次に「リスクコミュニケーションについて」ということを先にさせていただきまして、その後、「食の安全確保に向けた取り組みについて」という順番で進めさせていただきたいと思ひます。

また、最後に、全体を通じての意見交換の時間を設けさせていただき予定です。

それでは、食品添加物の方から始めさせていただきたくと思ひます。

本日も行っておりますが、私どもで、このような意見交換の場では毎回アンケートを行っているのですが、大体40%程度の方が食品添加物に関心をお持ちのようです。

いろいろとご意見等があると思ひますが、どのようなことが問題と考えられるのか、パネラーの方々にご意見をお伺いしていきたくと思ひます。

まず、事前にお寄せいただいた質問がございませうので、これを紹介させていただきます。

食品添加物につきましては、「今、46品目の食品添加物の指定が検討されているようですが、食品添加物は出来るだけ摂らないことが望まれますので、必要性を十分考慮した上で、国際調整を図ってください。」というご意見でした。

この件につきましては、まず、厚生労働省の外口参事官にコメントをお願いしたいと思ひます。

○外口参事官

46品目の食品添加物の指定が検討されているということですが、会場におられる方は、まず最初に、なぜ46品目なのだろうという疑問を持たれると思ひます。

それで、46品目ですが、こんなにたくさん添加物を認めて、どうしてなのというお考えの方もおられましょうし、それから、46品目も使えるようになると便利になるなどお考えの方もおられるかもしれません。

46品目というのは、なぜこういうのをやることになったかということ、今までの日本の制度では、食品添加物を指定するときには、企業が申請してこないでと添加物申請の仕組みが動かなかったわけです。

そうすると、国際的に使われているものであっても、例えば、企業がそういうものを必要なのだということで国の方に申請してこないで、それはいつまでも指定されないで残っていたわけです。

それで、先ほど西島先生からもお話があったように、諸外国では使われているけれども、日本では使われていないものについては、いろいろな問題が起きてきたということもあります。

そうは言いますが、私どもとしては、一番大事なのは安全性でありますので、それで、どういうふうになら46品目を選んだかということ、諸外国で使われている食品添加物の中でも条件をつけました。

一つは、国際的な専門家会議でありますJECFAというのがあるのですけれども、そういう国際的な組織で安全性の評価が終了して、安全性が確認されているものであること、これが最初の条件です。

それから、アメリカやヨーロッパ、これはアメリカまたはヨーロッパではなくて、アメリカかつヨーロッパです。だから、国際的に広く使われているということですが、それで、国際的に広く認められていて、必要性が高いと予想されるもの、こういう条件のもの、これだけで選んだわけではないのですが、それらの中から、審議会の中で検討しまして、これは、企業が申請してこなくても、安全性審査の道に入れていって検討してもいいのではないかとということで選んだのが46です。

それについては、幾つかのグループに分けて、安全性に関する資料をしっかりと集めまして、今、順番に食品安全委員会の方に審査をお願いしています。

食品安全委員会の方では、専門調査会にかかって、本委員会にかけて、これの安全性はどうだということで、具体的に言うと食品健康影響評価と言うわけですから、ADIの設定などをやるわけですが、そこで決まった後で、今度は厚生労働省の方の審議会ですらにまた審査をして、それは安全性審査だけではなくて、指定基準だとか、指定の可否だとか、規格の設定とか、そういったことを決めていくわけです。

もちろん、その途中途中でパブリックコメントもお聞きしますし、そういった過程で進めていくといったことを今やっているわけです。

こういうふうになりますと、何か食品添加物が次々とふえていくのではないかとお思いの方もおられるかと思えます。

添加物と言え、従来は天然添加物と言われていたものが、今は既存添加物と言うのですけれども、それについては、昔から使っているから大丈夫だろうということで、ほかのものと違って、そのまま指定されていたものが結構あるのですが、それについて、今改めて安全性の審査・確認をすることにしています。

489あるのですけれども、それを、まず安全であろうというものと、それから段階的に分けて、そうではないものに近いものを一番先にやっていくのですが、そういった検討をしています。

それから、指定添加物につきましても、去年、赤色2号の検討をしましたが、既に指定されたものでも、いろいろ新たな知見が見つかったら安全性の審査等を行

うようにしています。

それから、既存の添加物は、今までは、一度指定されてしまうと、ずっと指定が続いていたのですけれども、実態調査をして、現に使われていないようなものについては削除してしまおうというようなことも行っておりますので、添加物につきましては、必要なものについては認めていこう、そうでないものについては、それなりに削除なりをしていこうということです。

それから、安全性については、新しい知見に応じて対応していこうといったことで今行っております。

以上です。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、添加物につきまして、なぜ問題だというふうに考えられているのか、その辺のコメントをいただければと思うのですが、坂本委員の方で特に何かございませんでしょうか。

○坂本委員

スライドの中でご紹介をしましたように、これは1987年のことですから、かなり昔ですが、その時期に、栄養疫学者が調査をした発がんの危険率はどれかといったときに示しましたように、添加物であるとか、それから農薬であるとか、そういうのが非常に高い率を挙げられたのが主婦の方です。

疫学者は、一番多いのは食物ですよ、それから、たばこですよというように、かなり意識が違っておりました。

実は、安全委員会ではモニターを募集いたしまして、全国から、1県で約10名ぐらいの人を募集して470名のモニターをお願いしております。

その方々にも、食品の安全性の確保についてと同じようなアンケートをいたしました。

そのときに発がんの可能性が高いと感じる要因としてどういうものがあるかということに対して、7割の人が食品添加物を挙げておりました。

それから、遺伝子組み換え食品についても3割の人が挙げておられました。実は、このモニターの方々は、一般の人よりはちょっと学識的には高い人たちが選ばれていると思いますけれども、それでも、そういう誤解と申しますか、意識の違いがありました。

