

【食品安全フォーラム in とやま 意見交換】

司会者

それでは準備が整いました。改めて本日の講師のお二方に登場いただきましょう。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、これより挙手いただいた方からご質問や意見などを承ってまいります。係りの者からマイクを受け取ってからご質問、意見を発言していただきたいと思います。

始めに、本日のテーマとしまして共通の事例紹介となりましたメチル水銀、そして大豆イソフラボンについての質問、意見などおありの方はどうぞ挙手をお願いいたします。どなたかいらっしゃいませんか。そうしましたら、それ以外で何か先生方に質問、意見などおありの方、どうぞ、滅多にないなかなか貴重な機会でございます。どうぞ意見、質問おありの方は挙手をお願いいたします。

質問者（男性）

教育関係者です。中林さんにちょっとお尋ねしたいのですが、今回 BSE の問題で、危険部位がはっきり紹介されているということと、それから生後 20 ヶ月未満だということがチェックされていれば、安心だから輸入を再開しようということ、その点では私も全く問題はないと思っています。

一般の消費者には怒られるかもしれませんが、再開しても別に日本人がその肉を食べたからといって、新型のクロイツフェルト・ヤコブ病になる危険性が高いとか、そういったことは全く私はないと思います。

その点では心配ないのですが、輸入食品については、アメリカからのものばかりではありませんが、オーストラリアからもあるでしょう。ニュージーランドからもあるでしょう。鶏の肉の場合には、東南アジアから中国からもあると思うのですが、そういう輸入食肉に関して、微生物汚染のリスク管理というのはどういうことになっているのでしょうか。

特に、アメリカの場合はカンピロバクターの感染者、腸管出血性大腸菌の感染者、サルモネラの感染者は人口の比率にすると、日本の 20 倍とか 50 倍とか非常に高いですね。それで、そういうことが理由で、アメリカでは放射線照射が食肉の殺菌に認められているわけですね。だけど、日本では認められていないわけです。その点に関してもちょっと日本に入ってくる食肉に関して、放射線照射がやられていないということがはっきりチェックされているのでしょうか。その二つをお尋ねします。

中林参事官

まず、BSE のことにつきましては、私どもも先生がおっしゃられましたように、特定危険部位の除去であるとか、あるいは月齢の話等で、当然ながらアメリカの国内におきましても日本向けの輸出プログラムというのができていまして、それによってしっかりやれるということを考えまして、私どもは現在では安全だと、もちろんそれだけではなくて、検疫所の現場におきましても、実際に検査をしているということでございます。

そこでご指摘のあった他の微生物の関係でございますけれども、ご覧の通り、食肉などは衛生検査証の添付を輸入の時に義務付けてございまして、基本的にそこで担保できているというふうに考えております。

それから放射線照射の関係ですけれども、一部やられている国がございます。確かに私の記憶では米国では確かキャンピロバクター対策として、この放射線照射を肉にやっています。そういう事実はございますけれども、当然ながら我が国はそれは禁止されていますので、そうした肉については当然ながら我が国には入ってきていないというふうに考えています。

実際にこれは私が先生に聞いたほうがいいかもしれませんが、実はものによりましては放射線照射が行われたかどうかというのが比較的簡単に判断できるものもあれば、現実問題非常にその判断が難しいものがあるというのは実態としてございます。

そうしたことを考えました場合に、現実的にその検査がどこまでできるかというのはこれからの研究課題の一つであろうと、それから何よりも私どもが一番気をつけておりますのは、それぞれの国によってさまざまな規制が違います。ヨーロッパとオーストラリア、アメリカ、当然国内の規制が違いますし、中国なんかでも違います。そうした状況をまずきちんと把握しようと、この国だったらこういうことが有り得るということは、当然情報として分かるわけでございますので、当然ながらそうしたことについては相手国、更には輸入業者もその責任を負っているわけでございますから、そうしたことが向こうから輸入された食品について、国内基準をクリアできているかどうか、それは輸入業者の責任でありますので、それについても確認をしっかりとしたうえで日本に輸入する、そうした形の指導を行っているというのが現状でございます。

