

食品に関するリスクコミュニケーション  
「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」  
(大阪会場)

日時 令和7年2月5日(水)  
13:30~16:20  
場所 CIVI研修センター新大阪東 E5 Hall

○司会(森) お待たせいたしました。ただいまから、「食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」」を開催いたします。

本日、司会を務めます、厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課の森です。よろしくお願ひいたします。

それでは、はじめに、本意見交換会の開催の趣旨について説明させていただきます。本日の意見交換会は、輸入食品の安全性確保のための取組への理解を深めていただくことを目的としており、行政、事業者による講演や会場の皆さまを交えた意見交換を通じて、認識を共有し、疑問を解消していただければと思っております。

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省において、食品衛生法第23条の規定に基づき、毎年度、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導に取り組んでいます。この機会に、令和7年度の輸入食品監視指導計画を定めるにあたりまして、皆さまからの意見を頂戴したいと考えております。

お配りしてある資料は、次第の裏面に記載してあるとおりです。足りない資料がございましたら近くの係の者にお伝えください。

本日は、はじめに、行政の立場から、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の新井より、「輸入食品の安全性確保(令和7年度輸入食品監視指導計画(案))」について約20分、同室の横山より、「輸入食品の安全性確保の取り組み(輸出国での衛生確保対策)」について約30分、説明いたします。その後、事業者代表として、キリンホールディングス株式会社の太田優様より、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」約30分、御講演いただきます。その後、10分間の休憩を挟みまして、意見交換を行います。公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の蒲生恵美様をファシリテーターとしてお迎えし、会場の皆さまとともに輸入食品の安全性確保について、意見交換を行いますので、ご質問がある方は、御所属とお名前をおっしゃった上で、御発言をお願いいたします。

なお、出席者の皆様から事前に頂きました御意見・御質問につきましては、御質問の多

かった事項を中心に、それぞれのプレゼンテーションや、意見交換の中で触れさせて頂く予定ですが、時間の都合上、すべての御質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめご了承下さい。

本日御参加いただけなかった方を含め、広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料と意見交換の様子は、議事録として、厚生労働省のウェブサイトにて後日公表予定です。後半の意見交換の議事録に、御所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、御発言の前にその旨をおっしゃってください。

閉会は16時30分頃を予定しております。円滑な進行に御協力いただきますようよろしくお願い申し上げます。

それでは、はじめに「輸入食品の安全性確保について（令和7年度輸入食品監視指導計画（案）」を厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の新井剛史より説明いたします。皆様、資料1を御準備ください。

○厚労省（新井） 皆様、こんにちは。ただいま御紹介いただきました輸入食品安全対策室の新井でございます。ちょっと最初に自己紹介をしたいと思いますのですが、私は15年ぐらい前に大阪検疫所、近畿厚生局におりまして、大阪ですと八尾に住んでおりました。今回久しぶりに大阪に来られたということで、楽しみにしていたところがございます。

では、時間もないので、内容に入らせていただきます。私からは輸入食品の安全性確保についてというところと、あと、現在パブコメ中でもございましたが、令和7年度輸入食品監視指導計画の案についてお話をさせていただきたいと思います。

こちらは食卓に届くまでということで記載がございます。輸入食品という形で、皆様思いは様々あるかと思えます。人によっては、できるだけ輸入食品は避けたい、国産品がいいという方もいらっしゃるかと思えますし、毎年ボジョレーについて楽しみにして欠かさず飲んでいるという方もいらっしゃるかと思えますけれども、我々の生活にはなくてはならない存在というのが現在の輸入食品でございます。

こちらのスライドで輸出国対策、輸入時対策、国内対策と記載させていただきましたが、輸入食品になりますので、生産、加工、製造という形で輸出国で行われてまいります。こちらが輸入されるんですけれども、輸入されるときに厚生労働省の検疫所で届出、審査、検査などを行っております。その検査などに合格したものにつきまして国内に流通されるというような取組で行っております。本日は、輸出国対策、輸入時対策、国内対策、この3つにつきまして少し詳細にお話ししていきたいと思えます。

先ほど森のほうから少しお話がありましたが、輸入食品監視指導計画というものがございます。こちらは食品衛生法の第23条に定めがございます、今こちらのスライドは第23条のものを抜粋しております。こちらは毎年度、翌年度の監視指導計画を定めるという定めがございます、現在パブコメ中のものは、まさに令和7年度の監視指導計画をパブリックコメントさせていただいているというものでございます。

内容についてはこの後少し触れていきたいと思いますが、この監視指導計画というのは全て遅滞なく公表するものとしておりまして、監視指導計画の結果につきましても公表させていただいております。現在は令和6年度になりますけれども、今年度の結果につきましては、夏頃をめどに公表したいと考えております。

続きまして、輸入食品の状況について少し触れていきたいと思いますが。上のところに、食料の多くを海外に依存とございますが、左側を見ていただきたいと思いますけれども、日本の食料自給率の推移を示しております。このピンクの部分が生産額ベース、下のカロリーベースというものになりますけれども、カロリーベースのところを見ていただきますと38%となっております。自給率として38%となりますので、約6割が輸入食品に頼っているというところで、海外に依存という言葉を使わせていただいております。

右側が輸入食品の届出件数・重量、こちらは検疫所に届出されたものになりますけれども、赤い部分が届出件数の推移となりまして、右肩上がりとなっております。少し何年か前に下がっておりますが、コロナの影響で届出件数が少し下がったというところがございます。青色の折れ線が輸入重量でございます。こちらは大きく変更なく、日本人の人口も大きな変更もありませんので、大きな変動もなく横ばいというような状況を示しております。

続いて、輸入時の検査の推移でございます。青のグラフがモニタリング検査、オレンジのグラフが検査命令、グレーが指導検査、オレンジの折れ線が違反件数となっております。この検査の内訳につきましては、この後のスライドで少しお話をしたいと思いますが、平成20年、21年の辺りを見ていただきますと、違反件数というのが非常に高くなっております。当時はこのオレンジの検査命令というのが非常に多かったんですけれども、だんだんと少なくなってきました。現在は横ばいという状況でございます。検査命令については、違反の可能性が高いものについて検査をするという特性がございます。当時はそういったものがたくさん検査をして、違反としては多かった。ただ、現在としましてはそれが減ってきていて、横ばいの状況だというような状況でございます。

こちらは輸入食品の安全性の対策につきまして少しお話ししたいと思いますが。前段で少しお話しした内容を少し細かく書かせていただいておりますが、大きく3つで、輸出国対策、輸入時対策、国内対策という3つでございます。

この輸出国の対策につきましては、厚生労働省が行っております。そして、輸入時の対策につきましては、厚生労働省の検疫所が行っております。検疫所では、日本国内で販売・営業を行いたいものという者は全て食品衛生法に基づいて届出が必要となっておりますけれども、この届けられたものについて全て審査をして、必要な検査をすると。合格したものは国内に流通されると。ここで不合格となってしまったものというのは、廃棄・積戻し、または食用以外の用途に転用されるという形となります。

少し細かく入っていききたいと思います。輸出国対策でございます。先ほど申し上げたように、こちらは厚生労働省が行っている対策となります。一番上ですけれども、我が国の

食品衛生規制の周知とあります。相手国になりますので、日本の規制というのはやはりよく御存じないところが多くございますので、先ほど申し上げたような輸入食品監視指導計画、または日本の食品衛生規制、こちらを英語等で説明をさせていただいて、ホームページにも掲載させていただいて、日本の制度を知っていただくというような取組を行っております。

在京の大使館、在京ということで、日本の、東京等ですね、存在する各国の大使館さん、そちらに対して情報提供させていただくと。あとは、それぞれの国の担当者の方であったり、各国の食品の事業者の方に日本の制度を説明するといった、そういう取組を行っております。

2つ目ですけれども、二国間協議というところで、先ほどの説明を実際に現地に行って、現場で説明をしたりというような取組も行っております。

最後3つ目ですけれども、輸出国への技術協力ということで、国によっては検査をしたくても検査の仕方が分からないとか、やり方と、そういった技術的な部分についてお話があれば、JICA等を通じて技術協力をさせていただいているというような取組となります。

こちらが輸出国における安全対策に関する協議ということで、令和5年度の実績を書かせていただいております。オーストリア、ドイツ、米国については牛肉、こちらはBSE等の問題がございまして、輸入に当たりましては、日本に対する輸出プログラムに準拠しているかどうか、そういったことを確認して解禁をするというような取組を行っています。そのほかですと、フィリピンのバナナとか、こういったもので協議を行ってまいりました。

この協議とか現地調査の概要が分かる写真になります。チリのサーモンとか韓国の青トウガラシの写真を載せさせていただいておりますが、私の後に横山のほうから輸出国の調査の状況を少し細かくお話しさせていただきますので、このような状況だということをご参考に見ていただければと思います。

続きまして、輸入時の対策でございます。先ほど厚生労働省の検疫所で届出を受け付けるとお話しをさせていただきましたが、こちらが窓口を設置している検疫所の場所や全国的なものになります。北海道ですと小樽、千歳空港ございまして、南のほうは那覇、那覇空港でございます。こちらは全て港や空港に隣接して置かせていただいております。全国で32か所の検疫所で届出を受け付けているということになります。

その中でも、二重丸の部分が検査課というところで、比較的簡易な検査を行わせていただいております。関西では大阪や関空、そういったものが近くにございまして、その下の輸入食品・検疫検査センターというのが星印になりますけれども、神戸や横浜にございます。こちらは残留農薬であったり、カビ毒とか、比較的高度な検査をさせていただく機関として、全国に2か所設置しております。

輸入時の検査の内訳になります。まずこちら3つ書かせていただきましたが、指導検査、こちらは初めて輸入されるものであったり、過去に違反が見つかったりして、確認したほうが良いというものであれば、検疫所から指導等を行い、検査を実施いただいております。

続いて、モニタリング検査、赤字の部分になりますけれども、食品衛生上の状況を幅広く監視して、必要に応じて検査を強化する、そういった取組の下に、国が費用を負担しまして検査を実施するというものを行っております。こちらの検査の特徴としましては、検査結果の判明を待たずに輸入することが可能でございます。

3つ目が検査命令となります。モニタリング検査と違いまして、違反の可能性が高いと見込まれる食品に対して実施しております。こちらについては輸入者の方が費用を負担いただきまして、検査結果判明までは通関することができない、輸入することができないという検査になります。

今の検査の一覧と言ったら変ですけれども、検査率であったり、違反の可能性のものを書かせていただいておりますが、下から上に上がるほど違反の可能性が高いものとなっております。また、検査率も高くなるという傾向がございまして、モニタリング検査で残留農薬等の違反が出ますと、モニタリング検査の強化ということで、現在ですと30%の強化をさせていただいております。その中でさらに違反が出ますと、検査命令という措置を取って、輸入の都度検査をいただいているというものになります。さらに、その中でもなかなか改善が見られないとか、そういったもので危害の発生を防止する必要がある場合には、包括的輸入禁止措置、そういったものを取る仕組みがございまして。

