【食品安全フォーラムｉｎとやま　講演Ⅱ（厚生労働省大臣官房参事官 中林圭一氏)】

先ほど小泉先生に非常にアカデミックな話をしていただいたわけなのですが、私の方はちょっと役所的な話が中心になるかもしれません。若干眠くなる部分があるかもしれませんけれどもご了承いただきたいと思います。それでは始めましょう。

まずは、先ほど小泉先生の話にもありましたけれども、私どもは食品安全行政の中で特にリスク管理のほうをやっております。お話をする前に取り巻く動向ということで、これは新聞を読んでいただいてもどこを見ていただいても書いてあることなのですけれども、環境が変化しています。飽食という言葉などキーワードがいくつか並んでいます。新たな食の問題としては、最近よく出てくる話がBSEの話だとか、あるいは当然農薬とかそういうのもあります。更に貿易の国際化、大量生産、大量流通、長距離輸送といろいろ食を取り巻く環境は変わってきております。昔のようにある生産者が作って、自分のところで売るという形態とは今は全然食を取り巻く状況が変わっております。そうした中で、食品の安全を確保する為にどういうことが必要かということで、最近の一般的な考え方について下の方に書いてあります。

国際的な考え方として､フードチェーンアプローチ､何か分かりにくい言葉なのですが、要するに生産から消費に至るそれぞれの過程で安全を確保することが重要だということです。それからやはり科学的にやりましょうということがありまして、リスク分析を行うということです。事故後の対応ではなくて、予防に重点をおきましょうと、更に安全評価と管理の機能的分離です。以前は評価も管理もこの食については、多くの部分について例えば厚生労働省とか、一つのところが行っていましたが、そうではなくて今は先ほど食品安全委員会の話がございましたけど、委員会の方で評価をしていただいて、厚生労働省であるとか農林水産省が実際の管理をしていこうという形で、機能が分かれてきているということであります。それとともに互いに情報交換や、意見交換の推進を行うというのが一般的な考え方になってきております。

食の安全の考え方ですが、よく消費者の方や皆さんとお話していて「あれっ、ちょっと違うんじゃないか」と思う部分がありまして、何かといいますと、そもそも食べ物といろんなものが混在していまして、絶対安全というものは基本的にないというふうに考えていただいていいと思います。安全性というのは結局有害な影響の起こる可能性、リスクといいますが、リスクによって判断するということです。

分かり易い例で、皆さん普段食事なさっていいますけども、その時にもいろんな意味で危険を冒している部分があります。例えば生活習慣病という言葉がありますよね。あるいは最近糖尿病が増えていますとか、これは別に特殊なものを食べている、そんな危険なものを食べているわけではないのです。だけど食べる量が多すぎるとか、あるいは一部の部分に偏っているとか、そうしたことが原因で食べる量、食べ方、食べる人に応じて健康に良い場合も悪い場合もあります。例えば腎臓に病気を持っている方は当然ながらあんまりというか、塩分は相当少なくしなければいけません。あるいは特殊な代謝疾患、何か病気を持っている方については、食べてはいけないものというのが当然あります。人によっても違うでしょうということです。

食べ方のところで､単に一度にたくさん食べるのがどうのこうのという話もありますし、

例えば野菜は体に良いということで、野菜を一生懸命食べようと、ある人はちょっと変わった人だったのですが、「野菜が良いと聞いて野菜ばかり食べています」と「そんなにたくさん食べられるの」って聞いたら、「天ぷらが好きで、野菜をいつも天ぷらにしてそればかり食べている」と、これも悪い食べ方の一つの例です。そういうことばかりやると、やはりまた偏ってしまいます。食べ方についても、同じ食事を食べていても、毎日毎日同じような食べ方をする、あるいはたくさん食べ過ぎるそういうことによって余計に良い場合も悪い場合もあるということは、やはり理解していだかなきゃならんということです。富山は非常にお米が美味しいですよね。私も大好きなのですが、美味しいからといってお米を一日に5合も6合もと、今はそういう方はいらっしゃらないかもしれませんが、あまり美味しいからといってそればかり食べ過ぎているということだったら、お米は決して悪い食べ物ではないのだけれども、結果としてカロリーを取りすぎて病気になってしまうということもあり得ないことはないです。元々やはり食事というのはそういうものだというふうに考えていただいた方がいいと思います。

