

輸入食品の安全確保に関する意見交換会

平成15年12月9日（火）

於：三田共用会議所

●司会（磯貝）

ただいまから「輸入食品の安全確保に関する意見交換会」を開催したいと思います。私は本日、司会を務めさせていただきます厚生労働省の医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室の磯貝と申します。本日、終わりまでどうぞよろしくお願いいたします。

初めに、本日お配りしております資料の確認をさせていただきます。封筒の中に議事次第の1枚紙がございます。それに沿って説明させていただきます。下の方に配付資料一覧が書いてございます。資料1「輸入食品の監視」ということでポンチ絵があります。資料2-1「輸入食品監視指導計画（案）」というものでございます。それから、資料の2-2「平成16年度輸入食品監視指導計画（案）」というものでございます。それから資料3「農林水産省における輸入食品の安全対策について」、それから資料4「食品の微生物学的衛生管理」、資料5「輸入食品の安全確保に関する考え方と今後の課題」、資料6「輸入食品の安全確保に関する意見交換会～事業者としての取り組み事例～」というものでございます。それから、資料番号は振ってございませんが、この会場に御参加いただいている方から事前に御質問をいただいております。それに対する意見、質問、要望ということで、その回答の横紙が入ってございます。それからあと、終了後に、この会に関するアンケートをいただきたいということで、「意見交換会に御参加いただいた皆様へ」という形でアンケート用紙を配付してございます。もし資料に不足等がございましたら、事務局もしくは受付までお申し出くださいますようお願いいたします。

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。

まず、本日は2部構成とさせていただきます。第1部は、輸入食品の安全確保に関する行政や研究者側の取組に関する説明とさせていただきます。所要時間は約80分程度を予定いたしております。第1部終了後、約10分間の休憩をいただきまして、3時35分をめぐりに第2部の意見交換会に移らせていただきます。なお、会場の都合上、午後5時ごろには終了させていただきたいと存じますので、あらかじめ御承知いただきたく存じます。

それでは、第1部の輸入食品の安全確保につきまして説明に入りたいと思います。それでは東京検疫所の森田所長より輸入食品の監視について説明をお願いいたします。

●森田東京検疫所長

御紹介いただきました東京検疫所の森田でございます。

初めに検疫所というのをちょっと御紹介させていただきたいと思います。なかなかじみのない皆さん、保健所の方が知っている人が多いと思いますけれども、検疫所というのは、2つの大きな柱がありまして、1つは、昨年来騒ぎになっていますSARSのような、ああいう海外での感染症が侵入してくるのを防止するための人の検疫ですとかそういうことをやっています。もう一つの大きな柱が輸入食品の安全確保ということで、届出を受けて検査をし、そのような輸入食品の安全確保のための仕事もしているということでもあります。

（スライド）

初めに、我々の食生活はどれぐらい海外に依存しているのかという、この表は農林水産省の統計なのですが、平成13年、これを見てきますと、米はほぼ100%、これはWTOの関係で一部輸入があるけれども、ほぼ100%自給できる。小麦になると11%。大体600万トンの消費のあるうちに、日本国内でつくれるのは70万トンぐらいしかない。それから豆類、これは7%になっていますけれども、大豆で見ると5%ぐらいしかない。500万トン近く消費しているうちの30万トンぐらいしか生産はないという状況です。しかし、こう見てきますと、肉類は53とか卵は96、牛乳・乳製品68、魚介類が非常に減ってきて、今、輸入が半分にかわる。大体900万トンの消費がありますけれども、そのうちの半分の450万トンが輸入に変わってきている。しかし、こういう状況を見ていくと、意外とこの辺は自給率が高いのじゃないかかと思えますけれども、ここにある供給熱量総合食料自給率が一般に言われてカロリーベース、我々が食べているもののカロリー換算にしてその出はどこかと。ということは何を言っているかということ、ここの部分の畜産物の餌を海外に依存している。この米の量より多く、この米は大体1,000万トン近く生産しますが、トウモロコシは1,200万トン家畜の餌で輸入している。それがこの肉になり牛乳になり卵になる。

（スライド）

それを計算していきますと、例えば乳・乳製品は、国内生産の68%、これは平成13年ですけれども、餌の自給率は43%、そうすると実際の実力は29%しかない。海外から一切穀物を遮断されたら29%しか自給率はない。それから牛肉でいくならば、実際に35%の自給率になっていますけれども、もうとくに輸入の方が多いわけです。この餌の自給率を見ていくと9%しか実力がない。それから、豚肉でいくならば6%、卵はこれだけ自給率が高いと思われていたものが10%、鶏肉は7%、これが実際の畜産物の日本における実力。ですから、餌を切られるとこういう状況になるということです。それで、この乳・乳製品、あるいは牛乳の自給率が高いのは草を食べさせるからです。この自給率を高めるといことは、草をいかに有効に使っていくかということになります。

（スライド）

今のような畜産物のことを考えていくと、カロリーベースで60%は海外に依存してい

というのが、そういう餌を勘案した数値だということです。輸入届出は実際のどのくらいあるかといいますと、年々増えてきて162万件、重量でいきますと、お腹の大きさは変わらないわけですから大体3,200万、3,000万のところを推移している。162万件的届出があるということです。

(スライド)

これは輸入食品に対する消費者の方はどういう意識を持っているか。これは先般、食品安全委員会が公表していましたけれども、これを委ますと、食品の安全性の観点からより不安を感じているのは何か。農薬とか添加物とか汚染物質、個々の物質の他に総称的な輸入食品というのが出てきます。農薬に次いで輸入食品が66.4%、この傾向が非常におもしろいのは、農薬、添加物、汚染物、化学物質が上位にきて微生物が下にきているというところが、これは消費者のアンケートをとると同じパターンが出てくるわけです。

(スライド)

これは国民生活モニター、平成14年度調査ですけれども、生鮮食品には新鮮さ、新しさ、加工食品に安全性を求めているという状況がある。

(スライド)

食品を選ぶ際、重要と考えるのは日付なのですね。消費者の方は少しでも新しいものを買いたい。それから原産国、これはどこの国から輸入しているか。この原産国の意味も2つあって、フランスのワインならいいなというのと、東南アジアの野菜なら嫌だという意味もあって原産国、次いで添加物を含むかどうか。

(スライド)

これが国産品と輸入品の選択で、「多くの場合、国産品」、「どちらかという、国産品」というのは生鮮食品では95%、加工食品でいうなら84.2%、特にこだわらないという人は9.1%、多くの場合、輸入品という人はほとんどいなくて、この0.1%というのがチーズであればヨーロッパのチーズがいいとか、あるいはワインならイタリア、フランスがいいとか、そういうことなのだと思います。それで、値段が倍になっても、輸入食品を買いますかという、生鮮食品であれば、倍になっても国産を買うという人が50、ネギが2本で国産が200円、輸入品は100円、それでも半分の方は200円出しても国産を買いたい。加工食品でいくと45%、こういうふうに輸入食品に対する不安、あるいは国産品に皆さんがいかに安心しているかというのは、この表を見てわかると思います。

(スライド)

これは読売新聞が昨年8月に調査した国産の米、野菜、肉などに対する印象で、「おいしい」、「安全性が高い」、「値段が高い」、「新鮮だ」。外国から輸入された米、野菜、肉など「安全性が低い」、「値段が安い」、「おいしくない」、こういうような大体パターンは、消費者の認識は一致しているのです。

(スライド)

これはセゾン総合研究所が、これも昨年調査したのですけれども、「食品の安全、安心に関する消費者意識の行動の変化」で現在の信頼の程度、「信頼している どちらかといえば信頼している」、「以前は信頼していたが今は信頼していない」、「もともと信頼していない」、ここで非常に低いのは海外生産者、もともと信頼されていない。食品輸入業者、これは信頼されていない、もともと信頼していない、こういうパターン。これは昨年来いろいろ事件があったから、特に行政は、今まで信頼していたけれども信頼できなくなったというのと、もともと信頼していないというのが高い。これはいろいろなアンケートを見ていくと同じようなパターンが出てきます。そして、こういうふうに信頼していないけれども、実際、食品の安全確保にはどこに期待するかといったら、行政に期待するというのが大体の、ここにはありませんけれども、そういう状況です。

(スライド)

輸入食品がなぜ不安を持たれるかということですけれども、これは消費者の方から離れ過ぎていくということです。輸出国で生産・加工・製造して、あるいはA国で生産したものをB国で加工・製造する、それが輸入時にチェックされて、それは輸入者の責務であると同時に、国も責務を持つ、そして国内の流通でも加工・製造、国内の安全確保対策も必要。かつて輸入食品というのは、原料を輸入して国内で加工・製造が多かったのですけれども、あれだけ届出件数が伸びているということはどういうことかといいますと、海外で加工する、海外で野菜をつくってもってくる、そういうことが増え出した。そしてこういうパターンも、ノルウェーでとれたサバをタイへもって行って開きにしようと。塩蔵にして、そして入ってくる。消費者の皆さん方から見ると非常に見えない。自分が参加することもできない、見えないものに対する漠然とした不安というのが当然出てくるのだと思うのです。

それから、日本の今輸入される方というのは、輸出国では、どうしてそんなことをするのかという加工までしてもってくるのがある。例えば、エビをむき身にして、切り身を入れてのばしエビ。例えば、5センチのエビを10センチにのばす、そうすると天ぷらが長くなる。えび天が長くなって見た目がいい。中国の人に見てみると、そんなのどうしてするのかと思うでしょうけれども、日本にいます、昔のえび天というのは5センチあって、あと小麦粉がずっとついていたのですけれども、今は万遍なくエビが入ってくるというのは、そういう手間をかけてもってくる。インドネシアなどでとれたものを中国にもって行って、そういう加工して冷凍でもってくるというのもあるわけですから。そういうことで、消費者の方々は、こういうふうに目にすることが出来ないことに伴う不安というのが多いのだと思います。

(スライド)

食品の検査手順を見えますと、営業上使用しようとして輸入する食品はすべて検疫所に届けなきゃならないわけです。個人でお持ち帰りになるものは食品衛生法上は問題ありませんけれども、営業上使用するものはすべて検疫所に届ける。検疫所に届出され

た場合、食品衛生監視員、これは一定の資格のある人が食品の安全に詳しい人が書類を審査して、試験検査成績の提出するよう求める。これは、あなたはこういう検査をして、そのデータを持ってこなきゃ輸入は認めませんよ、あるいは食品衛生監視員の人が保税倉庫に向いて、現物を検査し、試験検査のためのサンプルをとって国が自ら検査していくもの。そして書類審査だけで今までの経験からいって問題ないというもの、そういうのに分類していくわけです。そして、書類審査、現物の確認、試験検査の成績などによって食品衛生法に適合していることが確認できたものは初めて輸入が認められる。すべてこういうプロセスを経ているわけです。

(スライド)

これを模式化していくと、貨物が到着して、輸入届出が検疫所に出ます、書類審査します。全国に31か所の検疫所がありますけれども、そこで書類審査をして、これは命令検査、命令検査というのは後でちょっと説明しますけれども、先ほど言った試験成績書を持ってきなさいというようなものですね。荷物はここでとめられているわけです。検査結果が出るまでこれは輸入が認められない。そして検査結果が出て合格であれば手続きができる。不合格であれば積み戻し、廃棄ということになるわけです。このモニタリング検査というのは国の、命令検査は輸入者の経費、自分の責任で検査するわけですが、これは国の費用で検査していくわけです。輸入手続は済むけれども、検査結果が出て、違反であれば、不合格のものは回収等を指示して回収させるということで、この検査をする。あるいは書類審査だけで手続が終了していく。税関で通関して国内へ入っていく。これはすべてこの関門を通っていくということになるわけです。

(スライド)

命令検査という、先ほど輸入者が費用負担して、厚生労働大臣あるいは厚生労働大臣が指定した機関によって検査をする。ですから、どこでもやっていいというわけじゃなくて、厚生労働大臣が指定した検査機関にいて、そしてサンプリング倉庫に入ってサンプリングすることからすべて決められているのです。検査機関の職員でなければできなくなっている。輸入者の方が都合よく持っていて検査するというわけではない。届出された食品等が命令検査対象食品に該当する場合、これは国と対象食品と対象物質を厚生労働大臣が決めて、そういうものについてはその検査を受けなければ日本に入らない。例えば中国のケールのシベルメトリン、タイのケールのシベルメトリン、これは農薬ですけれども、そういうようなものについては検査をして、データをもってきて、基準に合致しているとわかって初めて輸入できるということなのです。

(スライド)

モニタリングというのは、大体リスクアセスメントをしていって、輸入数量とか輸入件数、違反率、それから、その国はいろいろ問題がありそうだというものについては、年間計画を立てて検査をしているわけです。これは国のお金でやっている。先ほどは輸入者責任ですけれども、これはまだ確実に違反が疑わしいということじゃないので、違反のものを拾い上げるために幅広くモニターしていく。違反が発見された場合は、次に命令検査にいくとか、モニタリングを強化していく、そういうようなことで検査体制を構築する。これは命令検査と併せて非常に重要な対策でありまして、平成14年5万2,000件やっていたけれども、平成15年は7万3,000件と増えて、これは現場にとってみれば大変な仕事なのです。私どもの東京検疫所、日本で一番届出が多いのですが、課が2つあって、1つの課は、衛生・食品監視課というところがあるのですけれども、ここは職員24名で年間34万件、一日1,500から2,000件の届出がくる。書類審査を全部した上で、何の命令検査にあたっているか、これはモニタリングにいくのか、そういう判断をする。非常に、業務が増えてきていますけれども、私どもの職員は一生懸命やってくれています。

(スライド)

これはちょっと細かい数字ですからテキストで見ていただくとわかりますけれども、160万件の届出のうち、検査は13万6,000件、これは率にすると8.4%。国がやっているのは6万、それから、指定検査機関でやっていただいているのは7万8,000、これは外国公的検査機関で日本政府が認めている検査機関、ここでやってきたデータを受け入れているのはこのぐらいあるということです。年々行政検査も増やしてきています。輸入者が自らやる検査も増やしてきています。160万件届出がある。では違反はどのぐらいあるのか。大体このところ1,000件程度、率でいくと0.02%ぐらい。これは少ないですよというのがいいのかどうかわかりませんが、いずれにしても、このぐらいの数の違反ということです。

(スライド)

違反の内容を見てみますと、制度の違いによる違反が一番大きいのです。日本と輸出国の制度の違い。それは添加物の使用基準の違反だとか、農薬の基準の違反ですとか、抗菌性物質の違反、これが延べ1,000のうちの7割は日本国内の規格基準に合わない。それからもう一つ多いのは6条、日本では使えない添加物を使っている。しかし、ほとんどは国際的には安全性が評価されているが、日本では使用の必要性がないということで承認を受けていないのが多い、厚生労働大臣の指定を受けていないのが多いわけです。この違反が多い。それから、4条違反というのは非常に問題ですから、例えばアフラトキシンの問題ですとか、毒魚の問題、こういうものは100件、こういうような状況です。

(スライド)

食品衛生法の改正がこの5月に行われました。ここちょっと細かいことがありますけれども、指定検査機関登録制度ですとか、輸入業者に対する営業禁止、全体的には食品衛生法改正のフレームですけれども、輸入食品に関してはここら辺がある。あるいは監視、検査体制の整備。

(スライド)

具体的に輸入食品でどういう強化をされてきているか。命令検査の対象食品の政令指

定の廃止、これは政令で対象食品を絞っているものですから、政令で定められていない食品を命令検査にかけられなかったのです。今回はすべての食品に命令検査がかけられるようになった。これは非常に大きな改正の意義があるところです。それから、今回説明があると思いますが、輸入食品監視指導計画の策定、もう一つは厚生労働大臣によって輸入業者に対する営業の禁停止処分が新たにつくられた。今までは都道府県知事に任せていたのですけれども、今回、大臣が直接できるように仕組みを変えたということです。