それから、もう一つですが、今度は食品の安全性の観点から見たらどうかというアンケートに関しましては、6割を超える人が、農薬であるとか、輸入食品であるとか、添加物、汚染物質に不安があるというような、そういったものに対する不安の率はかなり高いようです。

特に不安を持っている人たちは、今度の新しい食品安全の行政の取り組みに対してどういうふうな評価を持っているかといいますと、評価しているという人が47.5%、ある程度評価するという人が48%で、約90%近い人が行政のあり方に期待を持っておられるのです。

中でも、おもしろいことというか、当然かもしれませんが、安全性確保の取り組みに対する評価を年代別に見てありますが、何と70歳以上の人は67.9%が期待している。50歳台で約60%の人が期待している。20歳から29歳は、たったの23.1%しか期待しておられません。

これが年代によって本当にパラレルにいつているのです。ですから、高齢者になればなるほど、食品の安全性に対する不安と、それを解決してくれることに対する期待が大きいくことがわかりました。

このようなことでよろしいでしょうか。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、消費者の意識ということで、釧路消費者協会の畠山副会長からも、なぜ問題なのかということについて、何かご意見をいただければと思います。

○畠山副会長

私の独断となるかもしれませんが、私は消費者活動を17年ぐらいつていますが、当初のころは、そういった食品添加物というのはイコール発がんのイメージが強かったと思います。

そういう時代が結構長かったかなという気がいたしますけれども、その原因といひますのは、1965年以降、約50品目の食品添加物の指定の取り消しがあったのです。その中には、使われなくなったので削除になるというものもあひますけれども、発がんの理由で削除になったものも少なくなかったわけです。

例えば、すごくわかりやすい例だと思ひうのですけれども、合成殺菌剤のAF2がありました。名前を覚えていらっしやる方もいらっしやるかと思ひますが、これは発がん性の指摘をされて削除になるまでに9年かかったのです。

ということは、9年間、これが私どもの食卓に供されていたといひたような経験なんかもあひまして、食品添加物と発がんのイメージというのは強かったように思ひます。

ただ、近年になりますと、私どもにも発がんのメカニズムというものが情報として届いてくるようになります、発がんのメカニズムというのが非常に複雑になってきていくといひことです。

例えば、発がん物質だけとただけではないし、促進物質も作用しなければいけないとか、あるいは発がん物質をとつても、食品の中に抑制物質があれば防げるとか、いろいろな情報が入ってきます。

そういったことで、ひところよりはイメージがずっと薄くなつていくのではないかといひ気がするのです。

でも、今の食品安全委員会のモニター調査では、まだ相変わらず食品添加物に対する不安が大きいといひことがあるのです。

食品添加物といひのは、私ども主婦といたしましては一番身近な人為的な化学物質です。三度三度の食事で加工食品を結構とりまひす。1日50~80種類撰つていくといひわれています。その中に食品添加物が使われるわけですから、一番身近なので関心が強いのだらうと思ひます。

それから、安全性試験のことですけれども、平成8年に厚生労働省から安全性試験のガイドラインが出されたと思ひます。これは、今の科学水準に基づいた安全性試験ですけれども、1950年代ごろに食品添加物が大変ふえまひた。そのときは、今から見るとずっと古い実験方法でやられていまひして、スクリーニングテストですか、見直しテストをされてはあひますけれども、それがどこまでいつているのかといひことがわからなく、全部見直しをされたのかどうかわからなくといひことがあります。

それから、先ほどから行政側で何回もおっしやつていまひすけれども、既存添加物が

489品目、そのままそっくり許可されたわけですが、これは安全性の審査をされないでそのままリストに載ったのでけれども、安全性の審査が今まだ進行中であるというような不安もあってかなと思います。

それから、ごく微量でも、長期にわたってとることの慢性毒性、ここら辺が消費者として漠たる不安です。こういったものが大きいかと思えます。

それから、最近、アトピーですとかアレルギーが非常にふえているわけですがけれども、こういったことも、食品添加物ですとか農薬ですとか、消費者の中には、そういったものと同時並行で出てきたような気がどうしてもするわけです。そこら辺のことも、いまだに食品添加物に対する不安というのがぬぐい切れていない原因ではないかというように私は思うのです。

○コーディネーター

ありがとうございました。

本日は、日本食品添加物協会からもご参加をいただいております。鈴木理事の方から、添加物協会としてのご意見等をいただければと思います。

○鈴木常務理事

日本食品添加物協会の鈴木です。

きょう、この場に参加された方は、西島先生のお話やら、いろいろ話を聞かれて、食品添加物というのはどういうものなのか、それから、今、消費者の立場からということでもいろいろ心配だという話が出てきておりますが、そういったところについて、我々は日ごろ皆さんに紹介し、ご理解をいただくということで作業を進めてきております。講演会やら、あるいは資料をつくって配布などをやっております。

そういう中で、我々がずっと作業を進めながら、また、坂本先生がおっしゃるように、いろいろ調査をしてみると不安だという結果が出てくる。その辺のところについて、なぜなのだろうかといういろいろと原因を究明し、それへの対応を今とっている最中でございます。

例えば、そういう面で見たとときに、一つは、西島先生の講演の中にもありましたが、誤った報道によって、全く食品添加物ではないのに食品添加物と間違っ、それが原因で事故が起こっているというようなこともあります。

それから、例えば事業者の方が、みんなが食品添加物は悪者だと思っていることを売りにつなげるということ、保存料は無添加だというようなことを商品の売りにつなげているというようなことも要因だと思います。

そういう中で、無添加表示についてはやめる方向でいろいろ指導をしたり活動をしているわけですがけれども、今、私がここでちょっと提案したいというか、皆様にご理解をいただきたいことは教科書です。