もう一つ注意しなくてはならないのが、そうは言ってもこれはというものがあります。実は先ほど申し上げたようなことは、例えば厚生労働省の中で生活習慣病対策室などが、いろんな疾病の予防という観点から、「食べ物についてはこういう形の食事にしたほうがいいでしょう」と「健康にはこういう食べ方がいいですよ」ということをやっています。下の方に赤く書いたのですが、ちょっとどぎついかなと思っているのですが、これはそういうレベルではなくて、例えば病原微生物が入っているとか、通常の摂取で人に危害を与えるおそれのある化学物質、これは食べ方の問題ではなくて、そもそもそういう食品自体についてどうするかという観点の取り組みが必要です。安全性の観点から規制が必要になります。そのために基準を設定するとか、あるいは監視をするということです。

私どもはこれに近いことをしています。これはやはり行政の方で責任をもって一定の対応が必要だと、これは厚生労働省もそうだし農林水産省もそうです。そしてリスクをコントロールするリスク管理機関がこういったことの役割を担っているわけであります。

折角の機会ですからちょっと余計なことを言いますと、リスク管理と言いましたけれども、リスク管理というのは当然ながら全て役所がやればいいというものではありません。当然製造業者もリスク管理は必要でしょうし、もちろん役所もやります。だけど、皆さん方自身にも必要な部分があります。例えば昔、今でもそうだろうと思いますが、家庭の中では常に食品についてリスク管理を皆さんやっていらっしゃいます。例えば肉とかお魚を買ってきたら冷蔵庫に入れますよね。室温で決して長い間放置しません。それはいろんな細菌を増やさないためのリスク管理をやっているのです。あるいはちょっとこれ古いかなと匂いを嗅いでみるとか、これはやめておこうとか、まさにそれも皆さん方が普段行っていらっしゃるリスク管理だと思います。ですからリスク管理というのは、いろんな段階のところでみんながやるというようなことだというふうに考えていただきたいと思います。

先ほどちょっと話がでましたハザードとリスク、ハザードってまず何ですかと、元々英語なのですが、障害物とか危害とか危害要因とかいろんな日本語になっています。これはそのものあるいはその事柄自体の持っている危険の度合いを示すわけでありまして、ハザードそのものを減少させるということはできません。例えば有名なところで、青酸カリってありますよね。青酸カリはどこまでいっても青酸カリで、その危害は青酸カリのまま減

らないわけなのです。

実はリスクのところで工夫する部分ができてきます。ハザード自体は減少させることはできないのですが、実際にそうしたものとか事柄から受ける危害の程度、危険性、これをリスクといいます。これを管理することによって少なくすることができます。

ライオン、非常に獰猛な顔をしていますけども、まさに非常に凶暴です。これはハザードが大きい、非常に凶暴であるけれども、しかし、檻に入れて適切に管理すれば被害は生じません。まさにこれがマネジメントです。お分かりになっていただけましょうか。ライオンは非常に危険ですが、それをきちんと管理すれば、動物園へ行って小さな子供でも目の前で見ることができます。ただ、そこでもひょっとしたらお母さん方にリスク管理が必要です。子供がこうやって手を出さないように、檻の中に手を入れないように、それは皆様方のやはりリスク管理の責任という部分があると思います。

要するにハザードは減少できないけれども、リスク管理をすることによって、それを実際に害のないものにすることができます。いろんな有害な物質でも減らすことができるかもしれませんし、元々製造工程に入ったのだけれども、実際に食べる段階では農薬なんかはそうですよね。最初使っていても、農薬全てがそうではないけれども、非常に危険な農薬もありますよね。そのまま飲んだら実際にそれで自殺する人もいると、そういった危険なものなのだけれど、実際には食卓にのぼる時にはそれが入っていなければ、全然危険ではないということです。これはきちんとリスクコントロールができている例だと思います。

そうしたことをどういうふうにやっていくかということですが、先ほど話にもありましたので、あまり細かくは申しません。リスク分析、可能な範囲内で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするためのプロセスというのがリスク分析です。そのためにはまず何を行うか、だいたいどれぐらい危険か、まずそれを知らないと後の対応のしようがありません。逆に言えば、危険でなければほっといてもいいかもしれません。非常に危険だったら、慎重にやらなければいけません。そうしたリスクの評価をする、これはまさに先ほど小泉先生からお話がございましたように、食品安全委員会のほうでこれをやっていただければいいわけです。それに基づいて厚生労働省であるとか、あるいは農林水産省、こうしたところがリスク管理をやります。