我が国における放射線照射について、今後の一つの微生物コントロールの有効な手段であることは確かでございますので、そのあたりのメリット、更にはデメリット、あるいはパブリックアクセプタンスといいますか、国民の方々がどう考えるか、そうしたことも十分考えながら今後の検討課題というふうに私どもは考えております。答えになっているかどうか分かりませんが、以上でございます。

司会者

ありがとうございました。その他、どうぞ皆様ご自由に挙手をお願いいたします。

質問者（男性）

生産者の立場から何点かお願いであります。今日のお二方のお話は大変分かり易くてよかったというふうに思っているわけでありましてけれども、こういうお話を聞く機会というのは、一般の消費者はなかなかないわけでありまして。

現在、テレビを見ますと、食にまつわる番組が大変多うございますけれども、どちらかというと、なんと言いますかセンセーショナルな取り上げ方で、「この食品を食べていれば、ある特定の効果がありますよ」とか、そういう私に言わせれば偏った番組の作り方があります。もっと正確に賢い消費者になっていただくための番組が、大変重要だというふうに思うわけでありまして。新聞、マスコミ、活字媒体では比較的落ち着いたニュートラルなそういう情報は入ってくるというふうに思うわけでありましてけれども、テレビはどちらかというとちょっとセンセーショナルな取り上げ方をしているというふうに私は思うわけでありまして。是非とも国のほうでも、マスコミを活用した消費者教育というのをやっていただきたいというふうに思っております。

リスクそれとメリット、これはさっきおっしゃいましたように、ゼロリスクというのは

有り得ないということをやはり消費者にしっかり理解していただきたいということ、その中でメリットとのバランスの中で子どもは生活しているというそういうことはしっかり理解していただきたいというふうに思うわけであります。

それともう一つ、今年の5月29日からポジティブリスト制度が施行されたわけであります。子どもは手前で残留農薬の自主分析する施設をもっておりまして、モニタリングをしておりましたが、この中でやはりどれだけ生産者にドリフトに気を付けていただきたいというふうなことを言いましても、やはりどうしてもゼロにするわけにはいかないわけであります。このモニタリングの中で、やはりドリフトしているなというふうに推定されるようなケースがございます。ただ基準値を超えるようなそういうケースはございませんけれども、この作物にこの農薬なんかを撒くはずがないというふうなものが、検出限界ギリギリで検出されるケースがあります。このように考えますと、現在の一律基準、この0.01ppmの一律基準というのは大変厳しい基準値であります。5年かけて約800の成分の評価をされるということでありまして、一刻も早くきちんとした科学的な評価をお願いしたいと思うわけであります。

それと、子どもが残留分析をする中で、エッと思うようなケースがあります。本県は梨の産地であります。呉羽というところに大変美味しい梨ができていますけれども、この産地については水田と隣接する樹園地が一部ございます。お盆の時期に収穫する幸水という大変美味しい梨の収穫時期と水稻の最後に撒く農薬の防除時期が一部重なります。そこで子どもは大変心配をしております、モニタリングをしたわけですが、その中で分析の方法として、梨については皮ごと粉砕して分析することになっております。けどちょっと考えてみると、子どもやはり梨は皮を剥いて食べます。よほどのことがない限り固い皮を丸ごと食べるということとはございませんけれども、分析方法としては皮ごと粉砕して分析してくださいということになっております。

一方で、桃でありますけれども、桃についてはどちらかというと、私は冷蔵庫でよく冷えたものを表面の産毛をちょっと水道で流しながら、ガブリとやる場合がございます。消費の実態にあった残留分析の方法もやはり再度見直す必要があるのではないかなと、そういう気がいたします。全ての品目について分析方法を見たわけではございませんが、本県に関係のある品目についてちょっと疑問に感じた部分がありますので、再度検討いただければというふうに思います。以上であります。

小泉委員

マスコミの問題ですが、我々も本当に安全性の問題について感じておりまして、私もメディアの記者の方々、あるいは論説委員の方々と年2回ぐらい懇談会を開いて、そういったことについていろいろ議論をしたり、あるいはお互いに意見交換をしております。そんな中で、本当に問題があるのは確実なのですが、これはなかなかこうしろ、ああしろとこちらから命令できないのです。