それから指定検査機関の登録制、公益法人だけじゃなくて、あらゆるところが一定の正しいデータを出せるということを保証されるということについては、登録試験検査機関として認めていこうということです。それからモニタリング検査にアウトソーシングしていこうと。国で全部やっていますけれども、一部条件をつけて、外部のこういう検査機関にやっていただくように仕組みを変えていこうということに変えたわけです。非常に監視の強化につながっていくのだろーと思ってます。

(スライド)

これは今日説明されるでしょうが、国内も含めて全体的な食品衛生の監視で、こういう計画も既につくっていますけれども、これを受けて今日説明がある輸入食品監視指導計画がつくられるということです。

(スライド)

それから、これは昨年に議員立法で改正されて、違反の可能性が非常に高いというもの、これは数字を書いています、60件に一個、5%に違反があったものについては、いろいろ手続を踏みますけれども、その国の例えば野菜なら野菜なら、ネギならネギ、これについては輸入禁止ですよということをとれるようになった。これは包括的な輸入禁止という制度もできております。これはまだ適用されていませんけれども、これも非常に強い、輸入国にとってもきつい仕組みができたわけです。

(スライド)

もう一つは、輸入者も含めた食品等事業者の責務で、輸入者の方も通常時の措置としては、知識、技術の習得に努め、原材料の安全性の確保をし、自主検査もしっかりやいなさい。それから記録をつくりなさいと。誰に、どこから仕入れて、どういう添加物を使っていたのか記録を残すということが非常に重要になる。それは食中毒の発生時の原因究明・被害拡大防止に活用できる。それから売った先も全部書いておきなさいよということです。また、輸出国での危害発生時に、例えば輸入者の方があそこの国でこういう事件が起きているよ、O157の食中毒が出ているよとかということがあったら、ぜひ行政に情報提供してくださいよということです。廃棄等の措置も迅速に講ずるように、輸入者の方に対する責務を強く出した。

(スライド)

監視員の数はどのぐらいなのかということですが、平成元年89名、現在では283名、このところ毎年増やしている。現在、平成15年も増やしています。そういうことでマンパワーの充実を図ってきているということです。

(スライド)

全国こういうところで届出を受け付けている。31か所の窓口はここです。

(スライド)

最後になりますけれども、これは食品安全委員会の行った調査ですが、輸入食品の安全性の確保のために行政に期待すること。安全モニター455名、厚生労働省の検疫所が行う輸入食品監視業務の強化。これは今お話ししたとおり法律改正し強化してきた。このことに期待している人が非常に多いということ。あとはもちろん輸入国の衛生管理ですとか、日本からの技術協力をしっかりやったらいいじゃないかということで、検疫所に期待されていることは非常に多いということで、今後も消費者の皆さん方に安全な輸入食品を食べていただく。多くの食品が輸入食品なしには食生活が成り立たない。それが不安だという食生活、そういうことをなくしていくためにも、こういうリスクコミュニケーションを一生懸命やって、そして検疫所が信頼されて、輸入食品の監視をしっかりやってくれているのだと、この期待に応えていくために一生懸命やっていきたいと思っています。

御清聴ありがとうございました。

●司会

ありがとうございました。第1部の質問等につきましては、第2部の方でまとめて会場の方から質問いただきたいと思います。

続きまして、食品安全部輸入食品安全対策室の桑崎室長より、輸入食品監視指導計画について説明をいたします。よろしくお願いいたします。

●桑崎輸入食品安全対策室長

御紹介をいただきました輸入食品安全対策室の桑崎でございます。

パワーポイントで説明をいたしますが、お手元の資料No. 2-2、これが今回提案させていただいております計画の案でございます。これも見ながらお話を聞いていただければと思います。

(スライド)

先ほど森田所長のお話にもありましたが、輸入食品監視指導計画は、この度の食品衛生法の改正によって新たに厚生労働大臣が策定することになった計画です。法令上は先ほどの説明にもありましたが、監視の実際に当たって基本的な方向を示しております監視指導指針というものが既に8月に策定をされています。総論的なものです。これを受けて各論ということで輸入食品に係る監視指導計画が今回提案されているということです。

どういうことをこの監視指導計画に規定をするのかということで2つ法律に書いてあ

ります。1番目は、重点的に監視指導を実施すべき項目、2番目として、輸入を行う営業者、輸入者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項、この2つを盛り込んだ輸入食品監視指導計画を策定するということになるわけです。この計画は、毎年度厚生労働大臣が定める、当然、公表する。2番目、これを策定する際には、この度の説明会もそうですが、広く国民の方々から御意見を求める。現在パブコメ中です。さらには監視の結果については、公表するという事になっています。これが計画の全体図でございます。結果の公表については、翌年度の6月ぐらいを目途に全体を公表したい。それから年度途中、半年に1回ぐらいは中間報告ということで公表していきたいというふうに思っております。今回参加いただいている消費者の方々から、計画をつくるのだったら公表してほしい、さらには結果を公表してほしいという御意見がございましたが、既に法律上規定されているということをお理解いただきたいと思います。

(スライド)

輸入食品の監視指導に当たって基本的な考え方を実は最初にお示しをしています。非常に重要なことが1番目に書いてありまして、食品安全基本法に食品の安全性の確保は国の内外における農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程の各段階において、適切な措置を講じることによって安全性を確保するのだということが規定をされているわけでありまして。

これを踏まえて、輸入食品の安全確保というのはどういうふうに講じるのか、3つのステージがあるのではないかと。1番目は、川上対策ということで輸出国における対策が重要だと。これは後ほど各論で御説明申し上げます。2番目としては、我々が今やっております先ほど東京検疫所長から説明いただいた水際の監視強化ということも、当然これは重要です。さらには、国内に流通するときの地方自治体によるチェック、この3つのステージで安全性を確保していくというのが基本的な考え方です。

(スライド)

重点的に監視指導を実施すべき項目ということで3つ挙げています。重複の説明は省きますが、1番目は届出を十分にチェックする。先ほど東京検疫所長から話がありました。証明書の添付を求めているものもありますし、それから、内容が不明であれば、報告徴収をして報告を求めるということで、食品衛生法に適合していることを確認するという第1段階。2番目にモニタリング検査を実施する。これはいろいろな国からいろいろな食品が入っている。網の目を細かくして違反のものが入っていないかどうかということモニターする。14年度は5万2,000件、15年度におきましては7万3,000件、それから16年度につきましては、7万6,000件程度のモニタリング検査を考えているところです。当然ながら、このモニタリング検査で引っかかったものについては、以降、輸入時の検査を強化するという体制をとることにしています。

資料の別表の1というのがパワーポイントに入りましたので、こちらをちょっとごらんいただきましょうか。この資料の2-2、計画案の別表の1です。ここに品名、検査項目、それから延検査件数ということで、7万6,000件の内訳がここに書いてあります。16年度については、例えば真ん中あたりに農産食品ということで野菜などの欄がございます。上から5つ目の欄です。農産食品については、残留農薬については1万7,800件の検査を実施したい。それから、ナッツ類については、カビ毒が問題ですので、カビ毒については4,800件の検査を実施したい。さらに遺伝子組換え食品については、農産食品では1,600件の検査を実施したい。こういうふうに食品群毎に積み上げて16年度は7万6,000件のモニタリング検査を予定しているところです。

(スライド)

検査を実施するに当たって、どういう食品群にどれぐらい検査を実施するのかということですが、モニタリング検査に必要な検体数というのは、コーデックスの分析サンプリング部会において、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数が示されています。例に挙げておりますけれども、95%の信頼度の場合、違反率の上下によって検査件数が変わりますが、例えば、95%の信頼度で違反率が1%以下であることを確認しようと思うと、ある特定の食品群について299検体検査をする。仮にこれが1%ではなくて、もっと厳しい違反率が0.1%以下であることを確認しようとする場合2,995件の検査を実施する。10%以下であることを確認しようとする場合は29件の検査が必要となります。

アメリカ等においては、このコーデックスで示された考え方を踏まえて、大体95%の信頼度で違反率1%以下であることが確認できる検査件数である299を基本として検査を実施しています。我が国も、先ほど7万6,000件と申し上げましたが、基本的にはこれをベースにしているわけですが、さらにその食品群がどういう違反の状況であるのか、違反率が高いのか低いのか、届出の件数が多いのか少ないのか、重量はどうなのかなど、違反の内容で危害度が大きいものはないのかどうかということをお案して、やはり問題のある食品は229検体ではなくて、例えば、違反率が0.5%以下であることが確認できる598件の検査を実施する。さらに厳しい違反率が0.1%以下であることが確認できる2,995検体を当てはめて検査を実施しよう。また、ほとんど輸入実績がないというものの等については、もう少し違反率を下げてもいいのじゃないかと、こういう考え方で個別食品群ごとに検査件数を割り当てて検査を実施するというのがモニタリング検査件数の考え方です。

(スライド)

次に、モニタリング検査違反が発見された場合の対応について説明します。モニタリング検査を実施して、特定の国のある農産物で違反が見つかったという場合には、見つかった時点以降、届出の半分についてモニタリング検査を実施する。検査率を50%に上げてモニタリング検査を実施することです。この段階で違反が発見されると2回の違反ということになり、以降、違反の蓋然性が非常に高い食品が入ってくるのだということで検査命令を実施しているわけでありまして。

上の欄の方について申し上げますと、そういうふうに1回、2回待つのではなくて、

外国で健康被害が発生している、そこでつくったものが日本に入ってきているのだと、もしくはそういうおそれがあるのだというものについて直ちに検査命令を実施するというところで運用しているわけでありまして、検査命令の解除につきましては、ここに書いてありますとおり、基本的には輸出国において再発防止対策が確立されたということを我々が確認することが必要であるというふうにしているわけでありまして。

(スライド)

先ほど申し上げましたように、我々は様々な国からいろいろなものを輸入している。輸入食品による国民の健康被害を防止するというためには、海外における食品安全情報もしくは危害情報が発生した場合に、その情報をいち早く入手し、輸入時の検査強化をするということが極めて重要です。海外における食品安全情報を今どうやって収集しているのかということですが、2つのツールがございます。1つは、昨年度になります。これから講演いただきます山本部長所属の国立医薬品食品衛生研究所、ここに安全情報部という組織をつくった。ここで食品のみならず医薬品もそうですが、微生物、化学物質、それぞれについて海外の安全情報を収集している。収集先は、例えば国際機関として、WHO、さらにはアメリカのFDA、USDA、カナダ、EU、そういう国からの安全情報、さらには文献からの情報も収集しており、この情報を我々に提供いただいているわけです。もう一つは、食品安全委員会の事務局が同じように食品安全情報を収集している。これについても我々に提供いただいている。こういう情報を我々が入手して、迅速な対応が必要な場合には、直ちに輸入時検査を強化する、もしくは既に輸入されている場合には流通状況を調査し、問題があったら回収、さらにその結果を輸入検査にフィードバックして検査を強化するということを緊急対応として行っているわけでありまして。

(スライド)

先ほど3段階のうちの最初の段階のことを申し上げました。輸出国における衛生体制の推進というのは極めて重要です。今どういうことをやっているのか。

まず1番目に、輸出国に対して我が国はこういう規制で食品安全を守っているのだという情報提供を積極的にしている。例えば、厚生労働省のホームページをごらんいただくと、英語版で違反の情報など載っております。そういう形で情報提供する、もしくは在外公館の方にも情報を提供させていただいている。さらに、実際に輸出国で食品安全業務に携わっている方々に来日をいただいて、その方々に日本の実情について勉強していただくという、JICA等が実施する開発途上国の方々に対する研修の実施ということもやっているわけです。

2番目に、先ほど検査命令の話が出ました。今たしか126品目二十数か国について検査命令を実施しているわけでありまして、検査命令が実施されている輸入食品については、輸出国政府に対して、食品衛生法に違反することのないようぜひ再発防止策をとってほしいということを要請しているところでありまして。こういう要請を踏まえて、2国間協議が始まり、現地調査その他諸々のことを行って、例えば農薬であれば農薬の使用の管理をどうするか、監視体制はどうするのだ、それから、輸出前の検査をどうするのだということを2国間で協議をした上で、相手国の対策を推進していくということを今一生懸命やっています。

(スライド)

具体的な例としてはこれぐらいあります。中国産の冷凍ほうれんそうにつきましては、2回目の輸入自粛中でありまして。現在、中国政府で改善策を検討中だというふうには理解をしています。それから、イラン産ピスタチオのカビ毒問題、これもイランがかなり改善を進めたというふうに考えておりますし、タイ産の香草、韓国産のパプリカ、キュウリ、これについても韓国側が優良農家登録という制度で農薬の管理ということを進めています。さらには、中国産の鰻ということについても、これは養殖場の段階でどうやって動物用医薬品をコントロールするかということを中心に中国政府が対策を講じているということでありまして。こういうふうには、それぞれの国のそれぞれの品目について、先ほど申し上げましたように、2国間協議を申し入れ、対策を講じていただくという作業を実施しているわけでありまして。

(スライド)

次が輸入者への自主的な衛生管理の実施に関する指導です。輸入食品の安全確保というのは、我々行政だけというのはとても難しいわけでありまして、一義的にはここに書いてありますとおり、輸入者が自らその食品の安全性を確保することが極めて重要であります。営業者は、食品安全基本法によりまして、食品の安全性の確保について、第一義的に有するというふうには明記されているわけでありまして。こういう認識をもって食品の輸入に当たることが必要であります。さらに食品衛生法におきましては、輸入者の責務として、知識、技術の習得、さらには原材料の安全確保、さらには自主検査の実施ということについて、努力をしていただきたいという規定がこの度の改正によって追加をされたわけでありまして。この2つをベースとして、輸入者に対して指導していくことになるわけでありまして。

(スライド)

これもすべてパワーポイントに入りませんので、先ほど同じように資料2-2の別表2をごらんいただくと、食品群別にこういうことを確認すべきじゃないか、さらに定期的にはこういうことをやるべきじゃないかということの指導事項が入っております。その一例を紹介いたしますと、真ん中に農産物及び加工品というのがあります。例えば、チェックポイントとしては、残留農薬が当然ながらある。先ほど言いましたように、輸入者は原材料についての安全性確保を図る必要があるわけでありまして、どういう農薬が使用されているのだということについては事前に確認をしていただく必要がある。さらには定期的には確認する事項として、これは自主検査も含めて安全性を確認していただくというような、こういう事項をきめ細かく表にまとめています。今後、輸入者に対しては、この表をベースとして指導をしていくことになるということで

す。

(スライド)

今申し上げましたとおり、今後は基本的な指導事項を踏まえて、輸入前指導を検疫所が実施していくことになるということです。特に初めて我が国に輸入する食品をもって来る場合、それから、過去に違反があったものについては、事前に検疫所に御相談いただくように、これはぜひ周知していきたいというふうに思っておりますし、それから、輸入前の指導で違反が発見された場合には、法に適合するように改善をしていただく。改善ができるまでは輸入しないように指導も併せてさせていただくというふうに考えております。

それから、自主検査の指導については、先ほど申し上げましたが、特に初回輸入時、さらには継続して輸入する場合には、定期的に自主検査でその食品の安全性を確認していただきたいということです。

それから記録の保存についても、この度の法改正で努力規定が設けられました。これについては、既にガイドラインも出ております。必要な記録をしていただくということです。すし、それから、輸入者はもちろんのこと、実際に輸入手続に携わる通関業者の方、さらには食品を保管している倉庫業者の方、この方々もやはり食品衛生に対する知識を十分に持っていただく必要があるということから、ぜひ検疫所などが行う講習会に積極的に参加をしていただき食品衛生知識のレベルアップを図っていききたいと考えているところであります。