そういう意味で言うと、坂本先生も、教育が高い方ほど食品添加物を悪者に思うというふうにおっしゃっていましたが、なぜなのか。小学校はそこまでは書いていませんが、中学校から高校、大学の教科書をすべて調べました。

そうしますと、中学校の家庭科の教科書は2冊が検定になっていますが、食品添加物のことを書いているのです。

そこでは、どういう書き方をしているかといいますと、食品添加物は、こういう役割があるのですよということですがけれども、その文章の最後の締めというのは、できる限り食品添加物を使用していないものを選びましょうとか、できるだけ添加物の少ないも

のを選ぶようにしましょうというのが締めです。

そこまでしか書いてないからいいではないかというような言い方もあるのですが、コミュニケーションということではいいですと、要するに食品添加物というのは体によくないのだから、そういう少ないものを選ぶのだよということを言っている。これは検定を受けた教科書です。

さらに、その副読本には食品添加物についていろいろなことを書いてありますが、これが発がんの原因であるというようなことまで書いてあるのです。このような現状がある。それが中学・高校・大学とつながっていている。

したがって、我々は、学校で教わっていることをそんなにしっかり頭に入れているわけではないのですが、成績のいい子ほど、そういうのがインプットされて、結果として、どうも食品添加物というのは悪いのではないかというようなイメージを持ってずっと育ってきている。

そして、毎年そういう人がふえてくるわけですし、今の教育というのは、そういう教科書を使っている。そういうところが一番大きな問題ではないかということで、我々は、今そういったところを、ちゃんとサイエンスをベースにしたコミュニケーションができるような教科書にしてほしいということでアプローチをしているところです。

この辺のところが根本にあるのではないか。それがあつために、日本では何年たつても何十%ということで、食品の安全というものとサイエンスとを別にして、安心というところで、何となく心の中にこういうものが残つてしまつていて、そういうところがありまして、今、食の安全・安心ということに取り組もうとつしているときに最大の隘路になつていてのではないか。

我々日本食品添加物協会としては、こういうことに取り組んでいてるわけですが、行政の方あるいは事業者の方、あるいは一家庭の父親、母親として、そういったところを見ていただいて、それでどうなのかということを考えていただければというふうに思っています。

以上です。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

それでは、ほかのパネラーの方で、添加物の関係の問題につきまして何かご発言をされる方はいらっしゃいますでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、ご意見、どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、テーマの方を「リスクコミュニケーションについて」の方に移していきたいと思つます。

リスクコミュニケーションにつきましては、食品安全の分野では、割と新しい取り組みで、どのように進めていくべきなのか、試行錯誤的な状況もあるかと思つます。

リスクコミュニケーションにつきましては、事前に2件ほど意見が寄せられておりますので、ご紹介をさせていただきます。

行政組織内において横のつながりとか連携を密にしてほしいというお話、また、情報をホームページで知らせている形が主ですが、検索しづらいこともありますので、食の安全に関して、全国食の安全自治ネットワークのような行政ネットワークのホームページがあるといいと思つます。

また、食品安全委員会の議事録がホームページ上にありました。膨大な量のせいか、

6回目以降準備中なのが少し残念です。

ホームページを見ることができない人にも知らせていく工夫をしてほしいというようなことをございました。

それから、同じような質問ですので、続けてさせていただきます。

リスクコミュニケーションという言葉が広まり、リスクコミュニケーションの場として意見交換の場が持たれるようになったと思いますが、リスクコミュニケーションをして、その後どのようにになっていくかがよくわかりません。これから検討しながら仕組みや運用をつくり上げていくのかもしれませんが、その際には、消費者代表に参加してほしいし、その過程も含め、広報する方法にも工夫がほしい。

それから、ホームページは、まだ限定された人の媒体なので、新聞など、多くの人を知ることができる媒体を利用してくださいというようなご意見でございます。

これらの意見に関しまして、行政側から説明などをいただければと思いますが、外口参事官、お願いいたします。

○外口参事官

引き続き、私から答えさせていただきます。

この間、金沢で意見交換会をやりましたときに、参事官がたくさん答えてよかったというのがアンケートに1行あったので、少し気をよくしております。できるだけ多く答えようかなと思っています。

ご質問は、ホームページ、そのほかいろいろあります。厚生労働省のホームページ、農林水産省のホームページ、食品安全委員会のホームページ、それから、最近では自治体のホームページも随分充実してまいりましたし、私も生協さんのホームページをよく見えていますけれども、わかりやすいのです。あとはFDAのホームページとかCodexのホームページとかいろいろあります。

何かを調べたいときに、それらが横につながっていないと、それはご指摘のとおりだと思います。非常にわかりにくいのです。

それをどうやっていくか。ホームページをどこか一つに集中させるというよりも、どこか一つから入っていけば、いろいろと専門的なところへ飛んでいけるというリンクの張り方を工夫するとか、それから全体的にだれかが見ている仕組みとか、そういったことが多分必要なのではないかと思います。

実際に1カ所に固めてしまうと、情報の管理だとか調整とかでかえって扱いにくくなってしまいますので、それぞれの専門分野が責任を持ってやるところへうまく上手につなげていくような仕組みかなとも思います。

食品安全委員会の方でもリスクコミュニケーションの専門の方もおられますし、その辺は我々も参加してやっていますので、よく相談をして、どこから入っていけばうまくつながるかなというのをいろいろ実践してみたいと思います。

ちなみに、私は、農林水産省のを見ていつも劣等感を感じているのですけれども、言いわけだけさせていただくと、厚生労働省というのはやっている分野がすごく広くて、1枚のところには厚生労働省を全部入れると大変な数になります。