こちらは監視指導結果ということで、令和5年度の結果でございます。届出件数235万33件と書かれており、輸入重量でありますと2,987万トンということで、検査件数なども記載がございまして。

こちらに幾つかございまして、こちらの監視指導結果については全て厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、詳細については皆さん御覧いただくことができますし、かなり細かく分析を通して掲載させていただいておりますので、ぜひ御覧いただければと思います。

こちらが検査命令の参考として記載させていただいたものです。今掲載したものは抜粋でございまして、去年の4月1日のものを参考として載せているものになります。例えばですけれども、検査命令であれば、中国産のタマネギを輸入する場合、チアメトキサムという残留農薬を輸入の都度検査しなければいけないという仕組みとなります。同じくベトナムであれば、ベトナムからエビを輸入する場合にはエンロフロキサシンという動物用医薬品の検査をして、この結果、適合しないと輸入することができないというものでございます。この表は日々入れ替わっておりますので、最新のものは厚生労働省のホームページで御覧いただければと思います。

こちらが主な違反の内容でございます。一番左に違反条文と書かれておりますが、食品衛生法に基づく違反の条文でございます。最も多いのが食品衛生法第13条に基づくものになりまして、食品または添加物の規格及び基準ということで、459件となっております。規格及び基準、こちらは残留農薬の定められた基準、そういったものを超えてしまっているとか、あとは添加物について使用基準以上使っているとか、そういった基準があるものに

ついて逸脱してしまったものについて違反となると、食品衛生法第13条でございます。

続いて多いのが、食品衛生法第6条の販売等禁止される食品または添加物とありますけれども、有害・有毒な物質というもので、代表的なものはカビ毒のアフラトキシン、そういったものが検出されてしまいますと、食品衛生法第6条違反となるというものでございます。令和5年度ですと、最終的には763件の違反が認められましたということになります。

こちらはモニタリング検査の少し詳細な状況でございます。食品群別で計画件数に対してどんな項目を何件実施したかというものでございます。

次のページに行きますが、最後のところに、令和5年度につきましては10万109件を計画させていただきまして、結果、10万1,096件実施しましたという結果でございます。

輸入者の営業の禁停止処分というこちらの制度もございますので、御紹介させていただきます。法違反を繰り返す輸入者に関しまして、法違反の原因の改善、再発防止と、そういった措置を講じさせる取組でございます。実際には、違反確定時における直近の60件の検査の違反率が5%以上の場合には、こちらの検討に入らせていただくということになります。この検討に入ったときには、食品を輸入する際の安全管理を見直していただく。再発防止を図っていただくという措置を講じていただくために、我々のほうで指導させていただくということを行っております。

その中で、なかなか改善が見られないということになりますと、一番最後の部分になりますけれども、食品衛生法の第60条第2項に基づきまして、営業の禁停止処分という非常に厳しい処分というものもございますので、御注意いただければと思います。

続きまして、輸入相談に関する部分でございます。本日、事業者の方が多く来られているということで、御存じかとは思いますが、もし御存じなければ、検疫所では輸入相談という業務を行っておりますので、初めて輸入する食品、または制度について分からないときは、検疫所をぜひとも御活用いただきたいかなと思います。

ここでは、輸入される食品の中で違反が見つかるのは約0.03%、非常に少ないこの数なんですけれども、輸入相談であると1.74%という違反が見つまっているというものです。やはりあらかじめ輸入相談でどういったものが駄目なのか、そういったことを知っていただくと、皆さんの負担にもならないかと思っておりますので、ぜひともこういったものを活用いただきまして、日本の食品衛生法に合ったものを輸入いただくというような形を取っていただければと思います。

では、3つ目の国内対策になります。一番上には都道府県等監視指導計画というものがございます。先ほど私のほうでお話をさせていただきましたのは、食品衛生法第23条に基づく輸入食品の監視指導計画でございますが、日本国内につきましては、食品衛生法第24条に基づいて監視指導計画というものを定めております。

その中には厚生労働省との連携もございまして、輸入時に違反が発見された場合、こちらについては、実際に国内に流通しているものもございまして、国内の自治体さんに依頼をして、回収措置等を取っていただくというものでございます。

または、実際に流通する食品の中で、都道府県のほうで収去検査をした際に輸入された食品の違反が見つかることもございますので、そういったときには速やかに厚生労働省に話をいただきまして、厚生労働省のほうでは輸入時の検査強化を図ると。そういったような対応を取っております。

こちらは平成30年の法改正により導入された制度でございます。リコール制度でございまして、ほとんどのものがオンラインで連絡がされております。自治体のほうから話も来るものもございまして、厚生労働省のほうで全て集約して公表しているというものになります。もし皆様のほうで回収情報とかリコールの件が分からないとなれば、こちらの厚生労働省のホームページを御覧いただくことで内容を把握することができます。

先ほどリコールといった話もさせていただきましたが、どのように情報を入手しているかというものになります。左にございますけれども、海外の政府の中でも、そういったリコール情報をホームページに載せていたり、そういったものを国立医薬品食品衛生研究所では情報収集したり、同じく食品安全委員会でも情報収集しております。そういったところと連携して我々も情報をいただいたり、我々もFDAや各国のホームページを確認してリコール情報を入手するという取組を行っております。

この見つけた情報につきましては、もし国内に入っていれば、まず入っているかを確認した後、実際に回収指示、実際入ってくる可能性もあるとなれば、輸入時の監視強化というような取組を行っております。

こちらは海外情報に基づきまして確認を行った概要でございます。数として多いのが、アレルギー、表示に関する部分であったり、微生物菌であればリステリア・モノサイトゲネスという、チーズとか生ハムによく汚染されるような微生物のものが幾つかございました。数としては800を超える数がございます。中には食品衛生と少し関係ないものもございますけれども、確認は行っているというものになります。

こういった情報に基づきまして、具体的な監視強化を行ったものが2つございますので、御紹介させていただきますと、ベルギーから入ってくるチョコレート、こちらについて、アフラトキシン、これが検出されたということで取組を行っており、あとオーストラリアのナチュラルチーズ、こちらはリステリア・モノサイトゲネス、こちらについて汚染されているということで取組を行ったというものでございます。

ここからは、副題にございました令和7年度の監視指導計画の案でございます。

監視指導計画の基本的な方向性というのは、来年度におきましても大きく変わるものではないでございます。ですので、この中の基本的方向性というのはこれまでどおりと思っております。

次のページですけれども、具体的内容に入らせていただきますが、重点的に監視指導を実施すべき事項というところで幾つか記載させていただきましたが、モニタリング検査の実施としましては、今年度とほぼ近い数で10万件を予定しているというものであります。

その2つ下になりますけれども、検査命令の実施ということで、括弧として対象国の明確化と記載させていただいております。先ほど何枚か前のスライドで全輸出国という部分が検査命令にあったかと思っておりますけれども、令和7年度につきましては、この全輸出国というところを少し細分化して、国ごとの管理体制にしていきたいと考えております。作物によっては管理ができるもの、また科学的根拠によってそういった低減が図られるものというものがございますので、全輸出国というものを少し細分化して、国ごとの管理、そういったものをしていきたいと考えております。

その下の輸出国段階における衛生管理対策の推進、こちらについても大きな変更はございません。

その次のスライドにつきましても、基本的には大きな変更はなく、これまでどおり計画を立てさせていただきたいと思っております。

先ほど申し上げました約10万件のモニタリング検査につきまして、この米印のところがございますけれども、落花生、オクラ、ゴマの種子、バナナの残留農薬、穀類・種実加工品のカビ毒などを強化と書かせていただきましたが、6年度と7年度を比較していただきますと、少し数の変更はございますが、最終的な数というのは約10万件というところで来年度やらせていただきたいと思いますと考えております。

こちらは詳細な情報というのをホームページ等にも載せておりますので、ぜひ御覧いただければと思います。

少し駆け足となりましたが、私からは以上でございます。ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。続きまして、「輸入食品の安全性確保の取り組み（輸出国での衛生確保対策）」について、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の横山涼子より説明いたします。皆様、資料2を御準備ください。

○厚労省（横山） こんにちは。ただいま御紹介いただきました厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室の横山と申します。どうぞよろしくお願いたします。

先ほど新井より輸出国の衛生推進対策として現地調査も実施していると御説明させていただきましたところですが、私からは、今年度実施いたしました韓国及びベトナムの調査に関して、各国の政府の管理体制や制度、調査の状況について写真を交えて御紹介したいと思います。

まずは韓国産食品の衛生管理についてです。韓国には昨年11月に調査に行っております。

まずは韓国政府の食品安全管理体制についてです。韓国の食品安全管理体制を図で表したのになります。食品医薬品安全処は、食品安全基本法、韓国の法律ですがけれども、これを基本に食品の規格基準等の法令制定や食品の安全管理を総括しております。食品、添

加物、器具、容器包装、畜産物、健康機能食品を対象にして、基準及び規格を作成し、管理をしております。

地方食品医薬品安全処や自治体では、営業の許可などの管理を行い、申請や届出の審査、現場調査、許可証の発行等を行っています。

また、HACCP制度の管理も実施しております。対象は、食品ではかまぼこや麺類など23品目の製造業者、それに加えて、前年度の売上げが100億ウォン以上の営業所で製造・加工するものが対象となっています。また、畜産物も対象としておりまして、韓国国内の流通製品のうち91%がHACCP制度の対象となっているそうです。

また、HACCP制度の運営では、IoT技術を活用し、CCPモニタリングデータの自動記録、確認や基準逸脱等にリアルタイムで対応できるシステムもあります。

次に、韓国から日本に輸出される農産物の管理制度について御説明いたします。

対日輸出農産物の安全管理制度につきましては、2006年の日本で実施された農薬等のポジティブリスト制度の導入により、日本において食品に対する規制対象となる有害物質の数が大幅に拡大しました。それによって、韓国政府レベルでの対応が必要との観点で導入されております。ID制度など品目別の安全管理指針を作成し、安全性管理の強化を図りました。

このIDですね、IDはIdentificationの略で、日本向けに一定の安全管理体制を整えた輸出業者及び生産農家に付与される固有の番号になります。トマトやトウガラシなど検査命令対象品目において安全性管理状況が認証された輸出業者及び農家に固有のID番号を付与し、IDを付与された事業者は検査命令が免除される制度となっております。

こちらが輸出農産食品の管理体制を図で表したスライドです。韓国の食品安全基本法に基づき、食品医薬品安全処が食品の安全管理を総括し、農産物の安全管理は農林畜産食品部に委託及び委任されます。この農産物とは食品になる前の段階でして、農地等での管理になります。農林畜産食品部は生産段階と流通・販売段階の一部農産物について安全管理をしております。食品医薬品安全処は食品になった流通・販売段階の安全管理を行っております。