具体的に何をやっているか、例えば厚生労働省だったら、食品中にこれだったら0.1ppmまでだったら入ってもいいですよというような基準を作ります。あるいは表示を行う、更にはそうしたものが守られているかどうか、これは厚生労働省もそうだし、地方自治体の保健所なんかでもやっています。そうしたところが監視をしています。あるいは農林水産省だったら農薬とか、あるいは動物用医薬品等の規制、表示を通じましてその生産段階、あるいは直接消費の前の段階でいろんな意味でリスクコントロールをするというような役割を持っています。そうしたことを含めましてリスクコミュニケーションという形で、皆さんそれぞれで情報を共有しあって、それぞれどういうことをやっていくか意見を交換して、それを必要に応じて政策に反映するということをやっているわけであります。

消費者がいて、食品等事業者が食品を供給しています。国、厚生労働省は何をやっているかというと、実際に施策の実施状況の公表をしたり、国民の皆様方の意見の徴収をしたりしています。地方自治体も行っています。同じようなことをやって、更には保健所、保健所はこの食品衛生行政の第一線機関になります。ここで実際に営業許可を出したり、食

品等事業者への立ち入り検査、収去検査、食中毒があれば調査をしたり、苦情の対応などいろんなことをやっています。あるいは業者からは相談とか申請があります。地方厚生局、これはちょっと影が薄いかもしれませんけれども、実はHACCPという形で生産のプロセスについて管理していく仕組みがあります。それについての登録であるとか、監督指導を行ったり、あるいは登録検査機関に対する指導をやったりしています。それから検疫所、これは輸入食品のモニタリングであるとか、検査命令を出したりそうしたことをやっています。そうしたことを通じまして全体としての食品安全の確保をやっているということでございます。

これは見ていただいたら分かりますけれども、非常に国民の方の不安が高い話で、農薬、輸入食品、添加物、汚染物質この辺りが４大要因といいますか、やはりいろんな形で不安を感じていらっしゃるものです。

少し各論に入っていきたいと思います。食品中の残留農薬等の安全確保、基本的なやり方は基準等をまず策定しましょうと、食品の規格の一つとして、残留する農薬あるいは飼料添加物、更には動物用医薬品の残留基準を設定、もちろん分析もいたします。一方実態はどうなっているかということを調べる為に、モニタリング調査をやってみたり、あるいはマーケットバスケット調査といいまして、実際にどれぐらい食卓にそうしたものがのぼっていて、それが摂取されているかということを調査しています。

抗生部質の耐性菌という話がありまして、別に食品中の耐性菌という問題よりはむしろ医療を行っていく中で、耐性菌が増えてくると非常に治療が困難になる場合があります。その原因の一つの中に、実際に医療現場以外のところで、例えばお魚とか牛、豚でもいいのですが、餌の中にそういう抗菌性物質、抗生物質などを混ぜてたべさせているという中で、いろんな微生物が薬剤に対して耐性を持つようになります。そうなりますと、実際に耐性菌を獲得したバクテリアなどが医療の現場にでてきますと、それについては効く薬がなくなってしまいます。これは非常に大きな問題に成り得るわけです。例えばVREと言っていますけども、バンコマイシン耐性腸球菌こうしたものについて調査を行っていくということです。そうしたことは全て消費者に提供を行っていくということでございます。

残留農薬等のポジティブリストの話ですが、今日はこの話が中心になるのかと思っています。そもそもポジティブリストって何だという話もあります。実はいろんな規制のやり方、役所が規制する時に大きく分けて二つあります。一つがポジティブリスト、もう一つがネガティブリスト、ポジティブリストとは何かといいますと、一旦全て禁止ですと、全部駄目と言ったうえで、これとこれとこれは使ってもいいでしょうと、それをポジティブリスト方式の規制と言います。一旦全て禁止になりますので、リストにないこれとこれはいいですよと言っていないものについては、やはり禁止だということです。

一方、ネガティブリストは逆で、基本的に自由に使って結構ですと、基本的に自由だとした上で、これとこれは駄目だと規制するものを個別に列挙します。そうするとリストにないものは、原則は自由ですから、リストにないものについては規制がないという仕組みです。ポジティブリストと逆ですよね。ポジティブリストはリストにないものは一旦全て禁止だと、リストに載っていなかったら禁止、使ってはいけないというもので、ネガティブリストはリストにないものは使ってもいいと、そういった意味で大きな違いが出てくるわけであります。