今何が載っているかというところ、SARSが載っているでしょう。年金が載っているでしょう。それから求人情報が載っているとか、いろいろ載っていて入りにくいのです。

だから、まず、厚生労働省のホームページをあけたときは、1枚目はちょっと置いておいて、1枚目のところの求人情報の大きい欄の上に食品安全情報というのがありますので、そこをクリックして入っていただくと、食品安全情報だけまとめたページがあっ

て、ガイドラインだとかQ & Aだとか通知だとか、そういったところに入っていきけるようになっていきますので、見ていただけたらと思いますし、もちろん、メールでご意見をいただく欄もあります。

それから、おとといも横浜で表示の会議をやったときに、ホームページ、ホームページと盛んに言ったら、ホームページを使わない方から、ホームページは嫌いだみたいな意見があつて困ったのですけれども、ホームページだけではなくて、いろいろなものと組み合わせていこうと思います。

ただ、ほかのは情報量に限りがあるのです。それから、自由なときや好きなときに参照できるということで、これからホームページは基本になっていくのかなと思っています。

ただ、それ以外のところにもうまくつなげるためにいろいろな取り組みをしています。政府広報など、新聞のチラシで入っていく形で食品衛生法の改正のお知らせをしたのが9月でしたし、同じ月には、朝早かったのですけれども、テレビの「新日本探検隊」という番組で15分ほど検疫所の様子を映してもらった。船が入ってきて、倉庫に入っている食べ物をどうやって収去して、検疫所の検査センターに運んで、どんな検査をして、残留農薬などを調べていくかというのをやりましたが、活字で書くより映像がいいです。どういう検査をしているのかというのがすごくよくわかるのです。だから、そういったことを組み合わせてやっていきたいと思っています。

大体このぐらいですが、あと足りない分は、また、だれか補足してください。

○コーディネーター

姫田情報官の方からお願いいたします。

○姫田消費者情報官

3省共同では、そういうことでいいかと思っています。

加えて、先ほどもご説明しましたけれども、私どもの資料3の7ページに「食品に関するリスクコミュニケーション」というものがございまして、ここは、施策について意見交換をしようということで、とりあえず9月10日と30日に残留農薬について実施をいたしました。

その中で、ホームページと、あとプレスには一生懸命に出したのですけれども、残念ながら載らなかったということもありますが、農政局とか農政事務所からも、それぞれ団体の方に声をかけていただいて、消費者団体46団体に参加していただきました。これは、私どもから来てくださいということではなくて、PRした中で来ていただいたということです。

それから、今度11月10日にやります抗菌性物質は、残念ながら、大きな新聞ではないですが、日本農業新聞に載せていただいたというようなこともございまして、私どももいろいろな手段でPRしていこうと思っています。

それから、特に本省でやっております食品に関するリスクコミュニケーションについては、どちらかという、意見をいただく方を一般公募して、特に消費者の方々を中心に一般公募して参加していただく。それを施策に反映していこうということを実施しております。これからもっとどんどん進めていきたいと思っています。

○コーディネーター

ありがとうございました。

坂本委員、お願いいたします。

○坂本委員

ご質問の中に二つありますが、いずれも委員会に対するご意見のように承りましたので、ちょっと申し上げておきたいと思えます。

第6回目以降、ホームページが準備中であるというのが非常に残念ですという言葉ですが、委員会の仕事というのは4カ月目を終わりましただけで、今、飛行機で言えば上昇中でございます。これが安定した空路に乗るには、もうちょっと時間がかかると思えます。

議事録がそれぞれの委員の先生方に回ってくるのですが、例えば、私などは非常勤ですので、1週間に1、2回しか参りません。それでチェックをして戻して、それからまた整理をしてというような手間がかかることもあって、少しおくれ気味です。お許してください。私も反省しますが、事務局にも申し上げておきます。

それから、下の方の欄に、仕組みや運用をつくり上げていく中で、消費者代表に参加してほしいというようなご意見がございました。

実際に専門委員会というのがございまして、特に、この中の企画とリスコミには、公募をした一般の方々が2名、それから消費者団体の方がそれぞれ2名ずつお入りになっていらっしゃるのので、ご意見をおっしゃってくださる機会は十分にあるだろうと思うのです。ですから、これは確実に実現しております。

ちなみに、もしホームページがなくて、お尋ねになりたいことがあれば、食の安全ダイヤルというのがございまして、これはお手元のレジュメの「安心を食べてほしいから」というところの一番下に囲みで食の安全ダイヤルの番号が書いてございますので、どうぞそちらへお電話でお尋ねください。的確にお答えする人たちがいます。

そのほかにパブリックヒアリングをやったり、あるいは消費者団体とのお話し合いも月に1回は定期的にやりましょうというように、消費者の意見を聞く機会はかなり設けておりますので、ご了承ください。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、ほかのパネラーの方で何かご意見等がありましたら、お願いいたします。

服部様、お願いいたします。

○服部食品安全協議会委員

先ほどの山田先生のご講演等も聞きまして、私もリスクコミュニケーションという言葉自体はわかるわけですが、食品企業として、それをどういう形で持っていったらいいのかというのがよくわからないところがございます。

今、ホームページということもございましたけれども、受ける側と送る側との双方向性で、お互いに情報の共有をしながらリスクについて語り合ひましょう、理解をしていきたいと思いますということなのだろうなというふうに理解しているところでございますが、そのあたりを専門家の先生方の方から、かわり方といいますか、事業者としてのかわり方に対するアドバイスをいただけたらと思っております。

これで、今後取り組む企業が多くなり、また、リスクコミュニケーションに対する体制というものが整ってきた場合には、先ほど私の方から報告をさせていただきましたけれども、HACCPに基づく段階的な自主衛生管理導入事業といったものの中で、リス