基本的な方針なんですけれども、政府機関別の役割分担、官民の連帯を通じて、対日輸出野菜類を体系的に管理し、安全性を確保することとなっています。こちらの表はそれぞれの政府機関や事業者の役割をまとめてあります。こちらの農林畜産食品部が総括し、国立農産物品質管理院では農産物の調査計画を作成しております。市と道では農家の教育や指導を行っております。

国立農産物品質管理院、輸出業者、生産農家の具体的な役割については、次からのスライドで御説明いたします。

まずは国立農産物品質管理院です。国立農産物品質管理院は1つの本院と9つの支院に分かれております。本院や支院では、輸出だけではなく、国内流通品も管理していきまして、検査等を実施しています。また、各支院ではそれぞれ複数の事業所を持っており、事業所

において農家の指導や検査品の管理、農家に対する検査結果の通知等を行っております。農薬や抗生物質、重金属、アフラトキシン、サルモネラ等の検査が可能です。

国立農産物品質管理院では、輸出を希望する農家が生産した農産物を対象に、輸出対象国の基準に基づき検査を実施しております。収穫または輸出の10日前に検体を採取しまして、残留農薬463物質について一斉分析法で実施しております。検査対象物質により液体クロマトグラフィー及びガスクロマトグラフィーで分析しております。また、日本においてモニタリング強化や検査命令になった場合、その物質についても検査を実施しております。検査結果が出ましたら、その結果を各農家に通知し、不適合の場合は措置について指導し、関係機関に連絡をして、輸出されないようにします。

今回の調査では、国立農産物品質管理院の京畿支院に行ってきました。こちらの写真、試験室と、あと試薬保管庫になります。液体クロマトグラフィーとガスクロマトグラフィー計5台で分析し、分析に関わる人員は20名程度とのことです。また、国際試験所認定協力機構、ILACのISO認定も受けておりました。

なお、我が国では、横浜検疫所、神戸検疫所の検査センターで試験所の国際規格であるISOの認定を取得しております。

次に、輸出業者の役割です。対日輸出業者はID番号を付与され、契約農家の管理を行っております。農家は1つの輸出業者とのみ契約可能となり、輸出業者は複数の農家を管理することもあります。また、農家で使用される農薬の管理やID制度を運営している韓国農水産食品流通公社に報告も行っております。また、日本向けに管理された農産物については、それと分かるように、箱などにIDステッカーが貼り付けられますが、そのステッカーの製作等も行っています。

次に、生産農家の役割です。対日輸出農産物の栽培地であるビニールハウス等に対日向けと識別できるように標識を掲示します。また、農薬の使用について、輸出業者との協議や、様式が決められた農薬管理記録台帳等の記録簿の作成も行っています。農薬については、施錠機能を備えた別の適切な場所に保管し、管理するように決められています。

今回は青トウガラシの生産農家を調査しています。ビニールハウスにはサイズや記載事項が決められた標識が掲示されておりました。ここに記載されている、ちょっと小さいですけども、ゼロから始まる番号がID番号になります。左から順番に輸出業者番号、登録年度、品目、生産地域、生産農家を表す番号になります。この輸出業者はこの農家とのみ契約しているとのことでした。

この農家では、2、3メートルまで成長する背がとても高くなる品種を育てているため、受粉のために蜂を使用しています。農家さんは、蜂を使用しているため、強い農薬は使用できないと言っていました。

こちらが農薬保管庫とIDステッカーになります。これらのほか、指針で定められた台帳が保管されているか、適切に記載されているか等を確認しております。

韓国産輸出農産物については、御説明してきたような制度がありまして、それらが適切

に実行されているかを確認してまいりました。

続きまして、ベトナム産水産食品の衛生管理についてです。ベトナムには昨年11月に調査に行っております。

最初に、ベトナム政府の水産食品安全管理体制についてです。ベトナムにおいては食品衛生全般に対応する一元的な省庁は存在しません。ベトナム政府が中心となりまして、農業農村開発省と商工省、保健省が食品衛生の責任を有しています。対応する食品によって管轄を分けておりまして、農業農村開発省は魚介類や水産物をはじめとして穀物や肉類、野菜など、商工省がワインやビール、飲料など、保健省が食品添加物や食品加工助剤などを所管しております。それぞれが国内の生産から輸出も対応しております。

日本ではリスク評価が食品安全委員会、表示や食品中の含有量の基準については消費者庁、それから農薬の使用基準については農林水産省、そして基準が守られているかの監視については厚生労働省など、業務の内容によって管轄を分けておりますが、ベトナムは対象の食品の種類で分けていることになっています。

農業農村開発省の中の水産食品を所管する主な関連部署に品質管理・加工・市場開発局と水産局、動物健康局があります。それぞれ法務文書及びガイドライン文書の作成、発行、申請並びに研修の企画及び担当分野における実施の指導を行っております。

水産食品の生産段階に応じた担当の局については、御覧の表のとおりとなります。例えば動物用医薬品の生産、取引、利用の管理については動物健康局、養殖場や漁船、港、水揚げ場の食品衛生と安全検査は水産局、それから陸上の取扱・加工施設の食品衛生、安全検査については品質管理・加工・市場開発局が管轄しています。今回の調査では、主に品質管理・加工・市場開発局が対応していただきました。

次のスライドで、品質管理・加工・市場開発局の組織体制になります。正式名称は農林水産物の品質、加工、市場開発に関する国家機関、The National Authority for Agro-Forestry-Fishery Quality, Processing and Market Developmentの頭文字を取りまして、ちょっと読みにくいんですけども、NAFIQPMと呼んでいます。

こちらがNAFIQPMの組織の配置の地図になります。ハノイにNAFIQPMの本部があります。中部地方を管轄するニャチャンのNAFIQPM CENTRAL、それからベトナムの南部地方を管轄するホーチミンのNAFIQPM SOUTHERN、それから全国に6か所存在する検査センター、それから地域単位の監視を行う63の地域NAFIQPMなどが存在します。地域NAFIQPMは卸売市場、製氷施設、国内消費専用の水産加工施設、さらにNAFIQPMと分担して輸出用水産食品の安全性を検査及び認証しています。

輸出用水産加工施設は全てベトナム政府によって施設登録されていて、HACCPによる衛生管理を必要とされています。施設は4つにレベル分けされていまして、レベルに応じて検査の頻度等の対応が変わります。レベル1と2は18か月に1回、レベル3は12か月に1回、レベル4は不良で、不良部分に対応後、再検査しているとのことでした。

また、日本へ輸出した食品で抗生物質や農薬の違反などがあった場合には、ベトナムの

規定に基づき、次のステップで管理体制の改善を確実に進めているとの説明がありました。

まず、NAFIQPMが輸出企業に書面により違反を周知します。次に、輸出企業は原因究明や対策を実施します。その後、NAFIQPMがサンプリング及び検査、これはロットで継続して5回だそうですが、検査を実施して、問題がなければ日本へ輸出することが可能になります。

では、次に、実際に調査した養殖場や製造・加工場について御説明します。

養殖場は、昔は土を掘ってそのまま海水を入れて行う方法があったようですが、調査した養殖場は、写真のように、ブルーシートを敷いて、スマート技術を導入した最近の方法となっています。ブルーシートで池を区切っているため、ほかの池からの水の流入を防いで、病気拡大の防止などに効果的です。

ベトナムのエビの養殖について簡単に御紹介します。養殖場全体の大きさはベトナムでは40から100ヘクタールが一般的だそうです。東京ドームで言うと約8から20個分になります。池の大きさも養殖場によりますが、1,200から2,000平方メートル、水は海水を引き入れて使用するのが一般的です。エビの大きさは1キログラム当たり30から70匹です。

養殖は1回に2か月半から3か月かかります。年に3回ほど行います。また、雨季の初めは台風のシーズンに入る影響で、休んでいるか、池の清掃や消毒等を行っています。

1平方メートル当たり1,000匹程度の密度で稚エビ、つまり子供のエビですね、を育て始めまして、ある程度の大きさになったら3から4つの池に分けます。さらに大きくなってから収穫という流れになっています。

調査した養殖場の具体的な取組例を幾つか御紹介します。まず、敷地に入る前に、外部からエビの病気を持ち込まないように、靴底を石灰で消毒する。飼料と薬品は鍵付きの倉庫に保管して、使用時は管理担当者の許可が必要。それから、使用薬品リストの作成及び従業員への教育。薬品の持込禁止リストを作成して、外部からの訪問者に確認する。私も実際に書面にて持ち込んでいないということを確認されました。それから、池は番号で識別・管理をして、収穫時には養殖場長が立ち会う。それから、抗生物質を使用しないため、病気になると汚染が広がりやすいということから、病気になる前の予兆、あまり餌を食べなくなるなどがあるんですけれども、その段階で対応しています。予兆のある成エビ、つまり大人のエビなんですけれども、それには大量に空気を送ったり、栄養強化の餌を与える等の処置を行って回復を待ちます。死んでしまったエビや病気になった稚エビは廃棄するとのことでした。

こちらの写真はトラウトサーモンの加工現場です。この後、骨や皮を取って、すしなどに使用するスライスに加工していきます。原料の受入れ時にヒスタミンや抗生物質について確認しています。また、この施設では所有する薬品を極力少なくし、次亜塩素酸ナトリウム、消毒用アルコール、中性洗剤に限定していました。

こちらはエビの加工施設です。原料のエビのほとんどはグループ会社の養殖場から仕入れられていますが、養殖場の収穫前に抗生物質を検査して、問題がないことを確認してから収穫しています。検査は養殖の池ごとに実施しています。また、このエビに接触しているこ

の水ですけれども、ベトナム政府が定めた食品製造用の条件を満たした水を使用していました。

この写真はエビフライを製造する施設です。こちらもグループ会社の養殖場を持っていて、原材料であるエビを仕入れる際は、自社の養殖場からのものでも、それ以外からのものでも、抗生物質等について検査を実施しています。こちらはフライの衣、いわゆるバター液の温度を確認しているところです。10度以下で1時間以内に使い切る管理としていました。

これは先ほどのエビに衣をつけた後、冷凍するところになります。

調査した水産食品製造・加工場の取組例としまして、取組例を幾つか例を挙げて御紹介したいと思います。まず、製品、すしや海鮮丼になった状態ですね、の写真を壁に貼って従業員のモチベーションのアップにしていました。ベトナムの方は生ものを食べることに抵抗がある人も多いということで、従業員の方に製品が日本ではとても人気のある食品だよということを知ってもらうために、そのようなことをしておりました。また、原料に使用しているわけではもちろんないんですけれども、ハンドクリームの例に見られるように、意図せぬ混入を防ぐために、原料の受入れ時の検査項目に動物用医薬品を設定していました。