(スライド)

そういう状況の中で違反が出た場合、どういう対応になるのかということですが、検疫所のモニタリング検査で発見をします。モニタリング検査は、検査結果が出る前であっても貨物が流通してもいいという検査システムですから、場合によっては、国内に流通しているかもしれません。そういう場合には、すぐに本省を通じて自治体と連携をとって回収等の措置をとる。逆に、都道府県内に流通している輸入食品について地方自治体で検査をして違反を発見した場合には、現在でもそうですが、すぐに厚生労働省に情報を上げていただいて、その情報に基づいて我々は輸入時の検査を強化するというも行います。

さらには、違反のあった輸入者に対しては、なぜ違反が起きたのか、その原因を究明してほしい。それからもう一つは、同じ製品を輸入する場合にはサンプルの輸入を含めて事前にチェックをしてくださいと。そういうことで改善が図られていることをぜひ確認をいただきたい、こういうこともお願いしようかと思っているわけでありです。

下から2番目に営業の禁停止の話があるわけですが、今回の改正によって、厚生労働大臣が自ら輸入者に対して営業の禁停止を行う規定が創設されたわけでありです。健康危害発生防止のために、必要な場合には、輸入者の衛生管理体制が確保されていることを確認するまでの間、輸入に係る営業禁停止を行う場合があるということで、そういうことがないように輸入者の方々の御努力をお願いするものであります。

最後に、御承知のとおり、違反情報につきましては、厚生労働省ホームページに、どういう食品で、誰が輸入して、どんな違反でしたということについて、今のところ2週間おきぐらいに更新しております。情報提供しています。これをもうちょっと早くできないかと思っておりますけれども、こういう輸入食品の違反情報についても公表し、注意を喚起していきたいと思っています。

以上でございます。20分という短い時間で概略を説明いたしました。いずれにしても、計画案につきましては、いろいろな方々から御意見を伺い、よりよいものとしてこの計画に基づいてしっかりした輸入時の検査、輸出国における対策ということをやっていききたいと考えています。

●司会

ありがとうございます。続きまして、農林水産省消費・安全局の古畑補佐より農林水産省におきます輸入食品の安全対策について説明をいたします。それではよろしくお願ひします。

●古畑消費・安全政策課補佐

ただいま紹介いただきました農林水産省消費・安全局消費・安全政策課から参りました古畑といいます。よろしくお願いいたします。私の方からは、「農林水産省における輸入食品の安全対策について」というテーマでお話をさせていただきたいと思ひます。

食品の安全対策ということで、本年7月に食品安全基本法ができて、厚生労働省、農水省ともリスク管理機関という位置づけで食品安全対策を担うということになりました。厚生労働省はもちろん食品の安全性、つまり公衆衛生の向上、増進の見地ということもありまして、最終的な食品、これに関して衛生上の基準を設けて、基準に合致しないものを排除するといったような取組を含めて食品衛生上の危害の発生の防止に努めるということだと思ひます。

我々農林水産省は、食料の安定供給の確保というのが役割というふうに言えると思ひます。つまり、生産資材の安全性の確保、農薬、肥料等の確保でありますとか、農林水産物の生産過程における安全確保対策、また情報提供というようなことを担うということだと思ひます。食料の安定供給というのは、安全な食料であることが必ず求められるわけですので、そういう観点から農水省としての取組を紹介したいと思ひます。

また、水際対策ということでいきますと、厚生労働省が検疫所の業務として一義的に行っているというのはもちろんでございます。蛇足になりますけれども、農水省の水際対策というのは、動物検疫、これは動物の病気を国内に持ち込まないという目的です。また植物検疫、これを植物防疫所が行っております。これも植物の病気が国内に蔓延しないという目的でやっております。本日は輸入食品の人に対する安全性という観点での取組について御紹介したいと思ひます。

それではスライドをお願いいたします。

(スライド)

まず、背景の説明を若干させていただきたいと思います。もちろん、皆さん御存じのことばかりではありますが、幾つかの変化というものがあることが近年見られている。まず初めに危害要因の多様化、これはいろいろな問題、危害要因、O157といったような病原菌でありますとか、ダイオキシンといった有害物質、またBSEといった家畜の病気が人にも影響する可能性があるといった問題、こういうものが国内・国外問わず様々などころで問題になってきているということです。

また、これは特に輸入にも関係しますけれども、食サービスへの依存度への高まり、流通の広域化・複雑化。つまり、我々が食品を供給する場面ですけれども、受ける消費者との観点からいけば、食べる側で、昔みたいに家に持って帰って、もしくは家でつくって食べるということではなく、中食、外食といったものが普及しております。また、そういう背景もあって、原材料の調達グローバル化しています。これは流通の仕組み自身もどんどんよくなっておりまして、海外にその原材料を求めるといったこともありますので、そういうグローバル化が見られるということです。また、ここに問題の要因にもなるかということがあります。また、供給プロセスの分業化というものも進んでおります。

3つ目ですけれども、社会全体の情報化の進展というのがございまして、新聞に限らず、インターネットを含めて様々な情報、これも国内だけの情報ではなくて、海外の情報もいち早くどこにでも手に入るという状況になっております。

また、「科学の進歩と不確実性の増大」というふうに書いておりますけれども、科学の発展によりまして、今までわからなかったことがだんだんわかるようになってきました。ただし、それがどこまで明らかになるかということ、必ずしも100%わかるというものでもありません。例えば、環境ホルモンという言い方をしておりますけれども、そういう微量な物質の影響でありますとか、もっと簡単に言うと、分析技術が向上いたしましたので、今までは計測できなかったような微量な物質についても分析技術が向上したことによって、どうも有害物質が含まれることがわかるといった場面とか、あとは遺伝子組換え食品が新たに登場するといったようなことがあろうかと思えます。

また最後に、「消費者の関心の高まり」というふうに書きましたけれども、これはすべてを通して言えるのでしようけれども、消費者も知識をそれなりにきちんと把握できるという状況が整っておりますので、そういう消費者と食品を供給する側の情報のやりとり、また安全な食品を供給するといった役割をきちんと果たすという必要があります。

(スライド)

先ほどの発表の中にもございましたけれども、食品安全基本法がこの7月から新たに動き出しております。その第4条に、ここに書いてあるとおりですけれども、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程、ここに「国の内外における」というものが加わっております。これはまさに輸入食品対策の必要性というのがあらわれているのかなというふうに考えております。

(スライド)

同様に農林水産省も、食品の安全性確保に係る関係法律の見直しというものを行いまして、これは農業でありますとか、肥料といった資材関係の法律の見直しですとか、牛の個体識別番号を伝える制度の創設でありますとか幾つかの見直し、農林水産設置法の改正ということで消費・安全局、まさに私が所属している部局を新たにつくったといったようなことが国会で議論されましたが、その議論の最後の出口のところで、こういうことを行っていく必要があるということが決議されております。

そこに書いてあるのが国の内外における食品供給行程のあらゆる要素が安全性の確保に影響を及ぼすおそれがあることに鑑み、輸入国におけるリスク分析の状況や食品事故に関する情報収集等に努めるとともに、輸入農林水産物等については、国内産品と同等の安全が確保されるよう、関係機関が連携して適切に対処することというふうに決められております。

ここでいう関係機関というのは、当然、農林水産省と厚生労働省というのが中心になります。また、そのほかにも関係する機関というのがあるかと思えますけれども、連携して情報収集や情報提供を行い国内と同等の安全性が確保されるよう努めるということがポイントかと思えます。

(スライド)

この7月に消費・安全局という新しい局が立ち上がって、食の安全・安心という取組を進めているわけですが、その取組の一つとして、食の安全・安心のための政策大綱というものを実は6月につくりまして公表しております。この食の安全・安心のための政策大綱というのは、昨年11月に農林水産省の省内に食の安全・安心のための政策推進本部というものをつくりまして、副大臣が本部長だったのでありますが、そこで農林水産省が食の安全・安心のための取組、こういう行政にどのように取り組んでいくのかという指針としてまとめました。それと新たな視点として、消費者の視点に立った安全・安心な食料の安定供給が重要であるということをきちんと職員を含めてとらえて、意識改革を進めるという観点でまとめたものでございます。この大綱についてはホームページ等でごらんいただけるものなのですが、11月に推進本部を立ち上げまして、2月に中間取りまとめを行い、パブリックコメントでありますとか、地方の意見交換会ということを行いつつ、6月に最終取りまとめを行いました。その中にも、輸入食品の安全の確保という章がありまして、その記述をそのままここに写しております。前段は厚生労働省の取組について書いております。「農林水産省においても」というところで我々が今行っていること、また、今後行おうとしていることが書かれております。

1つは、政府が輸入する米麦の残留農薬の検査があります。また市販の輸入農畜産水

産物の調査を厚生労働省と連携して実施しています。また、輸入国でのリスク管理の状況や食品関連の事故に関する情報収集・提供を行います。さらに、専門家や消費者の意見を踏まえた的確な検査を行うための体制を整えるほか、リスク管理対策などについて、輸出国と情報や意見の交換を進め、厚生労働省と連携して輸入食品の安全の確保を進めます。後段は今後行っていくということになるかと思います。

ここにも書いてあることですが、現在行っている農水省の取組について、簡単に触れていきたいと思っています。

(スライド)

政府が輸入する外国産米麦の安全性確保体制についてです。外国産米麦については、政府が買い入れをしていますので、その部分について、そういう意味では事業者の取組という位置づけが正しいのかもしれませんが、農林水産省が自主的に行っています。

大きく2つの検査に分かれております。1つは、船に積み込む前の検査です。米と麦と分けておりますけれども、お米については買付け予定の産地にあります倉庫でありますとか精米所、こうったところからサンプリングをします。麦については、最終的な輸出港にあります麦を一時保管するための輸出エレベーターでサンプルを採取し、輸出国にあります公的機関で検査を実施します。これは積地検査というものです。ここで検査をして、残留農薬であれば、残留農薬の基準値が守られていることを確認して、その確認が終わった後、船に積み込みます。さらに積み込み時にもサンプルを採取しまして、日本に飛行機で船の到着前にサンプルを空輸しまして、届いたサンプルを厚生労働大臣が指定しております検査機関等であらかじめ検査し、問題がないということを再度確認します。ただ、最終的には、輸入食品でありますので、厚生労働省の検査も受けます。これが(3)というふうになっておりますけれども、食品衛生法に基づいて到着貨物の検査を行う、行政検査です。つまり、積地検査、着地検査、行政検査というこの3つの検査を行うということになっております。

(スライド)

ちょっと小さくなってしまいますので、お手元の資料を見ていただいた方がいかかもしれませんが、今の説明を図示したものです。お米、麦と分かれていますが、いずれにしても、輸出国におきまして一度検査を受けます。その後、船積みをして、船で輸送しますが、船の輸送期間は時間がかかりますので、その期間内にサンプルをまず空輸して、サンプル検査を事前に済ませた上で、最終的にオーケーのものを荷揚げしまして、行政の検査、厚生労働省の検査を受けて政府の倉庫に入ります。そこから加工業者でありますとか、政府、業者等に売られていくということで製品となって消費者の方の手に届くということをやっております。

国産・輸入物、両方とも昨年の調査結果はホームページに載っておりますけれども、こちらで検査しているのは、残留農薬については、すべての農薬というわけにはいきませんので、食品衛生法の残留基準のある農薬プラス幾つかの農薬を農林水産省で選定いたしまして調べましたが、食品衛生法の残留基準をオーバーする事例はなかったということになっております。どういう農薬を調べたかというのは、農林水産省ホームページに載っておりますので、興味のある方は改めて見ていただきたいというふうに思います。

(スライド)

これは輸入野菜の関係の残留調査です。これは水際の検査については厚生労働省が検疫所で行っているもので、それに代わるものではありません。「〇」の2つ目に書いてありますけれども、食品事業者に対して安全な食品を供給するという観点で農薬の残留状況を事業者伝えて、その生産の改善に役立ててもらおうというのが一番の目的です。その内容というのは、事業者だけに提供するというものでもないもので、もちろん消費者にもわかってもらうようにホームページに掲載するというやり方をしております。

(スライド)

調査のやり方ですけれども、実際分析等を行っているのは、全国8か所にあります独立行政法人の農林水産消費技術センターというところで行っております。対象検体、これは毎年見直しをしていますけれども、平成15年度につきましては輸入野菜が約600検体、これは冷凍物も含めてです。あと生鮮果実、あとキノコについて分析をしております。それぞれ86農薬を選んで分析をしているということです。調査結果につきましては、四半期ごとに調査結果をホームページに掲載しております。また、分析の結果、残留農薬基準を超過するような違反事例があった場合には、直ちに厚生労働省に通報するとともに、その事案について公表するという予定にしております。

(スライド)

これはお手元の資料を見ていただきたいと思っています。これは平成15年度の調査対象品目です。調査対象品目、一覧表にするとこれだけ多数の品目になってまいります。

(スライド)

これは平成14年度の調査結果です。平成14年度は4件残留農薬基準値を超過した事例がございました。1つは、生鮮野菜の区分にありますが、中国産のスナップエンドウ1検体からシペルメトリンという殺虫剤が基準値0.05に対して0.07ppmという濃度で検出されました。

(スライド)

加工食品、これは冷凍食品と、このときは水煮、塩蔵といった本当の加工食品も入っているのですが、分析の結果、中国産ほうれんそう2検体からクロルピリホスが、これも話題になった殺虫剤が見つかったということと、あと、カリフラワー1検体からメタミドホスという殺虫剤が見つかっております。この合計4検体が平成14年度の調査で違反事例として見つかっております。

(スライド)

これは15年度の調査結果のこれは途中経過、第2四半期分までということですので、9月30日までの調査結果になります。生鮮野菜等については、今のところ違反事例がな

いということです。

(スライド)

生鮮果実におきましても、今のところ、残留農薬基準をオーバーするようなものは出ておりません。

(スライド)

同様にキノコ、冷凍食品についても違反事例はありません。また、12月までの調査結果は1月上旬を目指して公表するという予定にしておりますので、ホームページを見ていただきたいと思います。

(スライド)

食品安全に関する国際化の対応について、先ほど最初の方のスライドにありますが、情報収集に努めるということを我々の立場でも行っております。また、そのために組織の見直しも行いまして、黄色いところが消費・安全局内の組織ですけれども、消費・安全政策課内に国際室というセクションを設けまして、国際情報の収集に努めているということです。その他表示でありますとか、植物防疫、衛生管理、あとGMOの関係とか、国際情報の収集も各担当のセクションがあります。さらに、食品安全危機管理対応チームというものを省内に設けまして、そこで情報をいち早く察知して、必要に応じて対策を講じるという仕組みをつくっております。

見にくいですが、白い四角の中身が情報なり対応の個別具体的な中身で、周りに情報収集、情報提供の対象となるような機関ですとか、消費者団体も書いてありますけれども、業界、在外公館等々書いております。また、右側には厚生労働省、食品安全委員会ということで情報の共有化を図るなど連携を図っていくということにしております。また、平成16年度につきましても、こういう取組を進めてまいりたいというふうに考えております。

(スライド)

以上のような情報について、農林水産省のホームページにも随時掲載してまいりますのでごらんいただきたいと思います。また、独立行政法人農林水産消費技術センターにも「食の安全・安心情報交流ひろば」というホームページを新たにっておりますので、そこでも、ここは農林水産省の取組に限らず、安全・安心に関する取組について随時掲載しておりますので、参考までにごらんいただけたらというふうに思います。

以上、私の発表を終わらせていただきたいと思います。御清聴ありがとうございました。

●司会

ありがとうございました。続きまして、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部の山本茂貴部長より、食品の微生物学的衛生管理についてお話をいただきたいと思います。それでは、山本先生よろしくお願いいたします。