コミュニケーションに対してどの程度取り組んでいるのかというふうなチェックリストも加えていかなければならないのかなというふうに感じておりますが、その辺について、少しアドバイスをいただけたらと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○コーディネーター

ありがとうございました。

今、チェックリストなどのアドバイスということについてご意見があったのですけれども、どなたかお答えいただける方はいらっしゃいませんか。

○山田先生

ほかにも言いたいことがあったのですけれども、今のご意見に対してちょっと反応をさせていただきますが、すばらしいアイデアだと思います。

どういうふうになれば好意を持って見られるかとか、信頼・信用が高まるかということですが、やはりオープンでやるということだと思います。隠したりうそをついていないというイメージというのがすごく大事だと思うのです。

これをやったから付加価値がついて高く買うだろうというのは、実は、すぐに見えるのです。

リスクコミュニケーションは、どちらかという科学というよりは心の問題でありますので、いかに自分たちが一生懸命にやっているかというのをわかっていただき、かつ、クライアントなりバイヤーとか、消費者の意向というものを取り入れるかということだと思います。

ただ、一般論としてはすごく難しく、企業がするやり方、それから行政がするやり方、それぞれ目的によって適したものがあると思います。

ですから、細かいことは、そのときに聞いていただいたらという感じでございますけれども、原則としては、そもそも信頼・信用を高めることを目的としてやるということがあります。それで、お互いに意見を交換して、お互いのニーズを知る、それが実態でございませう。

そこで、文書に出ている質問に対してちょっと情報を提供したいのですけれども、先ほどアメリカはすごく進んでいると申しました。

食品の安全性に関して、行政についてはフードセーフティというポータルサイトがあります。「www.foodsafety.com」というのがありまして、そこに行きますと、今、トピックになっているものがずらっと並んでいて、一番下の方にFDAとかUSDAとかCDCとか、食品の安全性にかかわる行政をしているところの食品安全部門のところへ飛べるようになっております。そういうのが日本でもあると便利だろうというふうに思います。

例えば重要な問題があるときには、ファクスバックといたしまして、この番号に電話をかけたらファクスで情報が戻ってくるというようなこともアメリカはやっております。

それと、FDAなんかだったら、「FDAコンシューマー」というすごくきれいな、本当にプロ仕様の機関誌とか月刊誌を出しております、その中に、市民がわかるように優しく砕いていろいろな情報を書いているということもしています。

それから、たしか去年だったと思うのですけれども、ずっと前からやっているファイドバックという、微生物の汚染を防ぐということをFDAとUSDが共同でやっているのですけれども、それをインターネットだけではなくてテレビ番組にしています。それ

はエミー賞まで取ったというぐらい力を入れてやっているということがあります。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

お時間がちょっと少なくなってきましたが、会場の方で、このリスクコミュニケーションについて何かご意見のある方はございますでしょうか。手を挙げていただければと思うのですが、よろしいですか。

それでは、次に「食の安全の確保に向けた取り組みについて」のところに入りたいと思います。

まず、「食品安全行政システム等」の(1)、(2)と、それから「食品の監視等」につきまして、参事官の方から簡単にご回答をいただければと思います。

○外口参事官

時間がなくなってまいりまして、また、今回もアンケート結果でも、結局、一方的な説明ではないかというふうに書かれそうなので、ちょっとはしよります。

まず、(1)番の予防原則というのは、恐らく事故が起きないように、その前の段階をきっちりやってくださいということだと思いますけれども、食品衛生法をつくったときの考え方でも言ったとおり、そういった考えを十分含んでやっていきたいと思っています。

それから、(2)番目の消費者の参画できる余地ですけれども、厚生労働省の方でも、審議会の方の分科会で消費者の代表の方は今3名入っておられます。

それから、食品安全委員会の方も、専門調査会の方には消費者の方が企画部門とかりスクコミュニケーション部門に何人か入っておられます。

それから、次に食品の監視ですけれども、検査体制とか輸入食品の監視体制の充実強化、これは食品衛生法の説明のときに高井課長が説明したとおり、今年かなり充実いたしました。

それから、偽装表示の実態に対しての監視の強化、法の周知ですが、これも今回の食品衛生法の改正、これも目的の一つでありますので、かなり充実しましたし、それから、一言つけ加えますと、監視とか罰則だけではなくて、その前のステップが大事です。

そういう意味で、例えばアレルギーだって、表示のチェックをするのも大事ですけれども、「アレルギー物質の表示」というパンフレットはホームページでダウンロードできます。

こういう一般向けのものに加えて、製造者、業者向けの詳細なもの、事業者さんがどう理解して、どういう表示をするのだろうというのを消費者も知りたいのです。

特に、家族にアレルギーの方がおられる場合、どういう仕組みで表示がされているのだろうというのもホームページでダウンロードができます。製造者、業者さん向けのところからクリックしていただくとも出てきますし、Q&Aのところからも出てくるかもしれませんが、とにかく、監視とか罰則の前の段階も含めて充実強化していきたいと思っています。

それから、一括表示の食品添加物に違反添加物が使用されることのないよう監視をしてくださいという御指摘です。これも、一斉点検の機会だとか、一括名表示の話だと、どちらかという、内部からのご意見からスタートするときも多いのですけれども、十分にやっていきたいと思っておりますし、これについては、最近、業界の方もいろいろ実質的

な取り組みを進められていると聞いております。

それから、(12)の「特定保健用食品の申請に関して」の申請資料の取り扱いについてですが、非公開の資料をどこまで公開するのか、これは今ちょうど検討するところですので、決まり次第、またお知らせしたいと思えます。