このハンドクリームの例というのが、御存じの方も多いたと思うんですけれども、平成18年から19年ぐらいからなんですけれども、製造所の作業員の方がクロラムフェニコールという抗生物質が含まれたハンドクリームを使用していました、そこからの汚染で成分規格不適合という事例が幾つかありました。なお、クロラムフェニコールというのは食品から検出されてはならないとされています。

次の例が、その事例を受けまして、調査した施設にとっては他社の事例にはなるんですけれども、ハンドクリームによる抗生物質の事故を周知するために、その例示写真を壁に貼っておりました。なお、ベトナムでは抗生物質入りのハンドクリームが簡単に手に入られるそうです。

次が、異なる製品を同時に製造する施設では、それぞれの製造エリアで従業員が交差することを厳禁しています。

最後になります。調査した実際の製造・加工場では、どの施設も清潔でして、日本の基準を把握した上で、それを守って管理・製造しておりました。動物用医薬品も保管していないということでした。

一方で、ベトナムは数多くの輸出国を相手にしておりまして、それぞれの国の基準は様々です。調査した上で感じたのが、万が一日本において違反が生じてしまうとすれば、その他国向けの原料が混入してしまうとか、あるいは、従業員の教育不足で意図せず持ち込んでしまう、あるいは、他国向けの衛生管理と同等で問題ないと判断してしまう場合ではないかということです。それを防ぐために、各施設でも先ほど御紹介したような様々な取組をされていたわけです。

日本の輸入業者の皆様には、製造施設の特徴、例えば日本以外の輸出先があるかどうか、輸出先が異なる製品をどのように分けて製造しているかというようなことを把握した上で、現地の取組を聞き取る等のコミュニケーションを取りながら、日本の基準に沿った食品の輸入に努めていただきたいと思います。

厚生労働省としましても、引き続き輸入時の審査・検査等を適切に行って、輸入食品の安全性確保を図ってまいります。御清聴ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございます。続きまして、キリンホールディングス株式会社品質保証部 主査の太田優様 よりご講演いただきます。

太田様は、1992年にキリンビバレッジ株式会社に入社され、以降は同社の研究所・工場・本社およびオーストラリアの乳製品を製造・販売するグループ会社での勤務を経て、2023年より現在の部署に所属されております。これまで、主に清涼飲料の品質保証・商品開発・生産管理に従事され、現在は、キリングループの国内食事業における原材料の安全性保証に関する業務に携わっておられます。

本日は、「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」と題しまして、輸入食品に対する事業者の取組について、ご講演いただきます。皆様、資料3をご準備下さい。それでは、太田様、よろしく願いいたします。

○キリンホールディングス（太田氏） ただいま紹介いただきましたキリンホールディングス株式会社品質保証部の太田と申します、よろしく願いいたします。

今日は、この5つの項目に沿って順次御説明していきたいと思っております。

まず、我々の事業の取組、会社の紹介ということで、これをベースにその後の2から5のところを説明していきたいと思っております。

まず、会社の紹介ということで、私が所属していますキリングループの事業概要ということ、こちらで冒頭書いてありますけれども、食から医にわたる領域で価値を創造し、世界のCSV先進企業となるということを目指しております。

ここの内容は、我々キリンの商品も御認識いただいている方もいるかと思うのですが、まず、食から医にわたるということで、お酒とか清涼飲料はおなじみかもしれないのですが、ここでいうヘルスサイエンス、健康食品の領域であったり、あと医の領域を手がけてますということと、それから、後段で世界のCSVって書いてますけれども、これらの事業について、いわゆる我々グローバルと呼んでますが、世界各地での事業も展開しているということで、このようなことをうたって事業をやっている次第でございます。

本日はその中でも、今回の輸入に関するということですので、国内の食事業のことについて御説明したいと思っております。

日本では、私が所属してますキリンホールディングスが親会社という形になりまして、その下にキリンビール、キリンビバレッジで清涼飲料、それからメルシャンでワイン、

あと協和発酵バイオ、ファンケルは健康食品とかやっていますし、あと小岩井乳業ということで乳業の分野もやっております、幅広く食事業を展開しているという形になっております。

この中で、商品のほうも御説明させていただければと思っておりますが、国内では、先ほど言いましたビール、ワインに始まって、ウイスキーとか焼酎、こちら辺がお酒の分野です。それから、ソフトドリンクは書いてあるとおり、紅茶、緑茶、コーヒーとか、こういった商品もございます。

あと、御認識いただけているか分かりませんが、健康商品ということで、免疫ケアとかいった商品も手がけておりますし、先ほど申し上げました乳製品の中では、ヨーグルトとかバターといった商品もあるということで、書いてあるとおり、幅広く商品も展開しているということで御認識いただければと思っております。

ここで、原料が今回、輸入原料ということで、こちらで代表例を挙げさせてもらっています。先ほど上げたように、ちょっと商品の幅も広いものですから、それに伴っておのずと原料の種類も多くなっている次第でございます。

酒類原料で言うと、麦類とかトウモロコシ、あとビールですとホップとか、あと清涼飲料であれば、書いてありますように、果汁とか野菜汁も海外から多く原料として輸入しておりますし、嗜好品であればコーヒー、紅茶とか、そういったところもありますということで、このような原料について安全性確保ということをしていかなければならないと認識している次第でございます。

今まで会社でどういう事業をやっている、例えばこういう原料を扱っていますということを説明してもらいましたが、これを実現する上で、まず我々の考えている方針・基準類、こちらから説明していきたいと思っております。

まず、品質方針・行動指針ということをお上げしておりますが、こちらはホームページでも公開している内容にはなるのですが、キリンググループで品質方針と、それを実現するための6項目から成る行動指針を定めております。品質方針に関しては、読み上げさせていただきますと、私たちはキリンググループの経営の原点であるお客様本位、品質本位に基づき、お客様の満足と安全・安心な商品・サービスの提供を何よりも優先しますということで、こういうことを掲げながら行動していくというところで、安全性とかを実現しているということになります。

こちらは、方針掲げてるのはいいのだけれども、どうやってやるのだというところでありまして、仕組みをつくっていくということになるかと思うのですが、我々としては、キリンググループ品質方針・行動指針を具現化したキリンググループグローバル品質マネジメントの原則、略称をKGQMPというふうに言っていますが、こちらを定めてまして、その下に各社の個別の品質マネジメントルールということで、先ほどお話ししていたキリンビール、キリンビバレッジとか、事業会社と呼んでいますが、各社が実際の品質の実現に当たっていくという形です。

ですので、繰り返しますが、私が所属していますキリンホールディングスのほうがこの品質方針・行動指針、それからKGQMPというところの共通のルールを定めておいて、それに基づいて各社が個別のルールで実際の品質、食品安全を実現していくという形になっております。

まず、その中の品質マネジメントの原則、KGQMPといったところの具体的な1項目として原材料の安全性確保というのを定めております。先ほど言いました品質マネジメント原則は15項目から成るのですが、その1項目として、明確に原材料の安全性確保という項目、こちらを定めております。その中では、関連する法令を遵守し、必要な上乘せ基準を設定ということで、まず日本の法律を守ることは当然であります。それ以外にも、実際に食品安全と品質に影響するといったことが我々の中で判断すれば、さらに上乘せ基準ということで高めて取組をしているということです。

それから、今申し上げています仕組みというところに関しても、今ちょっと読み上げますが、サプライヤー評価であったり、この後説明します監査、それからアセスメント、受入検査、そういったところの体制を構築するというところでやっております。

では、その仕組みについて、さらに原材料の安全性に特化した仕組みというところでこの後説明させていただきますが、ここは先ほどの品質マネジメントの原則の下位基準として、今言いましたキリングループの国内食事業における原材料安全性保証ガイドラインというのを個別に定めております。

こちらにはちょっと抜粋で書いてありますが、まず、リスクモニタリングを実施するというので、リスクモニタリングが何かということでありまして、この青字で2つ書いていて、この後それぞれ詳細に説明させていただきますが、1つがリスク情報の集約、それからもう1個がサプライヤーモニタリングです。こちらをまず実施していくということです。

これをやっただけでは十分ではないと考えておいて、その後リスクモニタリング結果を基にリスクの評価、そこの判断です、それでリスクのレビュー、振り返りをするというようなことで、これを一連で回すという仕組みをこのガイドラインの中に定めているというところになっております。

このガイドラインの中では、この考え方をつくっただけだと、実際どういうことをやったらいいのだというところが出てきますので、我々としては、原料ごとに各安全性項目に対する基準を定めているということです。原料ごとというのは、先ほど紹介した各種原料があるところと、安全性項目については、ここで10個ほど上げてありますが、皆さんもお名前になじみあるのもあるかもしれないですが、こういったところを個別に設定しまして、それぞれの原料に対してそれぞれの安全性項目ではこれこれこういう基準でいこうというところをマトリックスで詳しく決めて、それを実現していくような形になっています。

今回、輸入食品ということであれば、先ほどもお話あったかもしれないですけど、残留農薬とか、カビ毒とか、直近だと食品偽装みたいのところ、そういうところも着目しなが

ら取り組んでいるところでございます。

先ほどKGQMPというところで説明したと思うのですが、全体のルールと、あと各社の個別のルールに落としますというところで、その展開もどうしてるかというところを御紹介いたします。

我々キリンホールディングスでガイドラインを定めておりますが、それを各社どうやってやっているかというところ、実例として表紙のところ載せておりますが、まず、キリンビバレッジでは品質マニュアルということで、これはおなじみのISO9001に基づいて各社で品質マニュアルをつくりますが、その中でキリンホールディングスが定めているガイドラインの内容の実現に向けて反映していくというやり方です。

隣はメルシャンと書いていますが、こちらは一方、やり方違っておまして、ほぼ我々が定めているガイドラインと似たような名前で、その内容を反映させたガイドラインというのを別途設けているということで、各社でのやり方はそれぞれやりやすい形で構わないということではあるのですが、いずれにしても、キリングroup全体として統一した考え方を基に、各事業でしっかり同様の安全性を確保しようというふうに仕組みをつくっているところでございます。

では、続いて、先ほど申し上げましたリスクモニタリングの中のリスク情報の集約のところ、こちらを御紹介したいと思います。

まず、情報の収集手段ということで、私所属していますキリンホールディングス品質保証部において、国内及び海外のリスク情報を省庁や関連機関等から幅広く収集しているところで、収集先は、先ほど御講演ありました厚生労働省さんをはじめ、国内の各省庁、それから、場合によっては国立医薬品食品衛生研究所、もしくは欧州委員会になり、そういうところの情報を広く集めています。

それから、あと、どういう内容を拾ってきてるのかというところで言いますと、区分って書いてあるところですが、国内外の違反事例とか、もしくは厚生労働省さんがやられている輸入時のモニタリング検査強化とか検査命令の情報、併せて自主回収とか法令改正、こういうところを広く取り扱うことによって、早めにいろいろな情報を察知しながら対応を打っていくということをやっているところでございます。