●山本食品衛生管理部長

皆さんこんにちは。ただいま御紹介いただきました国立医薬品食品衛生研究所の山本でございます。本日、御紹介いたします資料なのですが、この資料は実は事前に40分を用意してということで用意しまして、本日20分ということでございますので、これだけ全部を話すことはできません。それで、前半の食中毒予防のあたりまでのお話にしたいと思っておりますので、残りの部分につきましては、どうぞ帰ってゆっくりとごらんになっていただきたいと思います。

本日の話は、食品の微生物学的衛生管理ということで、皆様の関心からいきますと、輸入食品ということに関しては化学物質系ですね、農薬の問題、動物用医薬品の問題、そういったものが中心になっているようですが、実は微生物というものも若干考えなきゃいけない。なぜ微生物がそんなに、皆さんの中で危ないというか、余り不安に思わない要因になっているかといいますと、実は微生物は大体のものは火をかけて死ぬわけですね。そういったことから、皆さんが実際食品を扱うときに火をかけてしまえば死ぬのだという安心感、そういったものから自分がコントロールできるリスクであるという意識があるところで少し関心が低くなっているのかなという気もいたします。

(スライド)

ただし、食中毒の原因を、日本の中で見てみますと、実は非常にたくさん微生物によるものが起きております。原因としては細菌によるものというのがサルモネラとか腸炎ビブリオ、それから腸管出血性大腸菌、これの中にはO-157といった血清型のものが含まれていますけれども、それから、カンピロバクターというような名前の細菌、こういったのと、主に起こる食中毒の原因食品として、これらが結びついていることが多く報告されています。それから、最近ではウイルス、このSRSVというウイルスですが、これはカキの生食によって起こることが多いですが、今年度からノロウイルスというような言い方を変えまして、またA型肝炎といったもの。それから、たまに自然毒、秋になりますと、キノコでこういった植物性の毒によって起こるとか、自家製のフグの調理によって中毒を起こすというようなことも起こっております。化学物質や自然毒による食中毒というのは、細菌によるものに比べれば随分少ないようです。

(スライド)

これはちょっと見にくいですが、ここ10年ぐらい、平成13年までのものしか示してありませんが、発生数、患者を示したものです。赤いラインがサルモネラで、これは日本でも1位、2位を争う原因のものです。ずっと増えてきましたが、ある程度また減ってきました。これは日付を表示させるとか、卵の関係の対策をとったということもあります。ただ、10年前と比べてまだ数は完全に減っているわけでもないですし、二、三年経過を見る必要があるかと思えます。

それからもう一つの代表的なものとしては腸炎ビブリオです。日本人の生食文化ということで、こういった腸炎ビブリオによる食中毒が大変多く出ております。ただ、10年

以降、対策をとりまして若干減ってきております。しばらくこれが減り続けるかどうかということに関しては観察を続ける必要があると思います。ただ、細菌によるものは、こうやって熱をかければ防げるのだということがありますがけれども、例えば、ここで黄色ブドウ球菌による食中毒、これは加工乳に黄色ブドウ球菌の産生する毒素が入ったということで食中毒が起きた事例です。これは1万4,000人を超える患者が出たということで大変問題になりました。この場合にも、ブドウ球菌というものは熱で死ぬのです。ただし、それがつくった毒、これが耐熱性を持っているということで、その毒が残ったことによって食中毒が起きる。そういうこともありますので、単純に熱をかければいいというだけのものでもございません。このように食中毒、微生物によって結構起きております。

(スライド)

輸入食品においては、どんな食中毒が起きたかといいますと、これは古いのですけれども、コレラがエビによって起きております。これは25年ぐらい前に、ある結婚式場で調理したエビ、加熱不足だったのでしょう、そういった原因によってコレラ菌が完全には死滅していなかったということで、30名弱ぐらいの患者さんが出ております。

それから、これはノロウイルス下痢症と書いてありますけれども、これは先ほどの統計といいますか、原因で申し上げましたように、SRSVと言われていたものです。今年度からといいますか、この秋からノロウイルスという形に名前を呼び変えることになりました。こういったものは貝類、二枚貝によって起こることが多いのですけれども、この場合には輸入した大アサリ、こういったものを加熱して調理して食べたのですけれども、やはり加熱不足によって食中毒が起きました。

この場合、大アサリが2つ書いてありますけれども、ここで特徴的なのは、この大アサリは同じものです。同じところから輸入されまして、実は最初に、ノロウイルスというのは、大体潜伏期が24時間から48時間ぐらいで発症すると言われていますが、そこでノロウイルスの下痢症を起こしたと。その人が1か月ほど経ちますとA型肝炎になったという例であります。ウイルスも加熱すれば死ぬのですが、やはり加熱が不十分になりますと残ります。そういったことからウイルスの食中毒が起きたということです。

もう一つはカキがあるのですけれども、これも2年ほど前に起こった事件です。これは患者さんが100人以上出ました。各県にわたって出ております。ある出荷業者さんから出たカキなのでも、その方は、輸入のカキと国産のカキと両方扱っておられますので、最終的にはどちらが本当の原因かということも難しいのですけれども、一応輸入のカキが原因らしいということが疫学調査でわかっております。こういったものを生で食べられた、そういった方から赤痢という状況が起こった。赤痢菌の汚染というのも珍しいものなのでも、赤痢が起こったということで、この場合は生食ですけれども、菌に関して、それからウイルスに関して、こういった微生物の食中毒というのは、加熱して食べるものに対して十分な調理ということをすれば、ある程度は防げます。しかし、それにしても、皆さんが実際に輸入食品として食材を買ってきて、それを調理して食べるという上ではリスクをコントロールできますけれども、実際もう加工済みの食品、そういったものに関してのリスクはどうやってコントロールしていくのだろうかということになります。そうなりますと、やはり衛生管理のシステム化というか、高度化というのが求められてまいります。

(スライド)

世界中そんなのですけれども、高度な衛生管理手法を取り入れて加工食品を製造する。そういったことに関心が高まっております。また、後半でお話ししようかと思っていたのですけれども、リスクアナリシスという考え方で、微生物、それから化学物質もそんなのですけれども、全体にその安全性を確保するための制御手段、それをとるためにいろいろな分析をする。その中にはリスクアセスメントといったものも入っておりますけれども、そういったものを使っていくということの関心といいますか、国際的な取組が進んでまいっております。

これは理由としてはいろいろあるのですけれども、やはり、世界じゅうで食中毒が増加している傾向にある。これは微生物によるもの、それから、新しい病原体と申しますか、病原体の中でも古くから知られている腸炎ビブリオですが、その中の血清型が新しくなってきた。同じ血清型のものが世界中に一気に広がっていくというような現象があります。腸炎ビブリオの場合は、タイの近辺ではやっていた血清型のものがいきなりアメリカで発生する。それがまた日本に来るといったことが起こっております。これはどうしてかといいますと、1つの理由として仮説ですけれども、考えられているのは船のバラスト水ですね。そういったものが港で水を捨てるという行為によって菌を運んでいるのではないかということなどが考えられております。

それから、食中毒に対する高感受性集団の増加、これは1つには、HIVの感染者が使用するといったようなときに、免疫不全の状態が起きている感染者が食中毒菌を食べると、非常に感受性が高まっていますし、防御の態勢が悪いということから、そういった集団もしくはその栄養状態が悪化している状態、そういったものが起こるときに食中毒が起きます。その様な現象が見られるということです。

それからさらに、食品は世界規模で流通が行われています。食品貿易の増加ということで、世界規模に流通することによって、ある原材料がいきなり日本の中に入ってくるといった状態が起こります。それと食品企業、産業の巨大化、こういったものは、ある原材料の使える量というものが一気に増加します。それで、影響もその中で大きくなるということです。そういったことから、こういった大きな企業、世界的に衛生管理に関する監視の取組ということで、高度な衛生管理というものが必要となってきたということでもあります。

(スライド)

日本でも平成7年の食品衛生法の改正のときに、総合衛生管理製造過程の考え方というのを取り入れるということで、平成10年からは厚生労働大臣の承認制度というものが

スタートして、種々の製品に対して総合衛生管理製造過程で製造を認めております。この制度自体の説明は詳しくはいたしませんけれども、その概念といいますか、考え方をご紹介しておきたいと思います。こういったものが取り入れられる以前といいますか、現在でもそうなのですけれども、施設の基準や管理運営基準といったものが定められておりました。こういったものの上に、様々な衛生管理に必要な一般的な衛生管理事項をきちんと文書化して、それを遵守する、守っていくということ。それが守られているかどうかについても記録をつけて、それから検証を行っていくと。そういうことが必要となります。こういったものは施設設備のことであるとか、それから、ここでは原材料のことについては触れておりませんが、コーデックスの方では原材料についても、それを衛生確保しろということも書いてあります。

それから、人の関係ですね、人がどういう取り扱いをしなきゃいけないか。その製品に対して異常な製品ができたときには、それを回収しようというようなことも含めて、一般的にやらなきゃいけないこと、これは当たり前のことなのですけれども、それが守られているかどうかを確かめるということをしきんとやることによって衛生管理を支えていく。その中で最も重要な部分について、こういうCCPという考え方で、これは衛生上重要な管理点であるということによって管理するということになるわけです。

(スライド)

ちょっと薄くて見えないのですが、HACCPのとはハザード・アナリシス・クリティカル・コントロール・ポイントということで、その頭文字HACCPですね。これを高度衛生管理として使っていくということになります。

(スライド)

HACCPというのは7原則がありまして、このHAというのは、危害を分析することです。CCPというのは、その食品を製造する行程において最も重要な行程、これを管理していく、それを決めるということです。その中でCCPの管理基準、これは温度と時間であるとかそういったものを決めて、そこを常にモニタリングして見ているということです。温度がうまくかかっていないというような状況が起こりますと、その改善措置をします。それも、あらかじめ決めた状態で、このような形でやりますよということを決めておいてやる。これはなぜ最初に決めておきますかといいますと、それがその場で起こったというときに対処を考えていますと、どんどん製品が流れていってしまいます。そうなりますと、異常な食品というものが流通に回ってしまう。そういうことのないように、ある時点でその範囲を決めて、ロットを特定して、そこで廃棄するとか、回収するとかという措置がすぐにとれるようにしておくということです。

もう一つ、あとの2つです。検証と記録、ここが新たにHACCPの中に導入されている重要なポイントです。新たにといいますか、HACCPというものが考えられたときに導入された最も重要なものの考え方です。このシステムそのものの、HACCPがちゃんと動いているのかどうか、これを確認することによって正しく製品ができていくことの証拠になります。これが内部でといいますのは、その食品の製造者が実際にやること、それから外部の検証というものもあります。内部でやっていることがちゃんと正しくやられているかということも保証するということです。さらに記録する、記録が残っているということが大変重要なことになります。そういった記録を残すことによって、いつ異常な製品ができたのか、そういうことがわかります。こういう高度な衛生管理の手法を使うことによって、微生物等の危害というものが除去されて、それから化学物質に関してもあらかじめ決められた方法で検査をして、その製造行程の中に入っていないような形でコントロールすること、食品の製造に関しても安全性を確保していく方法として取り入れられているわけです。

(スライド)

あと続きがありますけれども、12の手順、これはつくる人の側のお話ですので余り詳しくは言いませんけれども、7原則が6番から以降で、これが1から5、スライドにはないようすけれども、資料の方にはありませんが、こういうような手順でつくっていくということです。このチームというものが製造会社の中にでき上がって、それらがすべてを管理していくということです。

(スライド)

順番がばらばらになってしまっていて申し訳ありません。先ほどからハザードアナリシスという言葉を使っておりますけれども、ハザードということの説明をしておきますと、これは危害と日本語で訳しておりますけれども、健康に悪影響を及ぼすもの、人の病気を起こすような原因になるものが食品の中にある場合、それを危害（ハザード）といいます。これが生物学的なもの、化学的なもの、物理学的なものという物質のもの、そういうものが入っておりますし、また食品がどういう状態であるか、その食品の状態も加味して考えていくということです。例としては、食中毒菌というものは生物学的、残留農薬とかカビ毒といったものは化学的なもの。金属片、放射能といったようなものは物理学的なものです。それから、生物学的な状態というのは腐敗しているとか、化学的な状態というのはpHの状態であるとか、物理的な温度といったものがあります。こういったものをいかに減らしていくかということになるわけです。

(スライド)

それをいろいろ分析して原材料、それから製造行程において中に入ってくるとき、それをどこで防ぐかということを考えるということです。

(スライド)

これは厚生労働省の方のホームページからごらんになれるのですが、今のような食品工場ではHACCPの考え方でコントロールするというのは、家庭でもそのポイントとなる考え方というのがあるということです。これは詳しくは御説明しませんが、食品の購入から残った食品の処置まで、すべてそういった考え方も取り入れてできますよということで示してあります。

じゃ、ちょっとスライドを流していただきたいと思います。

(スライド)

こういったものの購入の際には消費期限などをよく見て、買ってきたら温度をよく管理しましょうというようなことが書いてあります。

(スライド)

それから、家庭での保存では冷蔵庫、冷凍庫に入れましょう。ただし、詰めすぎはだめですよということとか、温度は10度以下とか、-15度と書いてありますけれども、普段皆さん温度を測っておられないと思うのです。なるべく温度を測った上でそれをちゃんと見ていく、保存するということをしてみましょう。それから、こういった温度では、細菌は死んでいないということも忘れないでください。

それから、下準備といいますが、そういったところでは、周りの状態、ごみが散らかっていませんかとか、きれいに整頓されているかどうかを確認して、特に水の周り、それから手をよく洗うということです。基本中の基本ですけども、手洗いに尽きる。それが始まりであり最初で最後です。これだけでも相当の部分が防げます。

(スライド)

これは解凍する場合のやり方ですね。電子レンジなどを使うということも必要です。室温で解凍しないようにした方がいいということもあります。

(スライド)

ここでも調理のときはよく手を洗いましょう。当たり前です。それから75度で1分以上で加熱することです。ただ、75度で1分以上の加熱というのはどういう状態をいうのでしょうかことなのですけれども、例えば、ハンバーグであると、厚さが1センチぐらいのもので中が薄茶色になって肉汁が出ない状態、それぐらいまで加熱すると75度1分加熱したような状態になるのですけれども、味の方が保証できるかどうかという問題もあります。その辺は適宜見ていただかなきゃいけないのですけれども、実際にはそれぐらいの加熱をしないと、やはり中の菌までは防げないということになります。

(スライド)

食事によく手を洗って食べる。温かい料理は65度以上、冷やして食べる料理は10度以下、と言われてもどんな状態かわからないのですけれども、温かい料理はフーフーと吹いて冷ますぐらいの温かさというような感覚です。冷たいというのを10度以下という、やはり冷蔵庫にパッと手を入れたときの感覚といいますが、そんな感じ。それから、氷まで冷やさなくても、ワインの冷えている状態ぐらいというか、お酒を飲まない方には難しい。そういったことでやられています。

(スライド)

残った食品は変だなと思ったらなるべく捨てるということが基本です。でも、気をつけていただきたいのは、口に入れて味を確かめてみるということですね。これは避けるようにしていただきたいということです。

(スライド)

それで、結局は食中毒予防といいますが、細菌による食中毒とか、微生物による食中毒を予防する3原則としましては、食中毒菌をつけない、増やさない、殺すと、この3つです。これを守ってやっていただきたいと思います。

ちょっと長くなって申し訳ございません。食品の衛生管理として、これからの時代、微生物も入ってくるのが考えられております。最後ちょっとスライド、もう1枚ありますか。

(スライド)