具体的に残留農薬等のポジティブリストは、今言ったようにポジティブリスト方式の規制ですから、基準が設定されていないものについては、一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止します。基準に載っていないものは、それは全部駄目ですというのが基本的な考え方となっているわけです。ここに農薬等とありますが、後ほど説明しますが、動物用医薬品もこの中に含まれています。

従前の規則はどうだったかといいますと、これは農薬、飼料添加物、動物用医薬品ですけれども、従前はネガティブリスト方式でしたので、食品の成分に係る規格、残留基準が定められているもの、これは従前 250 農薬あって、これについては残留基準がありました。例えばこういう農薬については、1ppm 以上はだめですよというような規制があったわけです。

一方、こういう農薬ですよというふうに列記されていないもの、基準が設定されていないものについてはどうだったかと言いますと、農薬等が残留していても基本的に販売禁止等の規制がなかったのです。要するにネガティブリストですからネガティブリストというのは基本的に何を使ってもいいと、特に定めるものについてはこれを守りなさいということでした。リストに載っていなければ販売禁止はできなかったのです。これは日本国内だけの話だったらよかったのですけれども、どんどんどんどん輸入食品なんかが増えてきまして、日本では一般的に使われていないような農薬が使われる場合があります。ネガティブリスト方式だと、もちろん日本で使わないものについては基準なんか定めていませんから、これはどんどん入ってくるということです。ところが従前の規制だったら何も書いていないということは使っていいということですから、それを規制できなかったという問題点がありました。

ポジティブリスト制度の導入は、平成 15 年の時の食品衛生法の改正で入ってきたものです。今年の 5 月 29 日に施行されました。いくつかの類型があり、まず従来のように食品の成分に係る規格が定められているもの、これについてはポジティブリスト制度の施行までに新たに基準を設定しました。もちろん基準を作れば、この野菜についてのこの農薬は 0.1ppm ですよというような基準ができるわけです。当然それを超えて農薬等が残留する食品の販売等は禁止されているというような仕組みです。

それから一方、厚生労働大臣が指定する物質といいまして、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものを告示します。これはポジティブリストの制度の対象外としました。要するにこうしたものについては全然問題がないので、これは特に規制はしませんという分類でございまして、アミノ酸であるとか一部の金属であるとかそうしたものがずっと入っています。

それから三つ目の類型、ここがまさにポジティブリスト制のポイントなのですけれども、食品の成分に係る規格が定められていないもの、要するに書いていないもの、これについては人の健康を損なうおそれのない量として、大臣が一定量を告示し、一律基準としています。一律基準とは何かといいますと一定量 0.01ppm を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止ということです。本当はこれは 0 でもいいようなところなのですけれども、実は 0.01ppm とは非常に少ない量です。いろんな農薬等の規制がありますけれども、これよりも厳しいものは実はあまりありません。それぐらい厳しい少なめの量になっているということでございます。それからこうした基準を設けないと、測定技術というのはどんどん

進みますから、これは ppm の下に ppb、ppt というもっと少ない量があるのですけども、何らかの検査をしたら出て来うるという場合が当然あります。だけどそれは人体に影響がないことはほとんど明らかなわけでございまして、そのためにこの 0.01ppm という非常に小さい数字ですけども、要するにこれを超えて農薬等が残留する場合には、それはもう駄目ですということを明確にしたわけです。

こうした制度になったわけなのですが、当然ながら輸入食品の検査をしていて、その中でモニタリングをやっているのですけれども、相当、検査項目が増えてしまいました。残留農薬は今まで 205 項目だったのが今は 447 になっていますし、動物用医薬品、畜水産食品の残留とこうした形で、モニタリング検査の項目は相当増えています。

じゃあ今までどんな違反事例があるかというと、詳しくはホームページに載せていますけれども、例えばこのようなものがあります。台湾産のマンゴー、中国産がずらっと並んでいます。後はエクアドル、ベトナム、ニュージーランドといろいろなものがあります。こうした形で新にポジティブリストを導入して、違反事例というのが出てきうると、違反事例というのは先ほど言いました基準が定められていないそうしたものについてのものなのですが、こうしたものが次々と見つかるようになったということです。これは決して輸入食品だけではなくて、当然ながらポジティブリスト制度というのは国内にも適応されますので、国内でも違反事例というのは現実には出ています。