以上です。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

それから、「食品の監視等」につきましては、本日、北海道庁の方もお見えいただいておりますので、簡単にコメントをいただければと思えます。

○米川北海道食品衛生課長

食品衛生課長の米川でございます。

今まで全国的な対応ということでお話をされておりましたけれども、北海道としても、特に、表示について行政がどのような対応をしていくのかというのは、消費者が食品に対して信頼をしていただくための非常に大事な基礎的な行政の仕事であろうと思っております。いろいろな対応をしております。

ただ、先ほど輸入食品のこともございましたし、北海道で生産される相当数—ちょっと数は言えませんけれども、たしか、多様な食品に対していろいろな形での表示がなされますが、これらについては保健所で毎年調査をし、または監視をしながら、安全性、それから正しい表示が行われているかどうかということで対応をしております。

ちなみに、平成14年度に道立の保健所で調べました表示に関して違反があったものの件数としては、703件でございます。

これを多いと見るか少ないと見るかということですが、表示については適切にさせていただくということをしちっとやっていく。特に、スーパーマーケットであるとか、それから製造施設に直接立ち入りをしてというようなことでやっております。

食品は全国広く流通しますので、特に生産県である北海道として、これからも政令市なんかとも連携をし、表示については責任を持った対応をしてまいりたい、このように考えて今事業も進めております。

特に、北海道では、北海道の食の安全ということを考える上で非常に大事な仕事として、平成10年に安全で健康的な食環境づくり推進方策というものを策定いたしました。

その中には、表示のこと、それから製造施設におけるHACCPの導入促進であるとか、いろいろな課題を盛り込んでおりますけれども、この推進方策を今年度中に見直しをいたしまして、北海道として主体的な食の安全についての役割を果たしていきたい、このように考えています。

今、ちょうどパブリックコメントをかけておまして、11月5日までに道民の多くの方からご意見をいただいて、それを取り入れた形で、年内に今の推進方策を策定し、道民にお知らせをしていきたい、このような流れになっております。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

ただいままとめて説明をさせていただいたのですが、パネラーの方から何か追加のご意見等はございますでしょうか。

それでは、畠山様にお願いいたします。

○畠山副会長

まず、予防原則のことですけれども、BSEで経験したとおり、今、食品が大変国際化しています。

こういった中で、海外で起きた食品事故は日本でも起こり得るというような意識をしっかりと

坂本でございます。こんにちは。

持って、予防原則ということは大事だと思いますので、常に情報収集をして、よろしく

お願いいたします。
それから、輸入食品の監視ですけれども、先ほど厚労省の説明を受けまして、かなり具体的に動いておりまして安心している部分もあるのですが、ただ、食品検疫につきまして、衛生監視員もモニタリング検査もどちらもふやしたということですが、ふやした数字がこれで十分かどうかということは私はちょっとわかりません。

動植物検疫、そちらの方の防疫官の数と比較しますと、今現在ふやした数字でもまだ少ないですし、そういった比較の仕方が適切かどうかという問題もあるのですけれども、そういったことがあります。

それから、食品検疫所ですけれども、分析機器を備えている食品検疫所が少ないのです。全国に31カ所の食品検疫所があるわけですが、そのうち、分析機器が全くないというところが11カ所あります。

それから、放射能検査機器しかないというところが15カ所ということで、そういったところは、横浜ですとか大阪ですとか、そういったところに分析をお願いするということになっているわけですが、こういったことでは分析機器が少なすぎるのではないかと思います。

検査結果が出たときには、その食品は既に市場に流通していて、食品は私どもの胃の中に入っているといったようなことがどうしても起こり得ると思いますので、もう一声、輸入食品の方は検査体制をしっかりとされた方がよろしいのではないかと思います。

それから、これだけの事件が次々に起こっていても、いまだに表示の違反があります。法や制度は整備されていますけれども、監視の制度がきちりしていなければ、ざる法になると思うのです。そういったことで、こちらの方もまたよろしくお願ひしたいと思ひます。

本当は事業者の方が守ってくださると監視も要らないのですけれども、なかなかそうはいかないと思いますので、よろしくお願ひいたします。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

外口参事官、補足をお願いいたします。

○外口参事官

やっと双方向の意見交換になりました。

検疫所は31カ所あるのですけれども、その中で、分析機器がなくて細かい検査をやっていないところは確かにあるのです。

だけれども、これは、あえてそうしているのです。それは、どこも検査する食品の収

去はするのですけれども、検査する場所は、主に横浜と神戸に集中させています。そこに大きな検査センターをつくって、残留農薬だとか、遺伝子組み換え食品の検査だとか、添加物の検査だとか、どこのどんな検査機器でも、一つの機器にちょっと入れれば全部答えが出るわけではないのです。極端に言えば、一つの品目ごとに機器が要るわけです。

それから、熟練した検査の職員がいて制度管理をして、それをまた次々と研修をして職員も育てていかなければなりませんので、あるところに集中させて、そのかわり、ほかのところは収去だけして、それを送るのです。今、宅急便で送れば次の日には確実に届きますので、まず、そこにあるのと同じように一収去という言葉はサンプリングという意味でもあります。限られた人数と予算では、恐らく、その方法が一番いいのかなと思ってやっていますので、機器がないからうまくいっていないとか、そういうことでないということは、とりあえずご理解をいただければと思います。

○コーディネーター

ありがとうございました。

姫田消費者情報官、お願いいたします。

○姫田消費者情報官

食品の表示の監視ということでございますが、先ほども農政事務所をご紹介させていただきましたけれども、私どもの食糧事務所が農政事務所が変わって、全国で食品の安全にかかわる者が2, 100人、新たにできております。