もっと我々が心配していますのは、学校で教える副読本、あの中で例えば添加物で精神障害になるとかそういった情報を流す副読本もありますので、その辺のあたりも情報を集めて検討したりとかやっているのですが、なかなかマスコミに一方的にこういう情報は駄目ということは言いにくい状況ではあるのですが、一応、懇談会という形で意見交換をしております。

中林参事官

ポジティブリストの話ですけど、確かにドリフトの話はなかなか難しいです。これは私もよく聞かされるわけです。そうした中で「いや、0.01 がちょっと厳しいんじゃないか」という話も確かに聞こえてくるわけなのですけれど、ただ、本来だったら、この作物についてはいくらかという形で定めるのがそれは正しいのだろうと思いますけれども、二つ問題がありまして、一つ目が現実基準を定めるのは、なかなか大変な場合がある。というのは、具体的にデータがないと、安全委員会も受けてもらえないというか、実際に評価をするのが難しいというのがあります。

もう一点、これは制度論の問題なのですが、元々使うことを想定していない、そうした基準を改めて作るなんていうのは、そもそもから言うておかしいのではないかと、例えばある作物には A というものが使われていて、C というものなんて使いっこないと、ある作物についてその C の基準を定めるというのは理論上から言っても、誠におかしな話でございまして、またその組み合わせも無限に生じてしまいますので、現実的にもそれはなかなか難しいのかなということを考えますと、やはり全てのものについて、これ以下だったらいいだろうという基準で考えれば、やはりその基準値というのは非常に低いものにならざるを得ないということになります。例えばドイツなんかは確か 0.01 だったと思いますし、EU の中でもいろいろと議論はされています。

ですから基本的に確かに生産現場の話はよく分かります。実際の使用の方法などをそれぞれの生産者の段階で、何か工夫していただくというのが最善の道ではないかと思います。いたずらに基準を上げるということになれば、逆に食に対する信頼性を失わせるということにもなりかねない。というふうに感じているわけでございます。

それから確かに梨は私も皮ごと食べたことはありません。いろいろそれぞれの物について可食部をどうするか、どこをどうやって検査に回すのかと、細かい規定がありまして、中には確かに実際の食の実態を考えると、おかしなものもあるかもしれません。梨の話は今承りましたので、また帰ったら担当するところに伝えたいと思います。もし、他にもそうした物があれば、どんどん私どものほうに連絡いただければ、ひょっとしたら、それについては「じゃあこれについてはこうしよう」という形で、検査方法を改めるということも不可能ではありませんので、どんどん教えていただきたいというふうに思っております。とりあえず私の回答は以上でございます。

司会者

よろしいでしょうか。ただいま生産者側からということで、ご意見をいただきましたけれども、今日は本当にそれぞれの立場の方にお越しいただいているかとは思いますが、それぞれの立場からまたご意見、ご質問などおありの方はどうぞ挙手をお願いいたします。いかがでしょうか。本日女性の方から質疑、意見など出ておりませんが、よろしいでしょうか。

質問者（女性）

消費者の薄い知識なので、教えていただきたいのですけれども、抗生物質のポジティブリストの基準ができましたけれども、実際には体にどういうふうに溜まってとか、実際に

病気になった時に困ったこととかおきて、どういうふうにもこの基準が作られたのか教えていただけないでしょうか。どんな困ったことが人間にとって起きてきたのかということも教えていただけないでしょうか。

中林参事官

抗生物質の影響というのは、いろんな切り口があります。もちろんその毒性評価というのはあります。これは一般的な意味での毒性評価という形で、例えば急性毒性とか慢性毒性とか、あるいは生殖毒性とかいろいろございますけれども、そうしたもののついて通常の他の添加物と同じように行うという部分がございます。

それ以外に実は抗生物質という特殊な独特な話として、その抗生物質を例えば飼料添加物として飼料に加えることによって、細菌に抗生物質に対する耐性を生じせしめることがないかどうか、その薬を投与することによって、どんどん耐性菌が増えるのではないかと、そのあたりについての評価も現実にはやっております。そうしたことも含めまして、抗生物質の評価を行っているということでございます。