輸入食品の話をいたしますと、先ほどモニタリングと言いましたけれども、だいたい 10%あまりについて、モニタリングで一部の食品について検査を検疫所の方でやっています。一つ見つかると、モニタリングを 50%分に上げるという形で更にサンプルを増やして、それでも出てくるようであれば、これはもう検査命令という形で、全件検査を業者がして、きちんと適合するものしか輸入できないという仕組みになっております。

どんどん輸入が増えています。このピンク色が件数ベースで、こちらが重さです。ｔベースです。件数がどんどん増えてきています。ここに 17 年度の実績ですけれども、先ほど言いましたように検査件数が届出件数の約 1 割ぐらいにはこの検査をしているということになります。17 年度で食品衛生法違反が 1,000 件弱あるというような状況であります。

輸入食品の監視体制ですけれども、何よりもまず基本は輸出国、輸出する側できちんと適合するものを出していただくというのが当然になります。物によっては衛生検査証の形で、実際の証明書を付けてもらうものもあります。その食品が届きますと検疫所の方でまず審査をします。

この届出審査の中で実際にはどうやるかといいますと、過去の違反事例、輸出国の情報、あるいは原料製造方法などを参考に、これは闇雲にやっても意味がありませんので、出てきそうなもの、あるいはこれは危ないのではないかというものを中心に検査をします。輸入時に先ほど言いましたモニタリング、それから検査命令、自主検査いろいろありますけれども、こうした検査をやって検査命令あるいはモニタリングを通過する問題のないものについては合格となるわけなのですが、実はそれは更に都道府県のレベルでも収去検査をやっています。それに合格したら消費者の方にいくし、逆に違反すれば、これはこうした違反があったと国の方に連絡がありますので、通報がくるという仕組みになっています。

もちろん国のほうには情報としては、海外ではどういう状況か、例えば EU なんかは週報の形でしたかね、確か週報の形だったと思いますけど、こういう食品に問題があったと日

本にも送られてきますけどそういう情報が分かりますし、輸入相談等の事前指導であるとか、輸入者の自主管理をするといった情報も国の方には集まってきます。もちろんこの検査で不合格になれば回収であるとか廃棄あるいは積戻しというような形になりますので、実際に国内の皆さん方の食卓に並ぶということはありません。

そうした情報は当然国へいきまして、それを違反情報として国が把握できますので、それについては二国間協議、あるいは更に検疫所の検査の方にその情報を還元すると、そして最終的には輸出国の方でも輸出国の衛生体制に反映していただくというような仕組みをとっているわけであります。

次に話変わりまして、食品添加物規制の話なのですけれども、そもそも添加物とはなんぞやという話があります。添加物というのは食品の製造過程において、または加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもので、保存料、甘味料、着色料、香料いろんな種類があるわけです。これについては食品衛生法の 10 条で指定しています。これも先ほどのポジティブリストと基本的に同じような考え方になっております。

厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されています。ただし、規制対象外というものは二つあります。一つは一般に飲食に供されるもので、添加物として使用されるもの、どうも分かりにくいかもしれませんが、例えば果物の果汁は他のものに混ぜて香りとか味を付けるとか、これもある意味で添加物なのですが、そうしたものはそれ自体が飲食に供されるのです。添加物的な使用をしても、この規制には係りません。更に天然香料、バニラの香りを付けましょうとかいくつかありますけれども、そうしたものについては、本当にこれは非常に量も少ないし、天然物で特に問題がないと、長い間使われてきているということもありまして、こうした物については規制対象外になっています。未指定の添加物を使ったりした場合には、食品衛生法第 10 条違反、厚生労働大臣が定めたもの以外の使用等の禁止に引っ掛かるということになります。

これを整理しますと、食品添加物がありまして、指定対象外としまして一般飲食物の添加物と天然香料、そして規制対象としては科学的合成品、天然物、昔は科学的合成品と天然物と分けて、この天然物については何も規制していなかったわけなのですが、国際的な動向等を踏まえまして、これもやはり添加物には違いないということで指定になったような経緯があります。