これは一応輸入食品に関してもコーデックスというものがあまして、食品の国際規格基準、これを考えております。日本は食品の60%を海外に依存しておりますが、これはカロリーベースですけども、原材料の安全性確保ということが重要です。こういった国際基準は、一応、リスクアナリシスをもとに考えていこうという方針でやっているということをお伝えして私の話を終わりたいと思います。ありがとうございました。

●司会

ありがとうございました。それではここで10分ほど休憩をとらせていただきたいと思います。第2部は午後3時45分から開始したいと考えております。それまでにお席の方にお戻りいただきますよう、よろしくお願いいたします。

(休憩)

●司会

それでは第2部の意見交換会をこれから開始したいと存じます。これからは国立医薬品食品衛生研究所の山本部長に進行をお願いしたいと存じます。山本部長よろしくお願いいたします。

●座長(山本)

それでは、第2部の意見交換会を始めたいと思います。本日、意見交換会の座長を務めさせていただきます厚生労働省国立医薬品食品衛生研究所の山本です。よろしくお願いいたします。

意見交換会では、1部で御説明をいただいた方々に加えて、パネリストとして消費者及び事業者から御参画いただいております。簡単に自己紹介をいたします。よろしくお願いいたします。

●古畑

先ほど御説明いたしました農林水産省から参りました古畑です。よろしくお願いいたします。

●加藤

内閣府食品安全委員会情報緊急時対応課というところで情報関係の担当しております加藤でございます。よろしくお願いいたします。

●中野

日本生活協同組合連合会の組合員活動部に所属しております中野と申します。よろしくお願いいたします。

●山本

株式会社ニチレイで品質保証を担当しております山本でございます。よろしくお願いいたします。

●森田

厚生労働省東京研究所の森田でございます。よろしくお願いいたします。

●外口

厚生労働省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。

●桑崎

食品安全部輸入食品安全対策室の桑崎でございます。よろしくお願いいたします。

●滝本

検疫所業務管理室の滝本と申します。よろしくお願いいたします。

●宮川

基準審査課の宮川と申します。よろしくお願いいたします。

●道野

監視安全課の道野と申します。よろしくお願いいたします。

●磯貝

輸入食品安全室の磯貝と申します。よろしくお願いいたします。

●座長

どうもありがとうございました。

ここで、まず、中野様から輸入食品の安全性確保に関する考え方と、今後の課題について5分程度でございますけれども、ご意見をお願いいたします。中野様よろしくお願いいたします。

●中野

日本生活協同組合連合会の組合員活動部の中野です。当初から10分程度でという依頼だったので、資料は1枚、No. 5というものだけ御提供させていただきました。5分程度ということなので、その後の意見交換とかも含めて、私どもの考える輸入食品の安全性確保に関する考え方ですとか、今後の課題というものを述べさせていただきたいと思っております。

先ほどから御説明がありましたけど、背景のところの詳細は資料をお読み取りいただきますが、とにかく、法制度としては徐々に前進が図られてきています。具体例としては、ここに書いていますけど、包括的輸入禁止規定ですとか、この度の食品衛生法の改正などがあり、法制度としての前進はあるのですけれども、先ほどもご紹介がありましたが食品安全モニターの調査、これは9月の実施ですが64.4%のモニターが「より不安がある」という回答が出ています。ひとえに輸入食品の増加ということと関連して、海外で生じた事故ですとか、食品汚染等が私たち国内での食品の安全性の確保の対策について、直接影響を及ぼしてくるということの不安要因から、64.4%ものモニターがどうしても不安をぬぐいされないという回答をしてきたのではないかとというふうに私どもは見ております。

今後の課題ということでは、先ほどのご紹介にもありましたが、食品安全モニターの場合には検疫所の監視業務の強化ですとか、輸出国の衛生管理状況の情報収集ということが高い値の回答でした。けれども、私どもが、そもそも輸入食品も国内で流通する食品も含めてですが、食品の検査とか監視というものを、行政を含めて国がなぜやるのかということ考えた場合、国内で流通・販売されている食品が、まず日本の法制度で規格とか基準とか定められたものがありますけれども、果たして本当にそれが守られているのかどうかということの確認する必要があるのではないかとというのが1点目の側面としてあります。もう一点は、資料の(2)に書いておりますけれども、食品の安全性確保に関する実態はどうなっているのかということですから、どういう動き、変化があるのかということ科学的なデータをとることによって把握して得られたデータを次はどのようなふうに対策に活かそうとか、新しい基準を考えなければいけないのかということに使うための基礎資料とする、この2つの側面が食品の検査と監視をするという2つの目的ではないかと私たちは考えています。

ですから、今回、輸入食品の安全性ということで監視計画の案が出ましたけれど、この案をここでは厚生労働省の皆様とかに回答を求めない、答えをくれということではなく、ここにいる皆様や今後のパブリックコメントの中で、こういう目的に沿った監視指導計画の立案過程になっているのかということを生産者や消費者、事業者を含め、一緒に考えていきたいと思っております。

では、実際に個別運用に関する事項ということでは、どのような要望とか、課題ということを考えているかといいますと、1つ目は、先ほどから出ていますが、海外の状況とか、動向の把握ということを国内外に提供することが1点目の課題としてあるのではないのでしょうか。このことについては、先ほどの説明のところでも、そのようにしたいという所感が述べられておりましたが、まず、必要なことではないかと思っております。なぜかといいますと、資料に書いてありますが、結果として、事業者のコンプライアンスですとか、自主的な品質管理活動にも、このデータを活用できる、何のデータもなく輸入をするということより国がある程度の基礎的な輸入食品に関するデータを提供はするが、それを後は使うも使わないもその企業の自主的な判断にまかせる、そのような公平な競争社会をつくっていくということが必要なのではないかというふうに思っています。それを使わなかった場合は、そういう情報があるにもかかわらず使わなかったのが悪いということになり、それが公平な企業間の競争を生み出すというふうに私たちは考えております。

(2)の検査体制の充実強化ということは、何でもかんでもということではないですが、こういうような見地から、輸入食品の監視計画を考えていった場合、どうしても予算や人員体制が足りないことが現実面としてわかった場合には、やはり一定の手当は必要なのではないかと思っております。

3点目の検査機関の信頼性確保ということでは、消費者のところでは、民間の検査の委託ということについて御意見とか御異議があるようなこともあります。私どもが調べた限りでは、どなたが検査しようとも、検査の出たデータに信頼性がおかれなければ、輸入食品の安全性というものは担保されないし、検査や監視そのものも、信頼されないのではないかと考えております。

日本リスク学会のセミナーで勉強してきたことですが、その中で、独立行政法人食品総合研究所の安井先生が次の事を述べていました。欧州連合の場合ですと、検査機関というものは第三者認証をとるべきだと、レギュレーション、いわゆる法規制で既に決まっています。ですから、「きちんと各検査機関が分析しています」ということではなくて、信頼性のある分析値を出すための必要な要件として第三者認証が必要ですか、あとISO17025シリーズという検査の精度管理に関する要件があるのですけれども、そういうことを積極的に取り入れるべきだということも、その規則の中では入っております。そういうことによって、公益法人であろうが民間であろうが関係なく、検査機関が信頼性のある分析値を出すにはどうしたらいいかということを欧州連合の方では考えていますので、日本としても、そういう正しい分析値というものを考えていくというのは、一つ課題としてはあるのではないかと考えています。

次に、私たちもそれはそうだなというふうに思っているのが資料(4)の公定法の考え方ということです。ここにも保健所の方とか、実際に国の検査、監視ということに関して分析をしている方がいらっしゃると思いますが、規格とか基準に使う検査ということでは、分析の信頼性が最も必要でありますし、いつでも、どこでも、誰でも使える方法ということが求められるのではないのでしょうか。それから、裁判ということでもないですけれども、先ほどから輸出国との2国間交渉ということが触れられていますが、2国間交渉で通用するための検査、つまり、「こういう分析方法でやりました、だから、検査の精度に落ち度がありません。」ということをきちんと主張するためにも、分析機関が行う検査方法ということについても、きちんと考えていくことが必要なのではないのかなと思っております。

5分ほどということなので簡単に述べさせていただきます。この後、補足等は意見交換の方で述べさせていただきます。御清聴ありがとうございました。

●座長

中野様どうもありがとうございました。様々な御提言をいただきましたけれども、また後ほどパネラーの皆さん、それからフロアからも御意見をちょうだいしたいと思います。次にもう一方、山本様から事業者の立場から5分程度で御意見をお願いしたいと思います。山本様お願いいたします。

●山本

ニチレイの山本でございます。先ほど第1部のところで各省庁の方から輸入食品の安全性確保のためには、事業者自身の責務が非常に重要だというお話をいただいたのですが、私どもまさにそういったことで考えておりまして、ここでは私どもが何を考え、どういう形で安全確保をしているかということの事例を若干御紹介して、今日の意見交換の参考にさせて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。

(スライド)

そもそも今、世の中で「安全・安心」という言葉が非常にはやっているのですけれども、私ども自身は安全と安心というのは基本的に違うんじゃないかなと考えております。安全というのはあくまでも科学的な事実、これは現代の科学技術でいかにリスクを最小限にとどめるかという科学だと思うのです。ところが残念ながら、その科学で証明した安全性ということを消費者の方に十分御理解をいただけない、これはいろいろ行政側にも、我々事業者側にも問題があるのだと思うのですけれども、少なくとも、なかなか安心を感じていただけないという現状があるのだと思うのです。ここをどうするかということが当面の課題だと思います。

私ども自身は、やはりキーワードとして、これからは科学的事実に基づいた信頼性の回復という、ここがこれからの最大の基本だろうというふうに考えております。

(スライド)

これは外部要因、私ども食品事業者を取り巻く環境が大変大きく変化している中で、外部要因と内部要因は私どもだけかもしれませんので、余り全部がそうですよと申し上げるわけにはいきませんが、ここに特に内部要因の中で、真ん中で赤字で書いて

おりますように食品技術が非常に国際化している。非常に多くの国、地域から日本国内に食品が輸入されている。先ほどお話がありましたように、カロリーベースで60%以上は輸入に頼っているのですよと、そういう現実があるということです。

それからもう一方は、この輸入国が非常に多岐にわたっている。先進国もあれば発展途上国もあるいろいろな国がある、いろいろな地域がありますよと。当然、そこにそれぞれの国が食品関係の規制をしている、法律を決めている、それが必ずしも整合性がとれているわけではない。コーデックスもいろいろ議論されていますけれども、すべてのことに結論が出るということまでは至っていないという現状があるのだらうと思います。

(スライド)

具体的に私ども事業の中で、どうやって安全性を確保していこうかということを考えるときに安全性、それからもう一つ、我々食品事業者として、当然おいしくて、健康でという要素も欠くべからざるものでございまして、もちろん安全性がベースなのですが、そういった要素がないと事業として成り立たない。食品供給ができないということの中から、どういう要因が食品の安全性に影響し、品質に影響するかということをいろいろ整理しております。先ほどから山本先生から出たように微生物問題もあるし、いろいろな要素がある。これは食品産業以外の他の産業からくるいろいろなファクターも入ってくるわけです。ある意味では私どもこれは科学的な事実だと考えていますけれども、こういったものをどう事前に評価しておくか、どう考えておくか。これは輸入品であろうが、国産であろうが同じなのですが、特に輸入品の場合、考えなきゃいけないことは、それぞれ輸出国がありまして、その国の文化、生活習慣、あるいは社会的・政治的な要因は様々なわけです。特に先ほど申し上げましたように、法規制ということに関しては、国によっててんでばらばらでございます。こういったことも、最終的には私どもが輸入してくる食品の安全性にかなり大きな影響を持っているということ念頭に置いて、どうやって科学的な安全性をきちっと見ていくかということが必要だということが多分あるだらうと思います。

(スライド)

そういった中で私どもが常々やっている中で、これは我が社の当面の品質保証の課題だと。保証というのは、もちろんベースは安全・安心でございます。そのほかにいろいろな品質がありますよということなのではございますけれども、この中で最大の課題の一つは、海外で生産される原材料、加工食品の安全性をどう確保していくか。輸入される食品というのは単純に加工された形だけに入ってくるわけではないわけです。原材料として日本国内に持ち込んで日本国内で加工するというところもある。いずれにしても、やはり私どもがつくっている食品の多くの原料は、先ほどから出ている農畜水産物、いわゆる一次産業がつくり出すものなのです。そういったところの安全性をそれぞれの国の文化、風土に根ざした形で、どうやって安全性を確保していくかということが極めて重要だらうと考えております。そのことに対して、相当の努力をさせていただいているというふうに理解しております。

(スライド)

これがスライドとしては最後になるのですが、私どもが今、輸入食品の安全性を確保するということで最も重要だと考えているのは、事前にきちっと先ほど申し上げました幾つのリスクをアセスメントしておく。ここが抜けると、とにかくでき上がったものを持ってきて、それで検査をして安全性だということで確認していたら、とても安全性というのは確保できませんよと。当然、現地に足を運び、我々自身の目で見て、それぞれどういう過程でつくられて、どういう安全性確保が行われているかということを確認した上で輸入をする。このことは、これから食品を輸入するという上で欠くべからざる要素だと考えております。残念ながら、これがすべて行われればいいのかもしれませんが、なかなかそこが100%行われていないという現実があるのかもしれない。

具体的にリスクアセスメントの中で事前の評価ですとか、一旦、輸入を始めていても、いろいろな地域、季節、それから政治的な変化、社会的な変化によってリスクが変わってくる要素がありますので、そういったものを定期的に見ていくのですと。最後に、実際、日本でここはクレームという書き方をしましたけれども、このクレームという意味は、広い意味で安全性も含めて、異物混入がないかとかいろいろなことが起こるわけですから、こういったものをきちっとリスクを評価しながら、そのことを逆に現場にフィードバックしていく。こういった取組はぜひ必要だということだと考えて努力をしているということだと思います。

いろいろ努力をしている中で、1つだけ考えなきゃいけないなと私どもが思っているのは、先ほど申し上げましたとおり、我が国は60%以上輸入に頼っているのだ。そうしますと、我が国が今置かれている状況がどうということなのかということを、単に行政や企業だけで考えていても、安全性確保というのはなかなかできないのですね。それはある意味では、社会的な仕組みとして、どうやって安全で安定的な食料を我が国が調達するのかということを、やはり市民社会全体、今日御出席の方には大変失礼な言い方かもしれませんが、メディアの方、それから消費者の方も含めて、どうすれば安全な食品で、しかも必要量が我が国で調達できるのだらうかということで考えていかないと、なかなか今の状況についていけないだらうということ、最後に提言というほどではありませんが、付け加えさせていただいて私の説明とさせていただきます。どうもありがとうございました。

●座長

山本様どうもありがとうございました。事業者の立場から安全性確保と今後の取組についての提言をいただきました。

お二方から発言をいただいたわけですが、フロアから発言をいただく前に、若干パネラーの方々から各問題について御意見をいただいております。

まずは中野様から御提言がありました各項目ですね、これは資料の5番に書いてありますけれども、検査監視の目的と個別運用に関する事項と大きく2つ分けてありますが、その中でも食品の安全確保に関する事項の実態や動向、こういったものを科学的に把握して得られた情報を施策に反映すること。こういったことと、それから検査の規格基準、規格検査とか、規制分析に用いる分析法等に関して、まず、基準審査課の宮川さんの方から何か御意見ございましたらお願いしたいと思います。