この後、幾つか実際にどういう情報なのかというところの事例を説明させていただきますが、まず1つは厚生労働省さんです。先ほどの講演でもあったと思いますが、国内の違反事例、それから輸入時のモニタリング検査強化、輸入時の検査命令、こちらがホームページのほうで掲載されていますので、我々のほうでも一つ一つ確認させてもらって、我々が扱う幅広い原料の中で合致するものはないかとかいうところを丁寧に確認させてもらっています。

続いて、消費者庁さんです。こちらは主に国内の自主回収とか法令改正です。自主回収のところは、あまり輸入品というところでは直接関係するところも少ないのかもしれませんが、起きています事例というところをしっかりと見ているところです。あと、法令改正

は各省庁さん出されていますけれども、代表で消費者庁さんということでやらせてもらっていますけど、こういうところをちゃんとしっかり、ここだと農薬の基準の改正ですが、そちらの情報などもしっかり拾うようにしているというところでございます。

それからあと、海外の情報です。先ほどの2つは主に国内でしたけど、海外の情報のところでは、国立医薬品食品衛生研究所のほうがやっています食品安全情報というのがありますので、こちらが我々としては非常に、使い勝手がいいとか、非常によくまとまっております、これを確認させてもらっています。我々がいろいろな海外の関係機関に全部調査をやらなくても、これを見れば立ちどころに情報が分かるということで、2週間に一度発行されている形になりますが、こちらを活用させてもらっているということです。

あと、欧州委員会です。先ほどの海外の情報もあるのですが、ちょっと具体的などころを知りたいというところで、一つこういう欧州委員会の情報も確認してまして、いわゆるRASFFと呼ばれているところですが、ヨーロッパにおける違反情報、事例を見ることによって、国内だけではなくて、海外でどういうものが流通して、違反と捉えられているかというところも見るようにしているというところなんです。これを見ることによって、基準がヨーロッパと日本で違うものもありますので、全くそのままのみにはできないわけではございませんけど、こちら辺があることによって、日本だけでは気づき得ないようなところもちょっと広く当たっているということになります。

リスク情報の集約の最後になりますが、これをグループ会社への展開ということで、我々キリンホールディングス品質保証部が先ほど上げましたような情報を入手して、まず一段階は部内で集約するということです。やはり情報としては膨大になりますので、これが必要な情報なのかとか、対応すべき情報なのかというところはまず精査するというところですが、ここは部内では2つの会議を設けてまして、食品安全そのものと、あと法令に関する情報、こちらを、部内でもいろいろな専門メンバーがおりますので、その中の協議によって情報を精査しているということです。

精査しているだけだと実際に活用できませんので、こちらは先ほど言っていました我々のグループ会社ですが、そちらのほうにまとまった情報、対応すべき情報として、我々は公式文書と呼んでいますけど、社内のインフラを使って正式に発信し、実際に対応をしてもらうというような活動を行っております。

今までがリスク情報の集約のところなんです。今度はちょっと情報変わりました、サプライヤーさんとのやり取りについて、サプライヤーモニタリングと呼んでるところですけど、実際にここをどういうふうに行っているのかというところを御説明させていただきたいと思っております。

まず、リスク評価シートと書いていますが、原料の採用段階のお話になります。このリスク評価シートというのは、事例なんですけれども、このようなシートを用いて、採用しようとしている原料のリスクの抽出・評価を行っていて、採用決定前に安全性に問題ないことを確認、いわゆるアセスメントを実施しております。

内容として、どうしても商品開発部門のほうでは、いろいろこういう商品を実現したいということで、原料を採用するという事があるのですが、やっぱりその前提となる食品安全、そこら辺のところをしっかりと一律のフォーマットを使いながら抜け漏れなくチェックするという事をグループ全体に展開しながら、アセスメント評価を実施しているというところになります。

原料がそれで無事問題ないということが分かりまして、原料採用になりました暁には、サプライヤーと合意した品質、安全性を含みますけれども、に関する内容について原料規格書を締結しております。こちらもちょうと画面で伝わるかどうか分からないのですが、電子上になっております。かつては紙でちょっと分厚い規格書というのをつくりながらやり取りさせてもらっていたんですけど、どうしてもその入力の手間とか、サプライヤー様とのやり取りでの大変さとかいろいろありますので、今はこういう電子のシステムがありますので、こちらを活用してもらいながら、ある意味タイムリーにとか、確認がしやすいというような、そういうようなやり方の中で、こういう規格書を締結しながら、品質というところをちゃんと担保するという事を実施しております。

今度は、原料規格が定まり、その次、実際使う段です。原料規格書に基づいて、原料の出荷前と、それから工場納品時の2段階で受入検査を実施しています。そのまま規格書があればいいということではなくて、受入検査というのを実施しております。

受入検査といいますと、この表で言いますと工場納品時のところがイメージしやすいかと思いますが、工場での段階で見れるとすると、外観・性状とか、そこら辺のところになるかと思うのですが、そこで問題ないということではありますが、こと安全性という観点でおきますと、この原料出荷前、表の真中に書いてますけど、原料出荷前に検査している、確認していることも多々ありますということです。事例としましては、残留農薬とか動物医薬品、重金属なんかは、例えばですけども、年1回、それからカビ毒とか微生物に関してはロットごととか、こういったようなことで受入検査を実施しています。

実質的には、原料出荷前に関しては、我々現品があるわけではないので、サプライヤー様のほうにおいて検査を実施いただいて、その結果を問題ないということを確認している。そこが問題ないことを確認できた暁に、表の右側にあります工場のほうに納品するという事で、こういうような取組にしております。

今お話ししたのは、受入検査のほうでは、工場のほうは我々検査しますが、基本的に出荷前はサプライヤー様ということでしたが、今度それとは関係なく、我々のほうで集約したリスク情報、各省庁から情報を抽出するという事だったので、キリンにおいて独自に原料の安全性をモニタリングするために検査なども実施しております。

先ほど言いました区分ということでいろいろ、国内、海外の違反事例とか自主回収についての情報を基に、先ほど申したように、リスク情報を集約、精査しまして、これであればちょっとこういう危険があるのではないかと、こういう事が懸念されるということがあれば、右側に書いてありますけれども、モニタリング検査の対象例ということで、例

えば紅茶の残留農薬があります。どうも日本と、例えばインドとかスリランカというところとの残留農薬の基準が違っているようだというところで、丁寧にちょっと見てみようとか、もしくは、大麦のカビ毒なんかも、海外でこういうカビ毒情報が出てきたときに、本当に大丈夫かみたいなところで、先ほど言った受入検査、それを実際使用するところは見つつも、それ以外の違った視点でもう一度改めてキリンのほうでも独自に確認するということで、ちゃんとその地域が問題ないかとか、そのときの年度のものが問題ないかとか、そういうことを確認しているということもやっております。

サプライヤーモニタリングの最後のところが監査ということで、3ページほどこの後説明させていただきますが、まず一つがレベルの向上ということです。サプライヤー監査のところでのGFSI要求事項を基にしてということ、GFSIというのは、下に書いてますけど、世界的な食品安全向上を目的とした組織がありまして、この要求事項を基にして、我々はOne Kirin Checklist、OKCという監査シートを設けています。これをグループで共通することによって、監査レベルの向上を図っているところでございます。

図で書いてありますように、以前は各社によって取り扱う品目が違ったとか、いろいろな会社の成り立ちが違うところによって、監査シートが異なっており、監査項目に過不足がありますけど、ちょっと膨大な要求事項をサプライヤー様にしてしまうとか、もしくは、場合によっては簡易過ぎてちょっと食品安全に対して十分じゃないのではないのかというところがあったところが、現在は、先ほど言いましたGFSIの要求事項を基にして共通化することで、いわゆる適切な項目ということになってるかと思うのですが、これで監査を可能としているというふうになっております。

具体的に海外の現地監査はどうしているかということですが、海外のサプライヤーに対しても、先ほど言いましたグループの共通の監査シート、これを用いまして現地監査を実施しているところです。グループの共通監査シートのほうは英語版もありますので、海外のほうでも受け入れやすくということ考えております。

こちらは我々が直接調達している場合と、商社等を経由して調達している場合もありますので、ちょっとこの表の中では細かく、実施する者が誰かとか、タイミングをどうするかというところを記載していますこちらに関しては、新規で採用する場合、それから既存のサプライヤーさんの場合に分けて対応を決めているような状況になっております。

監査の最後で、効率化です。なかなか我々も頻繁に海外へ行けるわけではないというところがありますので、我々グループで、先ほど冒頭言いましたグローバルでやっているものですから、海外のグループ会社とも監査シートを共通化するというのをやっております、この監査結果を相互承認するというので、効率的に海外サプライヤーの現地監査を実施しているという状況になっております。

ここ書いてありまして、先ほど言ったOKCというところを海外と共通化することによって、内容は基本的に一緒ですから、監査結果の相互承認ができるというようにルールも決めまして、例えばここで書いてあるように、オーストラリアのグループ会社がありますが、そ

れはオーストラリアで使っている原料、例えばここら辺をしっかりと現地で見てもらえれば、その結果は、共通の原料を日本で使っていれば、監査オーケーということで相互承認しています。もしくは逆に、オーストラリアの会社が日本から輸入している場合があっても、日本でしっかりとやっておいてくれればそれでいいというような形で、こういうグループとしての効率化も図っているようなところでございます。

今まで御説明した内容のまとめになるところで、最後、リスク評価・リスクレビューというところを、これ1枚の資料になりますけれども、説明したいと思います。

今までやっていましたリスク情報の集約、それからサプライヤーモニタリングということで、これらのリスクモニタリングの結果を受けまして、我々月単位と年単位の会議体をやります。これによってリスク評価すなわち対応の決定と、リスクレビューすなわち振り返りと活動計画の策定を実施しているということになります。

もうちょっと丁寧に説明しますと、まずこの2つ丸ありますけど、それぞれ緑のところはリスクモニタリングということで活動しております。その後に、水色に書いていますところで、まず国内の食事業会社、冒頭説明しました7会社ぐらいあるのですが、ここが集って、月ごとであれば原材料リスク評価会議、それから年2回では食品安全管理会議というところをやっておりますので、キリンホールディングスだけということではなくて、グループ会社のメンバーが集まって、適切なリスク評価、対応の決定というのを行っています。

これを基に、その後リスクレビューではピンクで書いてありますが、各グループ会社がありますので、それぞれの会社の中で、月ごとであれば品質保証会議、もしくは年間であれば品質マネジメントレビュー会議というのを実施しまして、振り返りと、また翌年どうするのかというところを決めていくということです。この活動を繰り返すことによって、いわゆるスパイラルアップ、継続的な改善を実施しているようなところになります。

私のほうからは説明以上になります。御清聴ありがとうございました。

○司会（森） ありがとうございました。ここで、約10分間の休憩を取ります。15時15分に再開しますので、それまでにお席にお戻り下さい。

また、スクリーンに投影しておりますQR、もしくは議事次第に記載しておりますQRよりアンケートフォームにアクセスいただき、アンケートへのご回答にご協力をお願いいたします。QRが読み取れない方、または紙での御提出をご希望の方は、会場スタッフにお声がけください。