指定添加物が 361、厚生労働省が定めたものです。既存の添加物が 450、これは実は今ちょっと申しましたように平成 7 年の改正の時に昔は、天然添加物は規制の対象になっていなかったわけなのですけれども、法改正の時にそういったものについては、既に食経験もあるということもありまして、既存の添加物名簿に収載すればそれは特に規制しないというような仕組みになっているわけであります。天然香料は約 600、そして最後に一般飲食されている添加物は 100 です。

実はこの食品添加物については規格及び使用の基準が二種類あります。規格とはなんぞやという話なのですが、これは食品添加物自体の純度等について最低限遵守すべき項目を示したものであります。それから基準はどのような食品をどれぐらいまで入れていいか具体的な量ですよね。そうしたものについて品目ごとに、対象食品ごとに規定するというようなものが基準というふうに言われています。

具体的な例で、指定添加物としては例えばソルビン酸、これは保存料として使われています。キシリトール、更には既存の添加物としてはクチナシ色素、柿のタンニン、まさに天然の香料として先ほど申しましたようにバニラの香料だとかカニ香料、それから一般飲食物はイチゴジュース、イチゴの果汁で饅頭の色を付けるというのがあります。あるいは寒天なんかも一般飲食物の添加物という形で整理されています。

こうした添加物なのですが、当然ながら安全性評価が必要だと、この辺りは小泉先生の委員会の方の仕事なのですけれども、安全性については物質の分析結果、あるいは動物を用いた毒性試験結果等そうした科学的なデータに基づいて、食品安全委員会でリスク評価がされるわけです。具体的には各添加物ごとにADIが設定されます。このADIを超えないように、リスク管理機関の厚生労働省であるとか、農林水産省が基準を設定するということでございます。

食品添加物の摂取状況の把握ですが、先ほどちょっと言いましたように、まず一般の方が何についてどれぐらい取っていらっしゃるのかと、それを把握するというのは非常に大切な仕事です。これをやるために具体的には食品添加物の一日摂取量調査というものをやっています。これは実際にはどの程度摂取しているかということを把握するために、マーケットバスケットという形でこの摂取量調査をやっています。マーケットバスケットは要するに市場へ行って、バスケットに入れるイメージです。実際にご家庭なんかで食材を調達して、それを家に持って帰って料理すると、当然買い物に行きますので、影膳といいまして３人家族だったらもう１人分の４人目の食事も作ってもらうということがあります。具体的にはちょっとそういうような形でやりまして、実際にどれだけ摂取されているか、それに基づいて実際に計量してみるというようなやり方でございます。非常に原始的なやり方なのですが、逆に言えば非常に手間が係るということでありますけれども、こうしたことで食品添加物の一日摂取量調査をやっています。

これはどちらかというと食安委の方のお話なのかもしれませんけれども、理論最大一日摂取量方式による曝露評価というふうに書いています。例えば農薬を例にとってみますと、食品を経由して摂取するものがあります。まず安全レベルですが、これはADIを基に算出される許容される摂取量で、一日に例えば10μｇですとか10 mgいろんなものがありますが、安全レベルがあります。実際にはここまで食べているわけではないわけでありまして、もっと曝露量としては少ないということになるわけです。この曝露量を安全レベルより下の方にもってくると、そのためにいろいろと基準を設けたりしているわけであります。

具体的には例えばこうしたADIを基に算出されるこの安全レベルが分かりましたら、実際に我々の作業は、例えば農水省さんと一緒に共同作業になるわけですが、例えばみかんからどれだけだと、大根からこれだけ、米からこれぐらいだと、農薬というのは使用基準がそれぞれありますから、実際にどの作物にどういう形で使われるかという基準があります。それに基づいて実際にどれぐらい最終的に残り得るかということで、まずこれを計算します。実際にどれだけ残り得るかというものが、実際のそこに含まれる濃度で、なんとかppmというような形ででてくるわけです。それを全部積み上げると、どれだけの農薬量が体の中に入ってくるかというのが分かるわけであります。これがこの安全レベルより低いように設定するということが必要ですので、そうした形で設定できるように、それぞれのどこまで入っていっていいかという基準を我々は定めているということでございます。