●宮川

基準審査課の宮川でございます。後ろの方に顔が見えませんが、立ってお話を申し上げたいと思います。

輸入食品の監視の目的の中で、確かに法律に遵守されているかどうかを見るというのは、これは大変大事なことでありますし、私ども基準をつくっていく際には、海外の規制の状況でありますとか、そういうものも調べて規制をつくっていく。当然のことながらプライオリティを決めていく上では、実際に調査をした結果、例えば、農薬であれば残留実態の調査でありますとか、マーケットバスケットによる皆さん方が一日当たりどのぐらいの添加物をおとりになられているか、農薬をおとりになられているのか、違反の多い農薬はどんなものであるのか、そういうようなものも調べながら、それで基準をつくっているということになります。したがって、実際にはこのようなやり方を既に始めているものも若干あるかと思っておりますので、これは実際の監視の仕方とか、これからの施策の中でもよく考えていって、いろんなやり方を模索できたらと思います。

それから、検査の公定法の話で、中野さんの方からの御指摘の中で、私、1つ抜けているなと思ったのは、誰でも、どこでも、正しくできるというのが多分ポイントなのだと思います。私ども大体検査法をつくる際には、実際に分析がどうやってできるかという、それだけの単純なことではなくて、国内にある検査機関の方が正しく検査できるのかと、こういうこともちゃんと調べて検査法というものをつくっています。ですから、正しくできる、それから当然のことながら、検査の種類によっては早くできないといけないものもあるでしょうから、正しく迅速にできる、こういうようなものをつくっている。そういうような状況にあります。

いろいろ御意見も御指摘もあろうかと思いますが、このあたりで私の方からの話を終りたいと思います。

●座長

どうもありがとうございます。続けて御意見をパネラーの方からいただいておりますが、個別の問題について、次に海外の状況とか、動向把握の提供といったものがあります。これは違反の情報や海外の規格、基準がどうやっているのかという情報なのですが、これは私の方からお答えしておきたいと思うのですが、国立医薬品食品衛生研究所に安全情報部というのが設立されました。そこでは海外を含め国内の情報も食品安全にかかわる情報について、政府発表いかにかわらず、新聞から文献、科学的な論文、そういったものについても情報を現在収集しております。残念ながら、まだホームページが完全に立ち上がっておりませんので、それを近々立ち上げて、皆様方にそういった情報が提供できるような体制というのをとりたいと思っております。これは恐らく安全情報部の方からも御意見があるかと思っておりますけれども、そういったことで違反情報とか、規格、基準等の情報についても、これからホームページの方で見たいかと思っております。

これに関しまして、安全情報部と、それからまた、事業者の立場でいろいろ取り組んでおられる山本様からも御意見をいただきたいと思っておりますけれども、それではまず山本様から。

●山本

私どもで、先ほどお話ししましたように、海外の輸入者、生産者から輸出してもらうとき、輸入するときには、その食品ごとに絶えず厚生労働省から公開されている違反事例、これをリストアップして過去何年間、まだそんなに公開されていませんので、少なくとも公開されている範囲でリストアップして、絶えず、それを相手国、私どもが付き合っている生産者に示して、こういう事実があるんだよと、ここがクリアされないと輸入はできませんよという話をしています。ここがある意味では非常に難しいところで、1つは、あの情報自体が英語になっていたのかなっていないのか私は覚えていないのですが、一部ですか、英語になっていなきやいけないということと、それからもう一つは、その基準が関連付けて示せない、結果だけ出してアウトですよという、今度その説明が大変なのですね。その辺がやりやすいような形で私どもも努力をしているつもりなのですが、行政サイドとしても、より海外の生産者に対してわかりやすい形ということで出していただけると大変ありがたいなと思っております。

●座長

貴重な御意見どうもありがとうございました。続きまして、検査体制の充実強化ということに関しまして、滝本補佐の方からお願いいたします。

●滝本

検査所業務管理室の滝本ですけれども、事前にいただいている意見の中でも、検査所の検査体制の充実という御意見もございますし、併せて答えさせていただきます。先ほど東京検査所長の方からありましたように、平成元年89名だった食品衛生監視員が、今年度283名になっております。政府全体なかなか増員が認められない状況の中で、我々としても精一杯頑張っております。また、単に人の増員だけではなくて、業務そのものをいかに効率的・効果的に行うかという観点から、これまでも輸入監視の進め方につい

て改善を加えておりまして、例えば、従前と申しましてもう随分前ですけれども、1人の監視員が書類の審査をしたり現場検査をしたり、あるいは分析までやるというような、非常に非効率的な監視をしておったのですけれども、横浜や神戸に高度な検査を専門にする検査センターをつくったりとか、あるいは届出をコンピュータ化するとか、あるいは現在の検査体制である、検査命令とモニタリング検査との体系的な輸入時の検査体制の確立など、単に人員の増だけではなくて、より網羅的・効率的に輸入時の監視ができるようにということで頑張ってきておるつもりでありますし、これからもそのような方向で取り組んでいきたいというふうに考えている次第でございます。

●座長

どうもありがとうございました。それでは、パネラーの中に外口参事官がお見えになっていますけれども、御意見をいただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

●外口

私は食品安全部の中で、リスクコミュニケーションを主に担当しています。意見交換会もその一部なのですが、意見交換会のあり方ということで、一言お話ししたいなと思いました。7月に食の安全の確保についての意見交換会を厚生労働省分だけで十何回かやっています。その意見交換会の持ち方なのですが、意見交換会をした後で必ずアンケートをとるようにしました。そうするとアンケートの結果、最初のころ得た結果というのが、どこが問題ですかというと、行政の一方的な説明に終始していると、こういう意見が非常に多かったのです。最近少しそれが改善してきて、一方的な説明という御批判は減ってきたのですけれども、単なる質疑応答に過ぎないと。本当の意見交換会というのは、関係者が行政だけじゃないです。もちろん消費者の方、事業者の方、あらゆる立場の方、メディアも含めてお互いにそのテーマについての意見を出し合って、ギャップならギャップのあることをお互いにそれを認識して、その次にどうすればいいか。そういうような提言に近いところまで持っていければ、その意見交換会というのは一歩前進したのではないかと思うわけです。まだ、我々も慣れないものですから、お聞きになっておわかりのように、まだ一方的な説明と質疑応答の間ぐらいのステージにいると思いますので、これからフロアの方も含めて、いろんな意見のやり取りが始まると思いますので、ぜひ、そのところで真の意見交換会に近いものにしていただければと思いますので、よろしくお願いします。

●座長

大変いい提言をしていただいたと思います。パネラーの方も意見を述べているわけですから、皆様方からもこれらのテーマについて御意見を後ほどちょうだいしようかと思っております。もう一つ、検査体制の信頼性確保に関して、考え方を少し伺っておきたいと思いますので、道野補佐の方からお願いします。

●道野

監視安全課の道野と申します。よろしくお願いします。意見交換ということですので意見も含めて話させていただきます。

全般的な話として、実は今回の法律改正と結びつけて若干意見を言わせていただきますと、先ほど生協の中野さんからいろいろ御指摘をいただいたように、全般に輸入食品に対して不安を皆さんお持ちになっているということがあって、これは法律改正の準備をしていたときに、自民党の厚生労働部会の先生方と我々でいろいろとディスカッションをした中で、やはり不安が多いということは何かということ、まず情報不足なのだろう。保健所がどんな活動をしているか、それから検疫所がどんな活動をしているか、そんなことを一般の人は余り知らない。ここに来ておられる方はきっと関心の高い方なので、ある程度御存じだったという方もいらっしゃるでしょうけれども、例えば、読売新聞のアンケートに答えによる人たち、別に読売新聞のアンケートに答える人がどうこうということではないですけれども、そんなによく御存じなわけではないだろう。そういう意味から言うと、行政活動というものをきちんと皆さんに知っていただいて、その上で問題点を指摘していただくなり、不安なら本当に不安になっていただくなり、そういうことをしていくということが大事なのだろう。

国内の監視指導に関しては、都道府県ごとに監視指導計画というものをつくってもらう。それから、輸入時の輸入食品の監視に関しては、輸入食品監視指導計画をつくりましょうと。それを案の段階で公表して、国民の皆さんの意見をいただいて、最終的なものにしていく。それから、結果についても必ず公開をしていく。そういった行政活動について、きちんと皆さんに情報を出していく、ディスクロージャーを進めていこう、そういうことが一つあるわけです。そういった中から、恐らく中野さんがおっしゃったような、日本の法制度をちゃんと遵守しているのかどうかということについても、そういうことを確認できているかどうかということも浮かび上がってくると思いますし、その間に出てきたいろんな科学的見地から把握された情報というものが施策に生かされているかどうかということも評価ができてくるというふうに考えています。

それから個別問題として、検査機関の信頼性確保ということで御指摘があったわけですが、欧州連合の事例について御紹介になりましたけれども、日本でもほぼ同じ考え方で対応しています。検査機関が正しい検査をするかどうかということの考え方というのは2つあります。

1つは何かというと、まず公正性が確保されているかどうかということです。要するに、事業者側に寄っていたり、逆の側に寄っていたり、中立性がちゃんと確保されているかどうか。それからもう一つは、実際の検査の実務が技術的にどうか。ハードの問題もありますしソフトの問題もあるわけです。今回の法律改正で従来、指定検査機関制度というものをとっていたんですけれども、今後は登録制度ということになって、もう一

つは今までは指定の対象が公益法人限定というような制度だったわけです。今度は登録に関しては民間の法人はすべて対象になる。ただし、ここで公正要件というのを設けているわけです。今までは公益法人であることと、それから、その他やっている食品検査以外の事業が食品の検査事業に影響を及ぼさないか、この2点で見ていたわけですが、今後は民間検査機関に対象を広げるということで、例えば食品関係会社の子会社じゃないとか、社長さんが同じじゃないとか、そういった法人規制の観点からの要件を設けています。それ以外の技術的要件については、今までとそんなに変わらないです。昨日も技術的要件について、厚生労働省の方で検討会を開いたわけですが、その中で、要は業務の管理がきちんとできるか、マニュアルがつくられているか、それから記録ができていないか、そういうような基準の内容を検討しました。

ところが、今年に入って、実は2、3件と検査機関でのいわゆる不正の検査というのがあったわけです。それは何が原因かといいますが、本来技術的にはそんなに大きな問題があったとは思えないけれども、根っこにあるのは過剰受託なのです。たくさん人の検査を受ける。それはどうしてかということ、やはりたくさんお客さんを集めたいということがあるわけです。どういうことかということ、早くて値段も安い。結果としては、そういうところが、やはり技術的に幾つかの問題を起こして処分の対象になったという経緯があります。輸入者の方はたくさん来ておられると思いますけれども、安いだけとか、早いだけで検査機関を選んでいらっしゃると思いますけれども、やはり、技術的にどうかということをよく考えてもらって委託していただきたい。早いこととか、安いことが直ちに問題にはつながらないです。けれども、それが遠因になるということが実際の事例で証明されている。そんなところです。

●座長

道野さん、どうもありがとうございました。今の検査に関して山本様の方から御意見がございます。どうぞ。

●山本

検査について、これを言うと厚生労働省の方には大変に失礼かもしれませんが、実は私も問題にしているのはもう一つありまして、必ずしも検査機関に委託したら検査機関がおかしいだけでなく、正直なことを言いますと、行政の中でも本当に正しいのですかということ、これ、ある部分、全部ではないと思いますけれども、過去にも行政の検査でミスがあったというようなことで大きなトラブルになった事例もありますし、もう一つは、最近起こっている事例の中で、やはり行政の内部でも検査の方法が若干違っていたとか、基準の考え方が違っていたという事例もありますし、そのところはきちんとしていただきたい。少なくとも検査法を一つ決めたときに、その同等でいいという、同等というのはどういう意味なのかということをおる程度きちっと決めていかないと、そういった問題が起こり得るんじゃないかということで、ちょっと余計なことかもしれませんが、ひとつお願いをいたしたいと思います。

●座長

精度管理に関して、かなり具体的で重要な提言があったと思いますけれども、中野様の御提言された問題について、意見があったのですけれども、外口参事官何かございますか。

●外口

先ほどの行政の検査にもミスはあるじゃないか、こういうような意見を私は期待していたのです。そういうことを言うてくれなければ進歩がないわけなのです。行政がおかしいと思ったら遠慮しないで言えいいんですよ。そうすれば、もっと精度がよくなるのです。ということで、具体的にあったら遠慮しないでどんどん我々に言ってください。そうすれば精度の改善に努めます。実際、精度管理もテストサンプルを配布するとかいろんなことを今やっています。それはもちろん行政でやっているところも一緒にやっていますので、いろんな仕組みがありますから、そういったことを充実させていきたいと思っています。

それから、同等の決め方についても御意見がありましたけれども、いろいろな通知とかを読んで、ここがわからないというときには、それを具体的にぜひ御指摘をいただきたいと思っています。それも我々が改善するための糧になると思っています。

●座長

どうもありがとうございました。様々パネラーの方からも意見が出ましたけれども、中野様も御意見をお願いいたします。

●中野

リスクコミュニケーションというより、本来のリスク分析というのは、こういう問題意識から始まって、では何をするという施策の案が立ち上がって、安全委員会に必要なものが評価に行くというプラン・ドゥー・シーサイクルで回っていくのですが、そういう意味では、鉄は熱いうちに打てではないですけれども、直せるときに直しておいた方がいいのではないかと聞いていて感じます。「やっている」と道野さんはおっしゃいましたが、運用としてやっているのかもしれないですが、不正や外部精度管理に対する不信感との関係でいくと、本当に正しい検査値が国の内外に示され、きちんと日本は試験に対しても公明正大にやっていますという意味においては今の運用方法でいいのか、一つの考え方の方向として、外部の認証機関による一律的な外部精度管理みたいなやり方は本当に効果があるのではないかということ、やはり検討課題として考えておいてもいいのではないかと思います。

●道野

外部精度管理という意味では、実は行政機関もすべての職員衛生法の検査をやっている都道府県、それから森田所長のいらっしゃる東京検疫所の輸入食品の検査センターも、それから指定検査機関もすべて対象にして、実は外部精度管理というのをやっています。例えば、添加物、農薬、それから微生物ですね、病原微生物の検査、そういったものについて年間計画を立ててやっているわけです。その中で正確に結果が出せなかったところというのは、その改善をさせていただくというようなことをやっています。ただ、確かに中野さんおっしゃるとおり、一応、枠組みとしてはできて、全国の検査機関、大体400ぐらい今申し上げた検査機関があるわけですが、それを対象に年計画を立てて動いてはいます。やはり、それが十分かどうかということになると、どこまでやるのかという問題が非常にあって、今のところは年に1回、各項目を一応、全国に同じ検体を配って正しい検査結果が出せるかということを外部精度管理というのでやっています。でも、それはあくまで年に一遍のチャレンジであって、日々のそういう検査機関の中でのコントロール、これは行政機関も、それから指定検査機関、公益法人もそうですけれども、QAEといまして、そういう中でのチェックシステムと、それからマニュアル化とか、記録の保存とか、そういったことを法律上義務付けでやっています。それをちゃんとやっているかどうかというのを、例えば、地方厚生局が立ち入りして検査をする。そういうような仕組みになっていますけれども、もちろん、今度は立ち入り頻度が十分なのかとか、そういういろんな問題点というのは引き続きあるのだろうというふうに考えています。

●座長

どうもありがとうございました。検査制度に関しても、これからやはり精度管理という問題、これは避けて通れない重要な問題だと考えられます。そのほか監視体制とか、検査全般に関してもそうなのですから、輸入食品の安全性という問題について、様々な御意見が出ております。フロアの方からどなたか、今までの意見を踏まえて御意見がある方、また、新たに御提言されることがあればおっしゃっていただければと思います。一番前の方どうぞ。