ここで、一つは特別検査ということですが、ウナギですとか、それから、今はお米ですけれども、特定の時期に特定のものについて食品表示の検査をしています。

物によっては仕入れ先までさかのぼって調べて、本当に正しい表示が行われているかということも検査したりしております。

もう一つは、一般の検査でございますが、何分今までお米の検査を中心にやってきたところなので、今、厚生労働省さんと一緒になって協力をしながら、特に厚生労働省さんの出先ということではないのですけれども、ご関係の道の保健所と農政事務所が一緒に回るというようなことも含めて、これからも、より表示の検査体制、監視体制を強めていきたいと思っております。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、「遺伝子組み換え食品について」のお話に移らせていただきたいと思います。

お時間の関係もございますので、読み上げの方は割愛させていただきます、(6)番につきまして、坂本委員の方から、安全委員会でのご経験などをお話しいただければと思います。

○坂本委員

(6)番、(7)番、(8)番を一緒にして答えさせていただきます。

実は、食品安全委員会では、遺伝子組み換え食品についての意見を聞く会ということをやりました、ご専門の先生をお迎えし、一般の方が10名と専門家が十数名集まりまして、公聴会みたいな意見を聞く会を開催いたしました。

その前に、10月6日から21日間、電子メールとかファクスその他でご意見を伺い、それもお尋ねすることにしたのですが、24日に意見の聴取を行ったわけです。2時間にわたって大変熱心なご意見がございました。

それで感じましたことは、これは議事録によるのですけれども、二つのパターンに分かれます。

つまり、一般の人々の意見として、遺伝子組み換え食品に関するものでは、まず、評価に当たって厳しい審査をしていただきたいということと、遺伝子抗体交配種について、これまで以上に厳しい基準をつくってほしいということ。

それから、親が安全だからと言っても安全ではないし、危険性が増すのではないかというようなことであるとか、選択マーカーとしての抗生物質耐性遺伝子の存在が不安であるというようなことで、消費者側では、その遺伝子組み換え食品が実際にある食品をつくり出すということに対して非常に不安感を持っておられて、検査体制をきちんとしてほしい、チェック体制をきちんとしてほしいというご要望が非常に多くございました。

一方、それでは、専門家同士の意見はどうであったかといいますと、例えば、遺伝子組み換え食品について一番ご懸念があるのはアレルギーとの関係ではないかということです。

それについて、アレルギーに係る考え方についてどうだろうというご意見があったときに、食べ物というのは小腸で吸収されていくのですが、腸管へ移行した際に吸収されないものが10%ぐらいある。そういうものが遺伝子組み換え食品であった場合にアレルギーが発症することはないかというようなご質問でしたが、成人でも100%吸収されないし、アミノ酸に分解されなくて腸管で吸収されるものもあるけれども、食経験のあるものは免疫体制を有しているということです。

食経験のないものはアレルギーの発現の可能性があるということであるとか、そのような意見が交わされて、私どもの専門家の間では、アレルギーに対する懸念というのがあって、実際に遺伝子組み換え食品のご専門の方に聞いたところ、吸収においては、アレルギーについては、食経験があるものについては危険はないというようなお話があったりして、非常に活発な意見が見られました。

現在、私どものところで遺伝子組み換え食品等の安全性評価基準策定というものに向けて、コーデックス委員会が示しているガイドライン等を参照して、今後、国際的な整合性を担保していくようなことがやられていくということでございまして、この専門委員会で検討をされてガイドラインがつくられていくという経過になっておりますので、もうしばらく時間がかかるかと思いますが、それまでご了承ください。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、(7)番と(8)番について外口参事官の方からコメントをいただけますでしょうか。

○外口参事官

すべて義務表示対象品目にしてくださいというのは、恐らく大豆油とかしょうゆのことだと思うのですが、実際、遺伝子が入っているかどうかというのは核酸増幅検査でやるわけですし、それから、特定のたんぱくというのは抗原抗体反応ではかるわけですが、そういったものが製造工程の中で分解されたり除去されたりすると、それがう

まくひっかからないのです。

ということで、検出する方法がないものについて義務表示にするというのは、仕組みとしてつくるのにはなかなか難しさがあるということはご理解をいただきたいと思いません。

それから、その次ですが、意図せざる混入の割合の話ですけれども、5%から1%、恐らくヨーロッパでのいろいろのお話を参考にしてのご質問だと思います。

まず、許可されていないものについては少しでも入っていたらだめです。

それから、意図的に入れたものは許可の有無にかかわらず当然だめです。

それから、分別管理をしたときに意図しなくて入ってしまったもの、この基準が今5%になっているわけです。

それは、分別管理をしたといっても、5%以上になったときは、我々は、それは分別管理をしたと認めないということです。

それから、分別管理をしていないで、例えば1%とか2%であったらいいかということ、それはだめです。分別管理をしているというのが条件です。

そういうことで、基準を5%にしているのですけれども、例えばアメリカの中西部の畑で分別管理をするということはどういうことかということ、まず畑の位置を離して、使う農機具なども変えるか、きれいにするとかというのをやるし、それから、ばら積みの場合であったら、例えば、ミシシッピ川のところを使って船で来るとすると、その前にリバーエレベーターという倉庫みたいなところに入れるでしょう。そこへ入れるときにほかのとまじるかどうか。それがまじらないようにちゃんと分別するわけです。

それから、畑のそばにもカントリーエレベーターというのがあるわけです。今度はニューオーリンズとかの港ですが、その辺でもう一回積みかえをして、それから日本にやってきて、今度は日本の流通システムに乗るわけです。

その間にいろいろな輸送器具が入ったりとか、それをきれいに分別する、あるいは種類が違うごとにきれいにするとかいうのを積み重ねていくと、かなり厳密に分別しても、今の状況だと基準は5%ぐらいかなと思いますし、そういうのに基づいてつくっているのです。