いろいろ具体的な基準とか定めているわけなのですが、実は先ほど言いましたように、リスクコントロールというのは決して行政だけでできるものではありません。当然ながら表示というものが必要であります。この表示なのですが、実は昔非常に評判が悪かったのです。なぜかというと、農水省と厚生省とそれぞれバラバラに好き勝手にいろいろ規制を作ったという話もありまして、実は食品の表示は消費者が見るのは一つの表示だろうということで、食品衛生法、それから JAS 法に共通する表示、あるいは表示方法について検討を行うという形で、「食品の表示に関する検討会議」を平成 14 年に作っています。

また、具体的な例としては、昔は賞味期限と品質保持期限があり、賞味期限が農水省で、品質保持期限が厚生省だったのですが、二つもあってもなんだということで賞味期限に統一されたという経緯があります。

こちらのほうにあるのは、アレルギー物質を含む食品の表示、これも表示が義務付けられているもの、推奨されているものがありますけれども、非常に重篤な症状を引き起こしてしかも頻度も比較的高いもの、例えば卵とか蕎麦なんかが有名ですよね。そうしたものについては、表示が義務付けられている原材料です。表示が推奨されているものもあるというようなことであります。これなどはまさに行政レベルでリスクコントロールするのではなくて、それぞれのご家庭でやっていただかないとどうしようもないことです。例えば蕎麦アレルギーの人が国民の中にいるからといって、蕎麦を全部禁止するわけにはいきませんので、そうしたことについては表示という形で、それぞれの方々がリスクコントロールできるように示すと、そういうやり方をやっているわけであります。

相談窓口の一元化、更には表示制度の普及に向けた取組、こうしたことで様々な形で情報交換、意見交換を行っていくというようなことをしているわけであります。

そうした一環として、今日のもそうなのですが、リスクコミュニケーションという形で、当然これはいろんなレベルでやっています。食品安全委員会もやっていますし、厚生労働省もやっていますし、農林水産省もやっていますし、あるいは地方自治体もやっています。いろんな形で食品の安全に関する意見交換などをやっていくというようなことをやっています。

具体的な事例ですが、先ほど小泉先生からお話がありました。厚生労働省は具体的にどういう形でやったかということでございます。魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しということで、元々なぜこんなことを始めたかということなのですが、非常に魚介類というのは重要な食品なのですが、一方、水銀が微量に含まれているというような問題があります。特に一部の魚種については、他のものより高いものがあるというようなことがございます。実際に魚介類を通じた水銀摂取と、胎児の影響に関する可能性を懸念する報告がなされ、国際的な専門家会議によっても基準の見直しが行われたという経緯があります。

そうした経緯を踏まえまして、厚生労働省でも対応しています。平成 16 年の 7 月には食品安全委員会に健康影響評価を依頼していますし、17 年の 8 月には、厚生労働大臣あてに評価結果が通知されました。それを受けまして、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、実際には合同部会ですけど部会で審議した結果、平成 17 年の 11 月に特に妊婦の魚介類の摂食と水銀に関する注意事項を見直して公表したわけであります。

参考までに、これは先ほど話がありましたが、実際に食品健康影響評価に委員会から示

された耐容量 2.0μｇの約 6 割程度というような数字が実際には出ています。

こうした時に注意しなければならないのが、情報の伝え方の話でありまして、昔、国も裁判に負けてしまったのですが、貝割れ大根の話がありまして、確かあれは裁判に最終的に負けたのですが､裁判では決してそれが主犯ではないという判決が出たわけではなくて、情報の伝達の仕方について問題があったがために損害を与えたというようなことでございました。それを受けまして、非常に厚生省ではいろんな情報を伝達する時に慎重になっていまして、正確に誤解のないように情報を伝えるということをやはり心がけているわけであります。

注意事項の留意点としては先ずもっては、健康な食生活を営む上で魚介類というのは非常に重要だということを言っています。また、検討している水銀の影響は、あったとしても胎児の将来の社会生活に支障のあるような重篤なものではないこと、先ほどの小泉先生の話にもございましたけれども、実際に障害を起こすレベルに比べて、遥かに少ない量ですので、実際には将来の生活に支障のあるような重篤なものではないというようなことです。そうした上で実際に、妊婦さんについては一定の注意をした上で、魚介類を摂取することが重要で、偏って大量に水銀濃度の高い魚介類を食べることは避けるということで、魚食のメリットとも両立が可能であるということを言ったわけです。最後にあくまでも今回の注意というのは、妊婦さんを対象にしている話であって、子供とか一般の方々は対象外であるということを示しているわけでございます。いずれにしても、注意事項を正確に理解してもらうことが必要ということになります。