●質問者 1

私も乳製品のメーカーでございまして、製品特性上、果汁果肉とか、当然乳製品も輸入業者さんから買っている立場の者です。現行の特に気にしているのが農薬関係です。動物用医薬品を含めて。現行の法律でも実際に果汁果肉等が規格基準に合致しているのかというところを購入する際に確認させていただくが、輸入業者さん等々なかなか難しい。非常に時間と費用がかかるということが問題になっています。我々としては使う側としてHACCPも持っておりますし、原料管理という立場から、やはりそこら辺は非常に重要であるということで、やり取りが長期化することも間々あります。これがポジティブリスト制になったときに非常に懸念しております。事前の質問でも私がこれを出したのですが、一斉検査というか、より効率的な検査方法、輸入業者さんも含めて私どももそうですが、食品事業者が守れる制度、そういう整備環境にぜひしていただきたいと強く希望しております。

また、市場環境等で果汁果肉等もより差別化されたニッチな食材にだんだん移行している傾向もあります。その場合には、一般的な食材であれば、量も当然確保できているということで、検査費用も収支的な観点からは生み出せる、しかしそれがニッチなものになればなるほど、そこら辺がだんだんネックになっているという実態があります。そういう観点からもより効率的な検査方法等というのは、これから絶対に必要になるというふうに考えておりますので、ぜひそこら辺を強く希望します。

●座長

どうもありがとうございました。ただいまの御発言は、規格基準の設定において、検査のしやすいようなもの、方法も含めて考慮していただきたいということで、また未知の物質についても考えていく必要があるのかということで、宮川さん何か意見ありますか。

●宮川

お手元にあります資料の質疑応答で回答集をお示ししていますが、恐らく10番がそれに当たるんだと思います。私ども暫定基準として1次案を10月末に公表いたしましてポジティブリスト制にいたしました。これには約650ぐらいの農薬等、動物用医薬品も含めて入っております。今年度、来年度、それから再来年度、3か年ぐらいの予定で一斉分析法も含めてやろうと思っています。実際に監視する側も個別の方法だとなかなか手間がかかるわけですので、一斉分析というのは俎上に乗せておりますので、今後そういう形を進めていけたらと思います。簡単ではありますが。

●座長

先ほどの発言者（質問者1）の方よろしいですか。

●質問者 1

あとはそのタイミングだと思っているのですね。確立される時間が先延ばしというか、表現が悪いですが、長くなればなるほど、当然、我々としては非常に苦しくなるということもありますので、今3か年というお話もありましたけれども、ぜひそこら辺の期間は最大限短くしていただきたいなと思います。

●座長

これは研究所の方からもお答えしておいた方がいいと思うのですが、検知法の開発につきましては、国立医薬品食品衛生研究所の方で鋭意努力してやっております。ですから、頑張ってるべく早くということでもやるのですが、なかなか難しいところもありまして、人員は少し強化していただきましたので、なるべくスムーズに進めていきたいと思っております。私の方からも関係者に伝えておきます。

そのほか、フロアの方からの御意見、真ん中の方、その次、後ろの方、それから左の方にいって、前の方ということで。じゃ、真ん中の方どうぞ。

●質問者2

私ども農産物の専門会社です。非常に困っているということで、今回、質問状の11番のところで出させてもらいました。要するに国内の農薬取締法と国外との基準の整合性がないというところで、いろいろと日常の事業のところで困っているのですが、事業のところでは何とか仕組みはつくれると思うんですが、実は普通に農産物の生産者及び消費者、生協の組合の方と話していると、どうもこのところの農薬取締法というのが輸入農産物の安全性を考える場合に避けて通れない大きな問題だと思っています。

今日の資料の2-2というところの別表2というのがありまして、ここで私も初めて見たのですが、別表2の一番下の輸入者への指導要領という形に2がなっていると思うのですが、一番下、残留農薬という項目ですね。このところで定期的に確認してもらう事項として、収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、要領の遵守ということが書かれております。これは恐らく、「適正な」という言葉は国内の農薬取締法という意味だと思うのですが、これのところが遵守事項に入っているという意味では非常に大きな位置を、農薬の取り締まりを持つのではないかなと。

先ほど困っているという具合に言ったわけですけど、生産者の方からしてみれば、要するに整合性がないという中で輸入が続けられている。その場合に一番問題になるのが、国内で使用が禁止されている農薬が輸入品に使われていたとしても、最終的にそれが残留基準値を超えていなければ輸入はオーケー、流通はオーケーということにならざるを得ないと。そういう意味では日本の生産者の場合には、今年3月に改定された農薬取締法によって、例えば、キャベツに使う農薬とピーマンに使う農薬はそれぞれ別々のものがありますとか、あるいは、それぞれの希釈倍率が決められているとか、これを守らなきゃいけないという形が一方である。他方で、輸入農産物に関しては、基本的にその国の基準でもって判断していくという形で、日本ほど恐らく厳しいところはないのじゃないか。そういう意味では生産者の側は、我々は農水省でもないのに、いろいろと我々の方に文句を言ってくるというような形があって非常に困っているというのが1つです。

それからもう一つは、消費者の側から見ると店頭で、例えば輸入のパプリカが置いてある、隣に国産のものが置いてある、どっちも、国産のものも農薬を使っていると。そういう意味では農水省の先ほど言われていました国内産品と同等の安全確保ということが一見されているかに見えると思うんですが、先ほど言いましたように、農薬取締法の観点から見ると、これは違うのじゃないかなと。要するに言いたいのは、いいとか悪いとかという話ではなくて、こういう現状がある、あるいは同等であるということであるとすれば、国の方が一方的に同等の基準を定めて、だから、これは同等なのだということではなくて、同等というのはやっぱりみんな納得したレベルだということを、これをリスクコミュニケーションとしてやっていく必要があるのじゃないかなと。その前の段階として、同じパプリカが並んでいたとしても、そういう意味で違うのだということも明らかにしていく必要があるのじゃないかなと思うのです。そういうリスクコミュニケーションという視点というのは、まだまだ非常に弱いのではないかなというふうに感じました。

以上です。

●座長

どうもありがとうございました。農薬の取締法については国内規制ということで、農水省の方で決めているわけですが、これはちょっと論点のわからないところがありまして、輸入の農産物に使われている農薬が国内で規制されている場合の話なんです。それとも、国内では規制されていなくて使われていて、それでも基準違反だということでアウトになるのか、それとも、それが堂々と流通していて問題だという話なのかと、その辺ちょっと、質問者の方お願いします。

●質問者2

というよりも、とにかく輸入国ですから相手国は複数、数多くあるわけですね。それぞれに基準を持っていて生産しているわけですから、その基準と日本の農薬取締法で定める基準が一致していないというのは、これは当然だと思うんですね。ですから、そういう違いがあるということを前提にした場合にどうなのですかという話をしたわけですね。

●座長

これは宮川さんの方から意見を聞きたいと思います。

●宮川

回答集の方で私ども11番でお答えを書きましたが、どうも私どもの理解が不足していたようで、お答えは余り適切ではなかったように思います。それは反省をしておりますが、恐らく今おっしゃられた農薬取締法で使用禁止になったというのは、要するに無登録農薬みたいな、ああいう問題のことをおっしゃっているんだと思います。これはこの

答えの方の一番初めの行にもよるのだと思うのですけれども、私どもといいますか、私の理解では、農業に関していうと、当然、気候、風土、それから害虫の発生状況等々、国によって、産地によって当然違って来るわけですから、使われる農業、適用される農業というの、その土地でアベラブルになっているもの、利用可能な農業のものというのはそれぞれ違いがどうしても生じているということになると思います。ただ、私どもの方で残留基準を使います際には、つくります際には、当然のことながら、皆さん方のお口に入る段階で、それが最終的に毒性をあらわさない量というものを設定するわけですので、残留基準としては国内も国外も同じ基準を適用するという形になります。

じゃ、国内でも例えばキャベツに使われていない農業だけれども、海外で使われているのだったら、国内でも使えるようにしてほしいということになると、これは農水省さんのお顔を見て、農水省さんが使ってもいいですよと言っていたかどうかという、これは環境の問題なんかもあるのかもしれないのですけれども、そういうようなところがあると思うのです。使っていないかどうかというものと、残留の基準を決めるというのはやや分かれてやっているといいますか、別々の観点でやっていますので、そういう意味で整合がとれていないという部分はあるのだと思います。

●座長

どうもありがとうございました。使用の可否というか、答え方、意見の言い方が難しいかと思いますが、農水省の方からちょっとお願いいたします。

●古畑

今の宮川補佐のお答えとほぼ同じなのですが、農水省の立場でお話しいたしますと、確かに農業の使用というのは、なるべく使わない方がもちろん望ましいのでしょうけれども、その土地その土地、その国その国の病害虫の発生状況に見合っ必要最低限のものを使うというものが本来あるべき姿であります。つまり、どういう農業を使うかというのは、基本的には環境なりその国の仕組みで決まるものですので、なかなか日本から海外に仕組みを強制させるというのは困難です。その代わり、食品として入ってきたものに関しては、今まで御説明のあったとおり、食品衛生法によりきちんと管理をする。つまり、農業の場合には、食品としての安全性という観点での基準というのがありますし、その土地その土地の環境への配慮といった基準もあります。様々な角度で基準が決まったものでできているということで、それは使用場面での影響を考慮して決めてくるものもありますので、一概に食品としてのだけの観点では決まりません。そういう意味では、国際的なルールで食品の残留基準はコーデックス等々でも話し合われていますけれども、使用に関しては、その国ごとに決めていくというのが現状です。食品の安全性という観点でいうのであれば、厚生労働省の方で今まさに話し合われているようなことが国際的にも認められているわけですから、この基準を守るように、情報提供を行うとか、検査をしていくということが安全性確保という意味では一番重要だろうというふうに考えております。

●座長

どうもありがとうございました。残留の問題と使用をするかしないかという問題については、まだ議論があるかと思いますが、ほかにも御意見ある方が大勢おられますので、後ろの方で最初に挙げられていた方、どうぞ。

●質問者3

消費者としてお話を伺っていましたら、とても難しいことなのですね。普段これだけのことを言われても一般消費者は多分わからないと思います。それと、先ほど情報の不足ということをおっしゃっていましたが、確かにそうです。私たちにはほとんど情報は伝わってきません。

2つお伺いしたいです。1つは、輸入された品物を水際で監視するというのが厚生労働省だそうでした、その後、農林水産省の技術センターの方で検査されると言いましたけれども、その違いがどういうものか、私にはわかりませんので教えていただきたいということ。それと、生活協同組合も今年、冷凍野菜、ほうれん草に農業が基準外入っていたということで大分問題になりました。それで、リスクコミュニケーションということでお話をいただいたときに、先ほど生協の関係の方がいらっしやとおっしゃっていましたが、生協も海外で生産してもらって、そのままものが入ってくると、そういうことをしているということは、これは消費者という部分もありますし、流通としての考え方もおありになるのだと思いますけれども、そういうところをどうお考えになっているのかなということと、その関係で、私はある食品メーカー、総合食品メーカーの見学に行きました。そこでは、原材料のお肉から野菜までほとんど海外からの輸入だそうです。それでないければ、こういった商品ができないと言われましたところが、原料の原産地は書いておりません。農業とかそういった基準はそちらの方で検査なさるのでしょうけれども、商品になってきたものは私どもには全然見えないのです。できれば、原料の原産地も入れてほしいということと、それから、農水と厚生労働省との線引きというのですか、そういうところを教えていただきたいと思います。

●座長

どうもありがとうございました。輸入食品の水際の取り締まりと、それから検査の関係につきましては、外口参事官の方から。

●外口

最初の質問にコメントさせていただきたいと思います。厚生労働省の方では、輸入される食品を検疫所を中心にして検査をしておりますし、それから、輸入される前の段階

から輸入国への働きかけ、あるいは輸入する事業さんへの指導をさせていただいておるところです。それで品物がモニタリング検査ですから一部流通が始まるわけですが、流通した段階で先ほどの農水省の説明にあったような検査もありますし、それからもっと数多く実際には各自治体でかなり検査をしています。そういったところで検査をしているわけですが、一言で言えば、厚生労働省の方は、食品衛生法というか、口に入る前の段階のところ、それで農水省の方はその前の生産段階等のところでそれぞれ役割分担をしておるところでございます。

最近、前と違って農水省の厚生労働省とのコミュニケーションがよくなってまいりましたので、いろいろなことが連携してできるようになってきました。例えば、表示の問題一つとっても、一部の地域では保健所と農政事務所がかなり連携した取組を進めておりますし、それからブロックごとに、ブロックというのは近畿ブロックとかそういう単位ですが、連絡会議もできていますので、その辺は役割分担をしながらも、それぞれがうまく組み合わさってやっていけるようになっていくのではないかと思います。

以上です。

●座長

どうもありがとうございました。農水省の方から。

●古畑

農水省の方からも説明させていただきたいと思います。今お話にありましたけれども、まさに関係省庁の連携の一環でこういう形で農水省として参加させていただいておりますけれども、基本的に輸入食品の安全性の観点での調査というのは、先ほど来お話があるように、水際には厚生労働省が検査しておりますし、流通しているものは自治体の保健所が中心に調査をしています。これが本来の食品の安全の観点での調査であります。先ほど消費技術センターで行っている調査を説明させていただきましたが、これは食品の安全性の観点だけではなくて、私の説明が悪かったのかもしれませんが、目的を異にしております。安全な食品を供給する観点で事業者に対して注意喚起をするというのが目的です。安全性の判断は先程の調査もそうですが、残留基準をオーバーするおそれがあるものに関しては厚生労働省に通報して、取り締まり等の手続きをお願いしており、あくまでもその点は厚生労働省が行うというものです。

我々が行っているのは、食品事業者を経由して、生産者により安全な農産物をつくっていただくように情報提供するというのが目的であります。あと、同じ時間、20分という時間をいただいて説明したものですから、同じようなスキームに見えていますけれども、我々が行っているのは、説明資料にもありますけれども、年間600検体ということで、これですべてのものを網羅することは到底できないということです。そのため違反なり、問題がありそうなものを選んだりということで工夫しながらやっておりますけれども、そういうボリュームの点でも全然違いますので、厚生労働省の行っている検査と農水省の行っている検査、決してダブっているものではないというふうに御理解いただきたいと思います。

●座長

今ので、検査に関してはよろしいでしょうか、御質問者（質問者3）の方。

●質問者3

すみません。自治体のお話があったのですが、自治体はどんなところで関与していらっしゃるのですか。

●座長

道野さんお願いします。

●道野

監視安全課の道野ですが、要は国内で製造されたり、それから輸入食品を含めて、国内で流通している食品に関しては、安全上、衛生上の取り締まりは都道府県知事に基本的に権限があるわけです。これは食品衛生法に基づく検査ということですね。各都道府県の職員に食品衛生監視員がいて、通常、保健所にいらっしゃる。そういう人たちが、例えば卸売市場とか、場合によって小売の店先であるとか、もちろん生産地の市場であるとか、そういったところで収去検査と申しまして、抜き取り検査をするわけです。抜き取ったものを都道府県の衛生研究所であるとか、そういった自らの分析機関で検査をして、食品衛生法に違反する食品が出回っていないかどうかということの検査を残留農薬などについて行っています。そのほかに営業許可だとか、食中毒の調査とか、そういったことも国内の都道府県にいる保健所の食品衛生監視員が対応している。こういったことが食品衛生法に基づく都道府県サイドの行政活動ということになります。