また、この時間でお時間のあります方は、厚生労働省が実施しております食品安全情報に関するX（旧Twitter）のチラシを御覧いただければと思います。

それでは、休憩に入っていただければと思いますので、よろしくお願いたします。

（休憩）

○司会（森） それでは、時間になりましたので再開いたします。ここからは、参加者の皆様の御質問にお答えしていきたいと思っております。壇上には、先ほど御講演いただいた方に加え、公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 専門委員 蒲生恵美様、を加えた合計4名に着席いただいております。ここからは 蒲生様にファシリテーターとして進めていただきたいと思います。

なお、冒頭にも申し上げましたが、議事録に、御所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨をおっしゃってください。可能な方は、御所属とお名前をおっしゃった上で、発言いただきますようお願いいたします。

また、できるだけ多くの方に御発言をいただきたいので、御発言は要点を絞っていただき、原則お一人様1問までといたしますので、ご理解いただけますようお願いいたします。

御質問がある方皆様から御発言いただいた後、時間があるようでしたら、2問目以降の質問もお受けいたします。それでは、蒲生様よろしくをお願いいたします。

○NACS（蒲生氏） 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会の蒲生と申します。消費生活アドバイザーとして、このような意見交換会のファシリテーターをしておりますが、日頃、これまた公益団体なんですけれども、輸入食品の安全情報を出す仕事もしておりますので、本日このような場に参加させていただきますことに大変感謝申し上げます。

意見交換会、リスクコミュニケーションというのは、事前質問をたくさん頂戴しましたが、それらの疑問を解消していただく、すっきりしてお帰りいただくということも目的なんですけれども、今日参加しておられる、事業者、行政・検査機関、そして消費者、いろいろな属性の方が集まっておられますので、自分以外の方がどのようなことに興味を持っているのか、どんな疑問を持っているのか、互いを知る機会だというふうにも思っておりますので、今日がそのような機会になると良いなと思っております。

それでは属性別の参加者についてご紹介します。、申込み段階で事業者の方が約半分、52%です。そして行政・検査機関の方が34%、3割ですね。あと残り消費者の方が12%ということでした。皆さんから一人でも多くの方のお声を聞きたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

冒頭3つの講演に関して質疑応答の時間を設けることができませんでしたので、意見交換に入る前に、冒頭3つの講演に対して何か御質問とか、ここちょっと聞きそびれちゃったよというようなことはありませんでしょうか。もし御質問等ありましたら、挙手でお知らせください、いかがでしょうか。

○江崎グリコ（宮下氏） 質問ということで、太田さん、江崎グリコの宮下と申します。本日は大変参考になる御発表どうもありがとうございます。

その中で、御発表の中で13枚目のところで、安全性項目、いろいろ部分として検査等されてるといことなんですが、日本の例えば法律の中で規格基準があるもの、ないものあると思うんですが、ほとんどが多分ないといったところになると思います。そういったときにはどの辺の規格基準を参考にして自社に反映させてるのか、またその辺のところを少し教えていただけたらなと思います。

○キリンホールディングス（太田氏） ありがとうございます。ここで説明がちょっと極端だったかもしれないですけど、全ての原料、全ての項目に対して、全部規格基準があるわけではなくて、やはりないものはないということでやっております。なので、基本的には国内、日本の法律に沿ったものです。

ただ、今一つ質問いただいたところからすると、輸入食品に関してはCodex規格も参考にはしております。当然、Codex準拠しながら日本の法律を定めているところも多々あるんですけど、物によってはないところもあったときに、我々恐れているのが、あまりこういうことないのかもしれないですけど、海外で流通させるときに、例えばCodex基準があつて、ヨーロッパ向けには出せないとなつたときに、それを法律がない日本に流してしまえみたいなことがあつてはいけないなと思っています。それを拒否するために、輸入品に関してはCodexについても上乘せ基準という形で定めてということです。そういうことを我々の基準の中に載せてるような形で対応しております。

○江崎グリコ（宮下氏） なるほど。よく分かりました。ということは、製品の中でもやはり少しその辺の基準をつくってたりもしたりするんですか。

例えば輸入の場合は、今、太田さんが言われたパターンがあるわけなんですけど、その逆パターンとして、例えば海外に輸出するといったときに、日本の基準だけだとどうしてもレギュレーションが合わないといったところがあると思うんですが、そのときにはやっぱりCodex基準等を参考にしてやったりもされるんですか。

○キリンホールディングス（太田氏） そこは輸出国のほうというか、輸出する場合は現地の法律は準拠するという中で取決めにしているんで、ちょっとそこまで我々のほうでCodexまでということコントロールしているわけではないというのが正直なところなんです。

○江崎グリコ（宮下氏） ありがとうございます。大変よく分かりました。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今の御質問は、日本に輸入する場合は日本のルールに合ったものしか入れることはできない。それは厚労省さんの御説明でもありました。ただ、日本に規制がなく、EUに規制がある場合、EUには出せないから日本に出してしまおうなんていうことを防ぐためにも、上乘せとしてCodex基準、国際基準ですね、それ

にも合ったものかどうかを見てにらみを利かせてるよと、そういうお話でございました。ありがとうございます。

ほかに何か御質問おありの方はいらっしゃいますか。大丈夫でしょうか。

実はこの後の意見交換会でも、輸入食品の安全性確保について、それから輸出国対策について、そして事業者さんの取組について、の3つのテーマに沿って進めていきますので、そういえば聞きそびれたなということがありましたら、どうぞどのタイミングでもお声がけいただければと思います。

それでは早速、1つ目の輸入食品の安全性確保について、輸入食品監視指導計画ですけれども、やっぱりまずこれをお伺いしないといけないですね。

新井さんにお伺いしたいんですが、令和7年度の輸入食品監視指導計画のモニタリング検査が去年の計画に比べてどう変わったのかご説明いただけますか。

○厚労省（新井） 本日私が説明したスライドの35ページを御覧いただけますでしょうか。先ほど少し足早に御説明させていただいてしまいましたが、一番上の※のところ、落花生、オクラというところで少し御紹介させていただきましたが、落花生につきまして、モニタリングの検査した中で違反が発生して、強化をしているということもありまして、令和7年度については数を増やそうと。あと、同じように、オクラであったりゴマにつきましては、令和5年度で違反が数件見つかっていると。バナナにつきましては、届出件数が伸びているというようなことがございまして、実際に計画件数を増加させているということになります。種実類に関しましても基本的には同じでして、違反がやはり増加しているということになりますので、そういった違反等が見られたり、届出件数が伸びてきているもの、こちらに関しましては計画件数を少し上乘せする形で強化するということとしております。

下の表を見ていただけると分かるかと思いますが、検査件数は大幅にのせているというわけではなくて、中で少し変動させているということで、最終的には10万件という全体の数は変わらない中でやらせていただこうと考えております。以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。違反事例を見て、それを基に計画を立てているということでした。

違反に関して御質問をいただいておりますので、この後御紹介しながらお伺いしていきますけれども、御説明の中で検査命令対象国の明確化ということで、全輸出国を国ごとの管理に変えていくよというお話がありました。すみません、事務局の方、いきなり言って申し訳ないんですが、別添1を出せますか。それでは、画面が出るまで、新井さん、検査命令で全輸出国を対象にしているものが幾つかあったと思うんですけども、その中でも特にこの辺が今こういう事情があるので国ごとの管理にしていくですとか、先ほどの御説明の補足をお願いできますか。

○厚労省（新井） ありがとうございます。現在、全輸出国を対象としているものというのが、後ほど出ますけど、幾つかございまして、ただ、その中でも、科学的な根拠を基に管理ができるものというものが幾つかございます。

具体的に申し上げますと、アフラトキシンであったり、亜硝酸根という添加物、こちらに関しましては、しっかりとした取組をすればアフラトキシンを低減させるような選別の仕組みがあるというのがございまして、添加物になりましたら、しっかり管理ができれば、そういったものを低減させれるということもございますので、こういったものを対象に、現在、全輸出国を対象としているものは、これまでの輸入実績等を基に、国ごとの管理、そういったものにしていきたいということを考えております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。別添1が出ないようですので、関心おありの方は、厚労省さんのサイトで御確認いただければ、検査命令で全輸出国が対象になっているものが出ています。ので、今御解説いただいたのはその内容だなと御確認いただければと思います。

それでは、モニタリング検査の計画を決めるための違反事例に関して事前質問をいただいています。輸入件数や輸入量により検査件数は各国によって状況は異なると思いますが、ここ10年間で違反件数の多い国別順位を教えてください。輸入食品は主に検疫所、国内産品は主として保健所や公衆衛生研究所と検査を区分されていますが、輸入食品と国内産品の規格基準違反の比率はいかかなもののでしょうか。輸入食品の安全性について不安があります。輸入量や検査件数により比較は難しいと思いますが、国内産品と比べ規格基準違反率はどれほどの差異があるものなのか、できたら教えていただきたいですという御質問をいただきました。

御質問くださった方、ありがとうございます。ぜひ補足でまたコメントがありましたらお願いしたいんですが、まず、最初のここ10年間の違反件数、規格基準違反とあるのですが、新井さんのスライド19に違反内容ページがあります。規格基準で言うと、13条ですとか、18条、68条があるわけなんですけど、違反はそれだけではなくて、6条、10条、12条等もございます。恐らくは規格基準に限らず、違反が多い国はどこですかという御質問だと思いますので、新井さん、ここ10年間の違反件数が多い国別の順位についてご説明をお願いしますか。

○厚労省（新井） まず、今回、輸入食品の違反件数ということで、ひょっとしたら特定の国が違反が多いんじゃないかとか、そういった御心配かとは思いますが、まず輸入量が増えますと、違反件数というのは増えてくるという傾向がございまして、全体で言いますと、大体0.02から0.03%というのが違反率でございまして。

その中で、御質問もいただきましたので、まず令和5年度の結果で申し上げますと、ちょっと全部を読み上げるのは多いので、上位の5つから申し上げますと、中国、アメリカ、

ベトナム、インド、タイという順番で違反が多く出ております。同じく、今は令和5年度でありましたけれども、令和4年度になりますと、中国、アメリカ、ベトナム、タイ、インドネシアというような状況でございます。

違反が多い国というのは、今申し上げたように、比較的上位のほうが固まっている部分ではございましたが、冒頭申し上げたように、届出件数が増えればやはり傾向的に増える傾向でございますので、例えば一番多い中国で申し上げますと、0.02%となっております。ですので、違反の数だけでなかなか評価できないというのを御理解いただければと思っております。