小泉委員

要するに食品に入る抗生物質というのは、やはり動物用医薬品として使われた場合が多いと思います。すなわち食品中にいわゆる動物用医薬品として使われたものが入っている可能性があります。それが人体に入った時に、我々が治療する時どういう弊害が起こるかということで、一応今、ウィルスと動物医薬品の専門委員が合同でワーキンググループを作りまして、その中で、人体にとって危険性の高い抗生物質のランク付けを終わったところです。個々について、今、動物用医薬品についてそのランク付けの中で重要なものについて今、審議中ということでございます。

司会者

よろしいでしょうか。はい、ありがとうございます。それでは、もう一方お受けしたいと思います。

質問者（男性）

すいません、一消費者でございますが、ちょっと私途中で入ってきたものですから、お話をしていたのかもしれませんが、食品の表示に関する点なのです。日本はやはり残食、非常に食べ物を今現在粗末にしている国と言われております。冷蔵庫を開けると賞味期限が切れていたり、そういったものが山ほどあるので捨ててしまうという無駄な部分が多いわけです。この平成 14 年の食品の表示に関する共同会議ということで、賞味期限と品質保持期限の用語が賞味期限に統一されたということがここに書いてあります。この賞味期限というのは、会社によつての判断、そのメーカーによつての判断ということで、私達からすれば、品質保持期限というのは、非常にこれはもうここまでの品質で、品質が悪くなるのだよという一つの目安になるものだろうと思いますが、この賞味期限については、まだ少しの可能性、食べれるかもしれないよという部分が残されているそういう判断もできるのかなというふうに思います。このあたりの表示の仕方なのですが、非常に無駄をなくするという点で、その点を統一したものをしっかりと、その見解というものはこういったこと

をお持ちでしょうか。ちょっとお聞かせください。

司会者

それではよろしくお願いします。

中林参事官

元々この用語は二種類、先ほど申しましたようにございました。厳密に言えば、元々厚生労働省と農林水産省はそれぞれ意味が違うのだというようなことを言ったわけなのですが、実は消費者からみると、同じような文句が二つ並んでいるわけございまして、区別がはっきりしないということもありまして、より分かりやすくという意味で、賞味期限という形で統一されたというふうに聞いています。

私どもも聞かれますと、その賞味期限を一日過ぎたからといって、直ちに食べられなくなるというようなものではありませんよというような話はしています。もちろん同じ食品であっても、冷蔵庫に入れている場合、冷蔵庫でも1 ぐらいの場合もあるし、夏場の冷蔵庫だったら10 ぐらいの場合もありますから、それによって当然ながら品質というのは変わってくると、そうしたことも踏まえて、賞味期限というのは割合余裕を持って一般的には付けられているというふうには説明をしておりますので、もちろん聞かれた場合には当然ながら、直ちに危険を及ぼすものではないけれどもというような留保は付けています。ただ、当然ながらその食品にはそうした形で表示されているわけございしますので、具体的に余裕の度合いをどの程度見積もるか、これはまさにその製造業者の判断によるというところがございします。

ですからそのあたりについて、具体的に2 倍がいいか、3 倍がいいかということを明確に行政として示すというようなことはできていませんけども、もし、この食品についてどうなんだということがあれば、むしろそれはその製造者のほうに、「これは日付は過ぎていくんだけど大丈夫なんですか」と、いろんな製造業者もお客様相談室的なところで、具体的に質問を受け付けているところもございしますので、そういうところに個別具体的に聞いていただくのが一番いいのかなというふうに思っています。「これは過ぎてても大丈夫ですよ」と、なかなか行政としては言いにくい部分もございします。ですからこうした趣旨については、やはりこうした場面、あるいは各地方自治体などでも様々な形で消費者の方々に情報を提供する機会がございします。そうした時に「この趣旨はこうです」というような説明をすることが、やはりこれからも大事だろうというふうに感じております。以上でございします。

司会者

よろしいでしょうか。さて、まだまだ皆様方ご意見、ご質問などおありかと存じますが、予定の時刻がまいりました。意見交換につきましては、以上をもちまして終了とさせていただきます。