●座長

よろしいでしょうか。もう一点あったかと思うのですが、原材料の検査の有無に関して表示をするかどうかというお話ですか。

●質問者3

輸入食品の原産地です。

●座長

それは今表示の方ではやられていると思いますので。

●質問者 3

変わっているそうですけれども、まだまだなかなか、どこまでやられているのかわかりませんので、なるべく多くのものをやってほしいということです。

●座長

御意見どうもありがとうございました。時間も大分迫ってまいりましたけれども、あとお二方ほどございましたので、左の方。

●質問者 4

食品メーカーのもので。よろしくお願いします。

今回の残留農薬基準値案が10月末に出たのですけれども、一般的にポジティブリストというふうに呼んでいるわけですが、ポジティブリストという言葉から受ける解釈としては、これ以外の農薬は使ってはいかんというふうに解釈できるわけです。実際問題、そのように御理解されているお客様もいっぱいいらっしゃるわけですね。ポジティブリストに載っていない農薬も、すごく低い値の一律基準値でなければいいということになっているのですが、一般的に社会のお客様の理解としては、ポジティブリストに載っていない農薬を使っているなんてとんでもないと、そういうことになっちゃっているのですね。ここら辺、ポジティブリストという言葉を使っていると誤解を招くのかなという気がしております。

実際問題、今回647発表されたのですが、私、文系の人間なのでわかりませんが、いろいろ聞いたところによると、実際、欧米で許可されて広く使われている農薬のかなりの部分がまだ抜け落ちているということで、ここら辺、私も含めて食品メーカー、かなり海外から原材料が入っていますので、一生懸命チェックして、パブリックコメントを出さなきゃいけないと思っていたのですが、1月の末ぐらいが締め切りということなのですが、ちょっとこれだけたくさんの食品が輸入されてきていて、かつ抜けて落ちている農薬があるとなると、ちょっと申し訳ないのですけれども、1月の下旬だと時間的に難しいというのが私の感じているところです。

あと、付け加えて申し上げますと、現行農林水産省の登録農薬リストに載っている農薬の中でも、今回のポジティブリストに載っていないものもあるということで、よくわからないと。日本国内の農家さんが使っている農薬なのに、今回のリストに載っていない、例えば私、よくわかりませんが、銅とか硫黄、農薬としてよく使われているものだと思うのですが、今回の647に入っていない。ここら辺はどうなのだろうということいろいろな疑問が上がっております。いずれにせよ問題点が多いのですが、銅と硫黄の点も含めて1月末までというのは非常に苦しいので、そこら辺ちょっとパブリックコメントの締め切りを延長していただくとかできないものかなというふうに考えております。いかがでしょうか。

●座長

御意見が出ましたけれども、宮川さん何かございますか。

●宮川

今の御指摘、大変参考になりました。私も、ポジティブリストというものを、こう言っただけなんですけれども、小さな字で「いわゆるポジティブリスト」と申し上げていたのですけれども、というのはなぜかという、海外では登録をする際に、併せて残留基準をつくったりするということから、添加物と同じように使っている添加物と、それと残留基準のようなものが併せて設定されている、使用基準も併せて設定されているという、そういう制度を見て、いわゆるポジティブリストまがいのものですよということを申し上げていたのです。いつの間にかそれが全部とれちゃいまして、ポジティブリストという説明になっているのかもしれませんが、そういう意味では注意をしたいと思います。私どもの趣旨としては一律基準値、食品の中に一定の人の健康を損なうおそれがない量として、厚生労働大臣が定める量を超えて農薬が残ってはいけませんという、その大原則を打ち出して、それ以外のもので残留するようなものについては、ちゃんと科学的な評価に基づいて基準を決めていこう。そういう制度のことをいわゆるポジティブリストというような形で呼んできたわけです。したがって、今回基準を示したもののの中には、御指摘のように基準にないものというのがあります。基準が示されていないもの、基準の案が示されていないものがございます。それは何かというと、1つは、残留基準が設定されていない農薬、国内等の農薬で言えば、登録保留基準の設定されていないもの、こういうものは載っていないわけです。ですから、海外でもそういうものがあります。じゃ、それはどうなるかというと、残留していると、残留基準がない部分については残留していないとアウトという原則でやるということになります。ただ、使っていいか、使ってよくないかというのを私どもの法律では規制することはできませんので、先ほどの御指摘のポジティブリスト制という言い方は少し注意をして、私どもも使っていきたいというふうに思います。

それで、コメントの期間の話ですけれども、できるだけ早く、今までのようなことを個別具体的にでなくとも構いませんので、問題意識はまず第1次案という段階で、私もこれを第1次案とわざわざ書いているのはなぜかというと、私も自身が海外の制度、それから海外で使用されている実態自身を100%理解をしているわけではありませんし、そういう意味で海外の政府からのコメントをいただく、事業者さんからもいろいろコメントをいただく、消費者の方からもコメントをいただくために第1次案というのをして、とりあえずのコメント期間は1月の末になります。ただ、ポジティブリスト制の議論は、まだ向こう1年、来年いっぱいぐらいはまだまだ続いていくことになると思いますので、個別の意見というのは、それは随時受け付けていくということになるのだと思

います。ただ、問題意識は、ぜひ1月の27日というところまでぜひ出していただきたいというふうに考えていて、個別に調べたら、ここが違うじゃないかという意見は、私も2次案を出すかどうかはともかくといたしますけれども、この後、薬事食品衛生審議会という審議会の場で議論をいたしますし、その後、案をつくったら、またパブリックコメントでありますとか、WTOの通報でありますとか、そういう手続も当然、来年以降、正確にいきますと再来年以降行いう予定になりますので、まだまだ意見を個別に言っていただける機会というのは設けていきたいというふうに思っていますので、そういう理解の上でぜひいろんな意見を出していただければと思います。

●座長
よろしいでしょうか。

●質問者4
銅とか硫黄とかの点はどうなのでしょう。日本の登録の農薬になっているのですが、今回の647に入っていないのですけれども。

●宮川
先ほど申し上げたので、個別に私自身すぐにお答えできませんけれども、基本的には登録のある農薬の中で登録保留基準が設けられているものを、私も今回の暫定基準の設定の際に使いました。登録保留基準というのは、環境省が農薬の登録に当たって、食品における残留の程度というか、その基準を定めているものがございまして、それに載っているものは反映をしているということになります。だから、国内で登録があっても、登録保留基準というものが定められていないものについては、私も今回入っていないということになります。

●座長
よろしいですか、そういう説明で。

●質問者4
647の中で確かに空白になっていて、基準が設定されていない作物があるものもたくさんあるのはわかっているのですけれども、ただ、お客さんというか、社会的にこれはポジティブリストなのだと、「いわゆる」じゃなくて、これはポジティブリストそのものなのだというふうに理解されている人がかなり増えた状況です。私の希望としては銅とか硫黄とも載せていただいて、全部中身の基準値は空白でもいいから、とりあえず載せていただいた方がいいというふうに思います。というのは、今、御説明いただいたこと、私は理解できるのですけれども、一般消費者がその説明をぱっと聞いて、ぱっと理解できるかというところちょっと難しいと思うんですね。だとしたら、最初からリストに載せていただいて、これは一応基準値は今のところないですよとか、そういうふうにしていただいた方がいいのじゃないかなと、文系の人間の立場からするとそういうふうに思います。よろしくお願いいたします。

●座長
どうもありがとうございました。貴重な御意見と思います。これはまた包括的な御意見としてパブリックコメントの方でも出していただければと思いますし、順次検討していかねばいけない課題だと思います。余り時間がなくなりましたけれども、先に男の方。

●質問者5
輸入食品の検査は毎日大変だと思いますけれども、御苦労さまでございます。これからもっともっとやっていただきたいと思っております。私、食品添加物をつくっているメーカーのもので、品質保証をやっている者です。今ずっと皆様、農薬、農薬と言っていたものですから、食品添加物のことについてもっともお聞きしたいということでお話をお伺いします。時間もないということですのでちょっと急いで話します。

我が国では、食品添加物については公定書できちんと規格をつくっている。欧米でも規格基準がきちんとつくられている。ある一部の国についてはその辺がラフなものがあるだろうという想定はしてあります。一部のものなのですが、そういう日本の規格から大幅に食い違っているものが出回っている事例が出ている。一つの事例としましては、既存添加物リスト載っている紅麴色素なのですが、このうちのシトリニンというものです。これについては、日本の公定書の規格では0.2ppmという残留があるのですが、実際にこれを海外の、例えば中国とかロシアとかのものを測りますと数ppmから1,000ppmオーダーのものが検出されてくるということになっています。ですから、こういうものを、まず一つは輸入するときにきちんと検査をしておいていただきたい。場合によっては、カビ毒ということで、腎毒性があるということで非常に危ないということで、検疫所の方では恐らく年に一度の継続検査とか、そういう形を添加物等についてはとられるかと思うのですが、そういうことではなくて、こういうカビ毒みたいな人体に影響のあるものについては、検査頻度を少し上げていただくことをお願いできないかということです。

それと、こういったものについては、日本の基準を海外の方に適用していただけないものなのかなと。特に先ほどお話を聞いていますと、日本の食品の4割、6割、輸入だよ、加工食品もいっぱい入っているよといった場合、それに使われている添加物の安全性はどうかということもありまして、そういう日本の基準、あるいはコーデックスの基準等があれば、それをきちんと相手国に対して言って、そういう基準で添加物等をつくって、それを使った食品等を輸入してもらうようにということをお願いできないかな

ということが1つあります。

それから3つ目なのですが、そういったものを使われている加工食品中の残留カビ毒、こういったものについても検査をする必要があるのではないか。濃度の低いものについては、検査しても出てこないかと思うのですが、かなり高いものについては、1,000ppmとか、そういうオーダーのものについては、食品中からも検出され得るのではないかと思われます。それで、こういった検査も検査計画、そういったものに盛り込めないかなということ。急いでお話ししましたけれども、そういうことでございます。

●座長

どうもありがとうございました。検査の頻度の話は桑崎室長から。

●桑崎

まずは、私個人としては、先ほど説明しましたが、海外における食品安全情報は正しければどんな情報も歓迎です。情報をいただければ、それについて必要な対策のスイッチが入る。検査強化するということになります。今の話でいくと、ちょっとそもそもシトリンなるものの知識が十分ありませんが、カビ毒なのですね。公定書で基準が決まっているということですから、その添加物を外国から輸入した場合に基準適用になるということです。

●質問者5

恐らく検疫所で単体を輸入した場合には、検査をして規格基準に合わなければ輸入できないと思うのですが、一定期間合格であれば、継続という形で検査を省略されるだろう。ですけれども、こういう事例があるので、こういう国とか……。

●桑崎

ということで、そういう情報をいただきましたので、実情を把握した上でどういう対応が可能なのかということについてはよく考えてみたいと思います。

それから、日本の基準を外国によく周知してほしいと、これは先ほども言いましたけれども、これは輸入者に対しても周知をしていますし、それから在外公館にも周知しています。今後とも情報を提供し、しっかりやっていく必要があるということだと思います。

それから、加工食品の話は、カビ毒の毒性の評価とつながってくるのだろうと思うのです。カビ毒ですから、大抵穀類にも出るのだろうと思うので、そこら辺は情報収集した上で、どう判断すべきかについて検討してみたいと思います。

●座長

どうもありがとうございました。それでよろしいですか。それでは最後に。

●質問者6

時間がないうところ恐縮です。消費者問題の専門家集団のものです。

今日は厚生労働省さんの主催の会議ということですので、これは伺っておきたいのですが、昨今、インターネットで外国の食品等、医薬品もあると思います。それからサプリメント等が売られて、大変な事件が起こっていると思うのですが、インターネットを見てみるといろいろなものが売られているのですね。厚生労働省さんとしては、そういうものを定期的にどなたか担当の方がおいでになって監視をしていらっしゃるのかどうか。もし、しておられるのであれば、怪しいものは事前にできる限り早め早めにチェックを入れていただかないと、誰か人が死んでから慌てふためいて後追いの形で禁止とか、情報を流していただいたのでは間に合わないということが、今インターネットで安易に売られているということも含めて、厚生労働省さんは現在どういう体制になっているかをお聞かせください。

以上です。ありがとうございました。

●座長

それに関連した質問が中野さんの方からあるそうですので。

●中野

例えば、そういう情報というのは公的にも国民生活センターが持っているパイオネットなどからも出ております。このような情報を、厚生労働省さんがどういう被害情報が出ているのかというのをチェックしているのかということも含めて、御質問に御回答をしていただけたらと思います。

●道野

十分にお答えできるかどうか分かりませんが、今年の5月の食品衛生法等の改正の中で例の健康増進法の中でも、そういう健康食品対策の一つとして、虚偽誇大広告の禁止をしました。主にインターネットで販売されているものの多くは、そういう健康食品なのか、医薬品まがいなのか、医薬品なのかという結構ギリギリのところのものが多く、まずは広告に着目をして、効かないものが効きますよ、要するにそういう科学的根拠のない広告、それからバイブル商法みたいなものについてのチェックを実際に法律が8月29日に施行しましたので、それ以降チェックを実際に行っています。行政指導もやっていますし、ちょっと正確な数字はあれですけれども、たしか二、三十ぐらいの事業者に対して広告の訂正を申し入れて、それについては、一応、最終的にはすべて改善してもらったというような経緯があります。多分、改善をしたものについては、一応、措置済みの話なので公開していないのじゃないかと思いますが、そこはここでは

きりとお答えすることはできません。すみません。

それからあと、危害情報の問題ですね。これも昨年の7月以降、例の中国産ダイエット食品の問題なんかがありまして、そういった健康被害、特に因果関係というのはあんまりはつきりしないんですね。一人、二人の方が例えば肝障害を起こしたと。そういう中でそれまである健康食品を食べた、そういうことについては、基本的に危害情報の内容がある程度確認をして、要するに医師の診断があるとか、ほかの感染性の肝炎が否定できるとか、一定のルールを置いて公表するという形をとっています。

それともう一つは、今回の食品衛生法改正の中で、前回アマメシバという植物を粉末にしたものに関して細気管支炎を起こす可能性がある。これは因果関係もまだ明確ではないですけれども、そういったものに関しては薬事食品衛生審議会と、それから食品安全委員会に御意見をいただいて販売禁止措置というものをとっています。一応そういうような形で、情報の収集というのは、基本的にはある程度根拠があるもの、保健所なり医療機関での危害情報というものを集めて、一定のものについて公開をするということと、それから、そういう広告規制、それからもう一つはアマメシバのようなある程度の蓋然性を疑われるものについて専門家の意見を聞いて販売禁止すると、そういったような対応をとっています。

●座長

どうもありがとうございます。座長の不手際で時間が大分延びておりますけれども、最後にお一方。

●質問者7

輸入事業者さん向けに国内の輸入規制について相談したり、アドバイスしたりということをしているものです。今のことに続けて質問なのですが、

健康食品の輸入ということ、小口の輸入業者さんが大変今関心がございます。健康食品ですので、やはり厚生労働省の検疫所に届出をすることになりますと、そのときに健康食品として輸入するというときのチェック、医薬品の成分が入っているかないかということのチェックになると思うのですが、これは薬事法になりますので、検疫所の方でこの点について、薬事法のチェックをどうふうにされているのかということと、それについて、輸入業者さんはどういうふうに対応していったらいいのかということをよく聞かれるものですから教えてください。

●座長

これはどなたか。滝本さん。

●滝本

本来、成分として、医薬品にしか使えないという成分が幾つかありますけれども、そういった成分が食品中に入っていると、それは食品衛生法による食品には該当しませんから、医薬品というジャンルに入るわけです。したがって、検疫所に届出が出てくるときに、そういった可能性のあるものについては、薬務部局の方で確認をとった上で、そういった成分が入っていないものであれば食品に該当に該当しますので、食品の手続に移るといような手続をとっておりますので、それが疑われるものについては、薬務局での確認を窓口の方で求められるというような形になります。

●座長

よろしいでしょうか。どうもありがとうございました。

まだまだあるかと思うのですが、ちょっと会場の時間の都合もございまして、公開の意見交換会はこれで終了したいと思います。どうもありがとうございました。

なお、パネラーはまだ残っておりますので、個別に意見を受け付けますので、どうぞ御自由に前の方に出てきていただいて、御意見をお願いいたします。本日はどうもありがとうございました。

閉会