ほかの、10年間ということもありましたけれども、全てを申し上げるのは、ちょっとお時間の関係もございまして、違反件数というのは今、厚生労働省のホームページに全て掲載させていただいております。本日御紹介したものが輸入食品監視指導結果になりますけれども、同じページに輸入食品監視統計というものも載せておまして、この中にも同じく特定の国からどれだけの違反があるかとか、どんな輸入があるかというものが分かるようになっておりますので、こちらを御参考いただければと思います。

それと、ちょっと今スライドは違反の画面ですけど、2個目にございました、国内の話がございましたけれども、最初に申し上げた食品衛生法の中で、監視指導計画が輸入品と国内品とそれぞれ分かれているところもございまして、国内は各自治体でまた計画を立てて作成しているということもございまして、違反の大小というのはなかなか比較が難しいというのを御理解いただければと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。早速質問2のほうまでお答えいただきありがとうございます。

確かに中国やアメリカは輸入量が多いので、違反件数が多いけれども、やはり件数だけではなくて、率に注目してくださいということでした。0.02%から0.03%というと、100回に2回、100回に3回ぐらいということでしょうか。やっぱりちょっとそのことを数字だけでなかなかつかむというのは一消費者としても難しいです。

そこで、国内品との比較でレベル感をつかみたいなという御質問だったのではないかとと思うのですが、輸入に関しては届出がありますので率を出すための母数が分かるのですが、国内は流通してるものになりますので、検査した中でどれだけ違反になったかは出せても、母数はなかなかつかめないのが比較が難しいというお話でした。

今日ご参加の自治体の方、保健所の方で、感度でも結構です。自治体では国内のものも、輸入のものも収去で検査されてると思いますが、急な質問ですみません、どなたかこの辺の感度を、国内のものと比べて輸入はこうだよみたいな感度でもお知らせいただける方いらっしゃいますか。保健所の方。なかなかやっぱり急にというのは難しいですかね。なかなかお手は上がらないですかね。

ちょっと国内との比較というのは難しいということでしたが、ご質問の中の輸入食品の

安全性について不安があるという言葉は大事だと思いました。まずは、そうですね、御質問くださった方で追加の御意見はありませんか。今の御回答でよろしいでしょうか。何かコメントありましたらお願いします。

○参加者A いや別に、国内で監視指導計画なんかで輸入食品何割してないかとか、そういうこともないですから、比較は難しいんですけども、先ほど横山さんから、ベトナムと韓国ですかね、その輸入食品の安全管理体制ということで、しっかりしたのがあるということなんですけど、中国なんかはどうなんでしょうね。中国というたら、みんな嫌がるんですね、大体。しかし、大概中国製なんですね。裏の原材料見てみると。何か中国というと、都市部は衛生的やけども、地方行ったら非常に不衛生やというのがみんな、私の概念だけかも分からんけど、ほかの人もそういうふうに思ってるから、中国の安全管理体制というのはどうなっているのか。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。新井さん、横山さんか。お願いします。

○厚労省（新井） 今のような御質問というのは私もよく受けることがございまして、一つ御参考になればというのが、中国には輸出を取り扱っている海関総署というところがございまして、実際には輸出する製品がしっかり安全が管理できているのか、または相手の国にとって適切な規定が守られているのかとか、そういったところを管理していただいているというものがございます。

また、日本から在北京の日本大使館に専門家を派遣しているというものがございまして、我々としましても、中国の情報をいち早く入手しまして、何か問題があれば、そういった専門家を通じてやり取りをさせていただいているというような状況がございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。よろしいですか。

○参加者A 先ほどの国別の違反状況で、もちろん中国のものが輸入量が全体的に多いですから、違反のパーセントも上がるんでしょうけども、その辺はどうなんですかね。中国産だから不安やということとは関係ないということなんですね。パーセントのほうこだわらなくてもいいということなんですね。

○NACS（蒲生氏） やはり新しいリスク等もございます。中国からまたほかの国に工場を移してということもありますので、もちろん中国からのものも日本のルールにのっとったものしか入れられないルールですし、その監視もしている。日本から技術協力等も行っている。ただ、大事だなと思うのは、我々ちょっと落とし穴に入らないように、中国ももちろん注視しなければいけないのですが、注視するあまりほかで違反が増えてることに気づ

かなかったということがあってはいけませんので、厚労省さんには幅広く今後も引き続き監視をお願いしたいと思っております。ありがとうございました。

先ほど頻度としては100件に2回か3回という、多いんだか少ないのか、どう考えたらいいんですかね。少ないって思うべきですね。でも、やっぱりそれに当たったら、その人にとっては100%なわけですね。消費者としてやはり大事なものは、違反品が出たときにいかに適切に市場から排除するシステムがあるのかということだと思います。それに関連して、次のご質問は検疫所と保健所間の連携についてです。検疫所で問題のある輸入貨物、違反品ですね、が見つかった場合の保健所への連絡体制、スピード感について聞きたいということです。特に既に市場に流通してしまっている輸入食品で問題が見つかった場合は、できるだけ消費者の手元に行かないようにしてほしいが、どのような仕組みになっているかという御質問でした。新井さん、いかがですか。

○厚労省（新井） 先ほど私御説明した中に、モニタリング検査の特性を少し話させていただきました。モニタリング検査は貨物を流通させながら実施する検査という特性がございまして、そういう意味で、今の御質問も少し関係があるかと思いますが、検疫所では流通する際には販売計画書というものを輸入者の方より提出をいただいております。そのため、もし国内に入った状態で法違反が見つかったとなりましたら、まず検疫所は輸入者に対しまして貨物を止めるように、そういった指導をさせていただきます。検疫所は販売計画書でどこに流通してるか、そういったことを把握しておりますので、それを基に自治体のほうに監視依頼をさせていただくというような取組を行っておりますので、法違反が発見した段階で、速やかな対応、そういったものを厚生労働省と地方自治体のほうで連携を取らせてやらせていただいているというものでございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。まず、モニタリング検査は、違反かどうか結果が出る前に市場に出すことはできるけれども、万が一、その後、検査の結果、実は違反でしたということが分かった場合に迅速に対応できるため、どこに流通させるかの販売計画をあらかじめ輸入事業者に出していただいで、自治体さんと連携し、いち早く違反品を取り除いて消費者の手に渡らないような仕組みをつくっていますよということでした。

先ほど自治体の方、お手が挙がりませんでした。いかがでしょう。何か追加のコメントはいただけませんか。ぜひ会場の方もお声を上げていただくと大変助かりますので、この後でもよければぜひお願いをいたします。

違反があった場合、いち早く取り除く仕組みがあるということでしたが、当然、行政だけではありません。事業者さんも違反に対して取り組んでおられます。

その関連で、このような御質問がありました。輸入食品の違反の未然防止のためには、過去の違反の原因や対策を輸入事業者にも広く共有することが重要ではないかと考えます。違反事例の一覧は公開されていますが、簡単な原因のみしか記載されていません。輸入事

業者としては、自らが関知していないリスクを把握するためにも、違反に至る原因やそれに関する改善策の具体事例、もちろんその違反してしまった企業さんへの配慮というのには必要だと思いますが、もちろん学ぶための目的ですので、そういう具体事例を知ることが重要であると考えます。このような情報を厚労省さんから公表いただくことを要望しますという内容です。

違反時の指導や未然防止のための情報提供は検疫所さんがしておられます。検疫所さんの中で、事業者さんの指導や情報提供に関して御紹介いただける方はおられませんか。はい、ありがとうございます。

○神戸検疫所（田原氏） 神戸検疫所から参りました田原と申します。

いただいた御要望に関しましては、我々が関わります輸入事業者様からも声を寄せられているところでありまして、昨年6月に神戸検疫所で講習会を開いたんですけども、そのときのアンケートにも違反事例について知りたいという要望をいただきました。

今年2月、今月の20日に講習会の2回目を行うんですけども、このアンケートの内容を受けて、違反事例について、違反の傾向と対策ということで、違反の原因から分かる改善策はどういうものが考えられるかというのをお話しする予定でいます。それと、年度の初めに業務説明会というのも行っておりまして、そちらでも違反事例については御紹介しているところです。

それ以外に、輸入前の相談なども受けておりまして、そちらで違反事例から、違反があったときには違反原因の報告と改善策を検疫所に出していただくんですけども、その内容から、相談された食品に対して、同一の国であったり、同一の食品であったりでこういう違反が起りやすいよというのをお伝えしたり、その改善策から見えてくる、どういう対策を取る必要があるよとかいうお話は、具体的にそれぞれの食品についてお話しすることはございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。検疫所さんから定期的に事業者さんに情報提供されているということでした。

太田さん、いかがでしょう。キリンさんのお立場で、違反を減らしていくために、こういう情報があるといいな、今、厚労省さんも情報提供をされているわけなんですけども、それに対するリクエストでも結構です。情報提供に関して何か御要望はありますか。あと、すみません、もしよかったら、厚労省の違反事例エクセルは出ますか。太田さん、それではお願いします。

○キリンホールディングス（太田氏） 私としては、今おっしゃっていたように、いろいろ情報あることは非常にありがたいなと思っています。これとって今、詳細というところでのことは考えてなかったんですけど、今、エクセル映るのでしょうか。エクセルの形

で、月ごとで、一覧表という形なのですが、どうしても情報が多いというところで、ちょっと検索性が上がるようなやり方みたいな、データベースみたいなところであると、非常にその情報を取りにいくとか、過去の事例を遡るという観点ではありがたいなというふうに思っているところです。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。

すみません。私が先ほど0.02%、0.03%を100件に2件、3件と申しましたが違いますよね。1万件に2件、3件でした、大変失礼いたしました。非常に少ない数ですね。

太田さん、ありがとうございます。あと、このテーマのところでもう1つ御質問が来ています。加工食品の残留農薬の基準は一律基準0.01ppmが適用されますと。しかし、0.01ppm以上が出た場合でも、原料換算で基準内であればオーケーとか、加工係数を加味するとか、原料が基準をクリアしていればオーケーとか、あまりにもパターンが多過ぎて、1つでも問題がなければオーケーということになり原則0.01ppmはあまり運用されていないような気がします。今後、もう少し単純明快にするか、品目ごとに表を作成し、ぶれない基準にさせていただけないでしょうかという御質問です。

皆さんも御承知のとおり、残留農薬等のポジティブリストは、例えばこの農薬について、大根では幾つだ、コマツナでは幾つだと決める。でも、設定する基準は農薬の数と品目の数の掛け算になるわけです。そこで現状その基準が決まっていない場合は、一律基準を適用するわけです。一律基準0.01ppmは、一生涯取り続けたとしても人体に影響がないだろうという濃度です。よく例で言われるのは25メートルプールに一つまみのお塩を入れるくらいの濃度だなんて言いますね。一つのキャベツに霧吹き1粒程度と言うこともあります。要は基準値が定まっていない物に対してはそういうすごく少ない濃度が一律基準として定められているというのが残留農薬等のポジティブリストです。