今日はパンフレットをお配りしていますけれども、ここにいろいろと具体的にこういう形で行っていますというのを載せています。例えば 80g などと言われてもピンとこないわけで、そうではなくて 1 週間に黒丸 1 個までだったらいいですよと、例えばキンメダイ、クロマグロだったら黒丸 1 個ですと、そして 1 週間に黒丸 1 個までが目安だったら、例えば 1 週間だったらキンメダイだったら半人前＋マカジキ 1 人前だったら、ちょうど二つ合わせて黒丸 1 個ですからそれだったら大丈夫ですという形で、具体的に分かり易い形で示しているわけであります。これは余談になりますが、私なんかはあまり心配する必要がないわけで、マグロ食べる時もキハダとかビンナガばかり食べていますので、あまりホンマグロにはお目にかかったというようなことがないので心配ないと思うのですが、一部の美食家の方々にとってはひょっとしたら少し考えないといけない、妊婦さんの場合にはそういう場合が出てくるかもしれないというふうに思います。

最後にイソフラボンについてですが、これもやはりまた慎重に､「このイソフラボン話で急に豆腐が売れなくなった」と言って訴えられてもたまりませんので､「あくまでも大豆、あるいは大豆食品そのものの安全性を問題にしているのではないですよ」ということをはっきり言っております。

実際のきっかけはこのイソフラボンが特定保健用食品としてメーカーから申請があったわけでございますので、それについての通常の食生活に上乗せして摂食する場合の安全性が検討されたというようなものだということです。

厚生労働省の対応は平成 16 年に食安委のほうに依頼をしまして、18 年の 5 月に食品安全委員会から厚生労働大臣あてに評価結果が通知されました。それを受けて、分科会で審議いたしまして、今年の 8 月でございますけれども、審議を踏まえまして､「大豆イソフラ

ボンを含む特定保健用食品等の取り扱いに関する指針」を作成しまして、これを公表したわけでございます。

その骨子は一日あたりの摂取量としては、30 ㎎を超えないように、それから大豆イソフラボンアグリコンとしての含有量を表示すること、注意事項として妊娠中、授乳中、乳幼児、小児には摂取しない、過剰摂取はしない、医療機関に係っている方は医師に相談するということです。

これはちょっとややこしい話になりますが、「いわゆる健康食品」というのがあります。特定保健用食品ではないものがあります。それについても、このイソフラボンを濃縮、強化した食品については同様に扱うというようなことになっています。

大豆イソフラボン以外のイソフラボンを含む食品が広く流通する場合には、過剰摂取による健康被害の発生防止について同様に考慮する必要があると、こうしたことについて指針として定めまして、これを広く皆様方にお示ししているわけでございます。

終わりに、先ほどからの繰り返しになりますけれども、基本的にリスクのない生活なんてありません。確かに外に出て行ったら、交通事故に合うかもしれません。だけど、やはり日常生活をするうえでは、いろんなリスクを背負いながら生活していくというのは、生き物として当然ですけども、そうしたことがあるわけであります。食生活も全く同様で、あれが入ってきたら危ないかもしれないというような話をすれば、何も食べる物がなくなってしまいます。極端に言えば、皆さん、水は安全だと思っていますよね。水でも一日 4 リットル、5 リットル飲みますと、水中毒という形で病気になってしまいます。そうしたふうに決して完全に安全というものはないわけで、全くリスクはないというふうなものは人間生きていくうえで有り得ないということであります。

大事なのは、ハザードはいっぱいあるけれども、リスクはやはり減らしていこうと、供給者、すなわち生産者もありますし、流通者もあります。実際に小売りに関わっていらっしゃる方もいらっしゃいます。加工業者もいます。それから消費者、行政がそれぞれ協調し合いながら、それぞれの立場でリスクコントロールするということは非常に大事だろうというふうに思っているわけでございます。それぞれができることをやっていくと、そうした意味でのこうしたコミュニケーションの場を通じて、皆様方から行政にも、あるいはひょっとしたら私からも皆様のほうにもこういった形でお互いにやりましょうよねという話をするということは、やはり大切だろうというふうに思っているわけでございます。

少し時間が超過して、早口で申し訳なかったと思いますけども、ひとまず私からのお話は終わらせていただきます。どうもありがとうございました。