ただ、分別管理の方法がうんと進歩をしていけば、それはまた実態に合わせていろいろ変えていくことにはなると思います。そういうのが今の状況です。

○コーディネーター

ありがとうございました。

畠山様、どうぞ。

○畠山副会長

今のお答えに2点意見を言わせて下さい。1点は消費者心理というのはどういうものかということです。油ですとか、お醤油ですとか、そういったものについては検出する方法がない。だから検出する方法のないものについて義務表示を課するのはどういったものかというようなお話だったかと思えます。

それはそれでそうなのかなと思いますけれども、ただ、消費者にしましたら、食品を選ぶときは、今はただ安全性だけを選ぶのではなくて、その食品の背景にある環境問題ですとか、社会問題ですとか、そういったところまで考えてGM食品を自分自身が受け入れるかどうか、そういったような選択をする時代になってきていると思うのです。

ですから、そういった意味で、検出方法がないというのであれば難しいのかなとは思

いますけれども、こういった遺伝子組み換え食品を受け入れたくない消費者の選択を保証する手だてを何か考えていただきたいと思います。

それから、もう1点ですが、5%の購入につきましては、一応、消費者の感覚からいうと、表示を見て不使用といったら、もう100%使っていないと思うのが消費者の認識なわけで、それが、5%までは入っていてもいいんだよ、だけれども、100%不使用という意味になるのだよという、こちら辺は消費者との間にすごいギャップがあると思うのです。

ですから、これも、先ほど、将来的にはこの数値を縮めていけるかもしれないというお話がありましたけれども、そのようにお願いしたいと思います。

○コーディネーター

ありがとうございました。

それでは、姫田消費者情報官、どうぞ。

○姫田消費者情報官

それと、多分、その後のトレーサビリティだと思いますけれども、まとめて答えませう。

今の話の補足ですが、意図せざる混入のところで、トウモロコシなんかの場合は、風で花粉が飛びまして、例えば500メートル向こうで組み換えのものがあつた。そして、それから500メートル離れた圃場で組み換えでないものがあつた場合に、風で飛んでしまうわけです。

現実に、分別管理のところで最低500メートルは離すということにはしてありますけれども、どうしても花粉が飛ぶ。

ほかの植物ですと、花粉が飛んでそこで受粉しても、そのもの自体はならないのですけれども、トウモロコシは、受精した段階で新しい次の世代の表現型が出てしまうので、自分がやっけていなくても、飛んできたもので組み換え体になってしまうということになります。ですから、そういう意味では、きちっと分別していても混入があるということなんです。

ご存じのように、スターリンクが栽培されなくなつてからかなり長いのですけれども、まだ大分残つているという状態になっていることはご理解をいただきたいと思ひます。

それから、表示については、消費者の選択という意味で、遺伝子組み換えでないという表示について任意でできることになっておりますし、してはだめということにはなっておりません。そこはメーカーの方で、そういう消費者ニーズに合わせて表示することはできるということで、むしろ、そういう任意表示の方を活用していただければと思ひます。

それから、果物のトレーサビリティ・システムということですが、これは先ほどトレーサビリティのときにもお話をしたように、まず一つは、生産者の方々が農薬をまいたとか、いつ使つたとか何とかとかという生産履歴について記帳するということは、少なくとも生産者としての最低の義務だろうと私どもは考えております。

それから、流通段階の方々が、それをどこから仕入れて、どこに出したかということも記帳することは最低の義務だろうと思ひています。これは、生産者の負担という以前に、本来すべきことだろうと思ひております。

ただ、それは、いわゆる牛肉のように、一つのスーパーで、この果物はどこでとれ

て、どういう生産履歴があったかというシステムというのは今補助事業でやっておりますが、それは、あくまでも消費者負担の中で、高くてもいいよ、そういうものがほしいよという方々に対してのシステムであって、それは生産者の負担というものを求めているわけではありません。

ですから、勘違いしていただきたくないのですけれども、記帳義務とか、そういうことについては、幾ら零細な農業者だって、物を売っている以上、製造者としての最低の義務は果たしていただかなければいけない。

ただ、牛肉のトレーサビリティなどと誤解しない、あるいは今補助事業で始めている、いわゆる顔の見える関係のものについては、別途、それは高付加価値のものとしてご理解をいただきたいと思っています。

それから、製造年月日につきましては、例えば、昔、牛乳もゼロデイ牛乳などと言って、よく最終的な抗生物質検査も出ないで、製造年月日が若いことを競争してやったような、非常によくはない弊害がかなりあったことが一つです。

それから、同じ牛乳を処理するにしても、HACCP工場で行ったのと、そうでない工場で行ったものと、それが同じ賞味期限になることは考えられないわけですが、製造年月日を表示するということが必ずしも消費者そのものの利益になるとは思っておりません。

製造年月日を入れると、どうしても製造年月日の若いものからどんどんどんどん売れていって、結果論として古いものが安売りになる。

古いものを安売りするということは、全体的に価格を上げなければいけないということになるわけなので、これは必ずしも消費者のメリットになるわけではない。ましてや、古いものが売れなくて廃棄ということになれば、国全体の損失になるというふうに考えておりますので、製造年月日というよりは、正しく賞味期限の方を理解していただくということが大切ではないのかなと考えております。

○コーディネーター

ありがとうございました。

パネラーの方から、何かコメントございますか。

よろしいでしょうか。

それでは、大変恐縮ですが、会場の方で、どうしてもこれだけは言いたいというようなご意見がございましたら、ご発言をしていただければと思いますけれども、どなたかいらっしゃいますでしょうか。

よろしいですか。

こちらの不手際等もございまして、パネルディスカッションの方が大分長引いてしまいました。

司会の方に戻したいと思います。

6. 閉会

○司会

以上をもちまして、食の安全に関する意見交換会を終了させていただきたいと思っております。

本日は、ご参集をいただきまして、まことにありがとうございました。

以上