ただ、これは原料の大根だったりコマツナについての話です。それでは加工食品は、どのようなルールになっているのでしょうか。そして、その加工食品とその原料との整合性についての考え方ですね、この辺について、新井さん、お願いできますか。

○厚労省（新井） 今回の御質問に関しましては、確かに全ての加工食品に基準がないというのがございまして、実際に加工食品で現在基準があるものというのの一部でございませぬ。あるものとしましては、油脂とか、乾燥野菜、乾燥果実とか、乾燥ハーブとか、そういったものでございませぬ。

今般御指摘いただいたものというのは、まさにいただいたような取扱いをさせていただいているんですけども、各原材料にはそれぞれ規格基準がございまして、それを守っていただいている範囲であれば、守っていただいている、適合している原材料を使って製造された食品で超えてしまっているという場合には、やはりきちんと管理された原材料を使っていることをもって、そのものについては適合という取扱いをさせていただいていると

というのが現状でございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。加工食品は一律基準の0.01ppmが適用されるということではないということですね。基準があるものはその基準で、ないものに関しては、その原料が適応していればオーケーだと。加工食品というのは加工工程がありますから、熱を加えたりなど加工方法や程度も多種多様で、その過程でも残留農薬は減少します。なので、原料段階で問題ないものであれば、その後煮たり焼いたりすればさらに大丈夫だろうと、そういう考えということでしょうか。ありがとうございました。

テーマ1について、事前に御質問いただいたものはご回答いただきましたが、何か追加の御質問や御意見がある方はいらっしゃいますか。大丈夫でしょうか。

それでは、次に、輸出国での衛生確保対策についてお伺いしたいと思います。今回、韓国の話、それからベトナムの話をお伺いしました。現地の話は本当に興味深いですね。今回、査察先として韓国とベトナムを選んだ理由はどのような経緯だったのでしょうか。これは横山さんですね。お願いします。

○厚労省（横山） まず、韓国なんですけれども、韓国産食品は生鮮品から加工食品まで幅広く輸入されておりまして、また、韓国産食品の届出件数が令和5年度では全届出件数中4.3%、5番目に多い輸出国になっています。また、令和6年度に登録輸出業者が輸出した生鮮青トウガラシから基準値を超える免除項目とは別の農薬が検出されたことから、登録輸出業者の削除という事例がありました。そのため、現在登録されている業者の管理体制を調査することになりました。

ベトナムにつきましては、ベトナムも多種多様な食品が輸入されているんですけれども、その中でも水産食品は輸入件数が多いということになっています。また、ベトナムの輸入届出件数が令和5年度では6番目に多い輸出国になっています。その中で、近年、過去に検出されていない動物用医薬品の違反事例がありました。これが確認されたのは令和4年度でして、翌令和5年度にはその違反事例が増加しているということがありましたので、ベトナムの調査になりました。以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。横山さんはベトナムに行かれたんですね。

○厚労省（横山） そうです。

○NACS（蒲生氏） ではベトナムについてお伺いします。韓国についても御質問ある方ぜひお願いしますね。

過去に見られない動物用医薬品の違反が令和4年にあった、しかもそれが増えているということで、これは新しいリスクであり、かつ拡大するリスクということで、当然注目しなきゃいけないと思いますが、まず、そもそも何故、過去に見られない新しい違反が起き

てしまったのか、その違反原因や、検討後の再発防止策はもうクリアになっているのでしょうか。

○厚労省（横山） その新しい動物用医薬品というのはドキシサイクリンなんですけれども、ドキシサイクリンはベトナムでは使用可能で、エビにも基準が設けられています。一方、日本では含有してはならないということになっていますので、そこの違いが出たのかなと考えています。

○NACS（蒲生氏） そうですね。輸入を扱う業者としては、その国では合法だけれども日本では違法なものが混ざってしまうとか、影響を受けてしまうことのないように、いかに注意をするか、システムをつくっていくかということは、もう全ての事業者さんが、頭を悩ませているところだと思いますが、今回ドキシサイクリンが出てしまったというのは、国内向けが混ざったのか、それともドリフトなのか、そういうことですか。

○厚労省（横山） そうですね、ベトナム国内向けやほかの国向けのものが混入したというような事例もあると思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。今回見に行かれたところは農家さんと輸出業者さんが1対1対応ということでしたけれども、農家さんは日本向けしかやってないということではないんですか。

あと、今回見に行かれたのは農家と輸出業者さんが1対1対応だったようですが、農家が複数になった場合は混ざるリスクが高まるのかなと思います。その辺の管理面で、お感じになったことはありますか。

○厚労省（横山） 今のはベトナムの質問でしょうか。

○NACS（蒲生氏） すみません、今の話は韓国のほうでしたっけ。見に行ったのはベトナムでしたね。では、質問を変更します。輸出国の国内向けと日本向けが混ざるリスクを下げるために事業者としてどのようなところを気をつければいいのかアドバイスがありましたらお願いします。

太田さんはどうですかね。輸出国から、もちろん日本の規格に合ったものを受け入れているわけなんですけれども、輸出国が出す先は日本だけではないかもしれません。混ざるリスクを下げるために、特にキリンさんで気をつけていることはありますか。

○キリンホールディングス（太田氏） 一つ事例としては、先ほど言ったCodexの問題みたいなところもあると思うのですが、あと、日本向けに御理解いただいているということ

ですが、事例で言いますと、例えば農産物を扱ってる農家さんが、日本向けに管理してるとはいえ、隣で違った作物を扱っていて、それがドリフトになってしまうということもあります。ですので、散布とかの管理は適切にやっているけれども、結果としてその農産物のほうに日本では認められてない、日本の基準以上の農薬が出てしまうようなこともあるという事例もありまして、そういったところでの、その農家の管理だけじゃなくて、周りの農園までの管理とか農産物の管理とか、そういうところまでお願いしているようなことはあるかと思います。

○NACS（蒲生氏）　そうですね。確かに契約したその先の農家でどのような農薬管理をしているのかもチェックをする。それはその人だけ見ても駄目で周りからの影響等もあり得るので確認をするということですね。

先ほど私もドリフトと説明なしで言ってしまいましたが、ドリフトとは川から流れてきた影響とか、風で飛んで来たとか、そういう意図せざるそういう影響のことですね。

周りからの影響となると、やはり現地調査をしないといけないということが今サジェスションとして得られたのかなと思いますが、横山さん、いかがでしょう。今回、横山さんは現地に、ベトナムに行かれたわけなんですけど、ただ、コロナ禍ではオンライン査察をせざるを得なかった方が大半です。オンライン査察であっても良い面と難しい面があると思いますが、現在はオンラインと現地を選択できるようになり、オンラインと現地をどういうふうに組み合わせればいいのかお考えになっている事業者もおられるかもしれません。について何かアドバイスがありましたらお願いします。

○厚労省（横山）　オンラインでの施設確認なんですけども、令和3年度に行っております。ミーティングレベルでは非常に有効で、活用できるということが分かっておりますので、今後、輸出国政府と協議を行う必要性などがある場合には活用していくことになるかと考えています。

ただ、技術的な制限がありますため、やはり実際に現地に行って定期的に現地調査を行うことが必要かなと考えております。技術的な制限というのは、視覚では分からない部分、臭気とか空気の流れなどがあるかなと考えています。

○NACS（蒲生氏）　そうですね。やはりモニターで見ても、においですとか、本来あるはずのない変な音がするとかはなかなか現地に行かないと見つけられないと思います。

一方でミーティングでは非常に有効だというように、やはりオンラインならではのよさもあるでしょう。何せ行かなくていいんですから。アメリカとミーティングをしました、じゃあその次にすぐベトナムとの打ち合わせもできるので、コスト削減にもなる。今後は、良い点を活用して続けていくという御意見もよく伺います。

皆さんからもいかがでしょう。輸出国対策について何か追加の御質問ですとか、御意見

がおありの方はいらっしゃいませんか。大丈夫そうでしょうか。

それでは、3つ目、最後のテーマですね。事業者の取組について伺います。

○厚労省（横山） すみません。先ほどの対日と混ざらないようにする保管管理についてですが、そもそも私が見に行ったところは、そもそも抗生物質使用していないよという管理だったんですけれども、あとは、スライドにも書いたと思うんですけども、池に番号をつけて、それごとに管理しているという方法もありました。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。ということで、私の疑問もお答えいただきましたので、3つ目のテーマに入っていきたいと思います。

リスク情報を探知した場合のアクションということです。先月発生したアメリカ合衆国におけるキュウリに関連したサルモネラ属菌集団感染など、情報伝達の利便性が増す一方で、危害の提示があるもののリスク評価と判断についてどんどん難しくなっている気がしますという御意見、お悩みをお寄せいただきました。

確かに情報はたくさんですね。それで、先ほど太田さんのスライドにもありましたRASFFでもクラリフィケーションがあって、アラートなのか、インフォメーションなのか、レベル感があります。日本のリコールでもクラスⅠ、Ⅱ、Ⅲ、確かにレベルは示されてはいるものの、さて、その情報を見てどのような判断、アクションをしたらいいのかということです。

まず太田さんにお伺いしたいのですが、リスク情報を受けてからアクションにつながるまでについて、いただいたお悩みにお答えいただきつつ、何かアドバイスがありましたらよろしくお願いします。

○キリンホールディングス（太田氏） 私の資料で21ページのところです。こちらでもお伝えしたのですが、まず、先ほどの事例だとキュウリでサルモネラということでした。我々がどのような原料を扱っているかというのは、御紹介したとおり、あまり生鮮食品とかなかったり、もしくは病原微生物に関するようなところというのが、ゼロではないのですが、直接的になかったりするんで、あまりそれを見てアクションをすぐには取らなくてはいけないというような事例がないというのがまず前段であります。

その中で、我々どうしていますかということだと、ここで御紹介させてもらったとおり、キリンホールディングスの品質保証部というところで情報を集めているのですが、ここで書かせてもらっている部内での集約とかグループ会社への展開というのは月1回単位です。ですので、いろいろ情報が出ている中で、それを集約して判断するというようなところなんです。

あと、とはいえというところでは、食品安全でいうと専門メンバーというのが、食品安

全だと原材料の安全性って書いてあるところと、法令改正では食品衛生って書いてあるところなんですけど、ここは同じくしてやってるのですが、この情報に関しては、週1回、担当のミーティングで週単位での情報を集約しながら、早めに対応すべきかというのはやってるといふ形です。

ですので、我々活動としては基本的に週単位のものど月単位のもので、我々の事業に影響があるようなものがあれば対応を取っていくという形にはなってるかと思ひます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。法改正とかは時間がかかるので良いかと思ひのですが、アラートに関しては週1で情報を集約してアクションを取っていくというお話でした。

太田さんのところもやはり、先ほど厚労省さんがお話しされたように、常に情報をウオッチしている専門の担当の方がいらっしゃるんですか。

○キリンホールディングス（太田氏） 専門の担当というか、私がいるチームでその役割担っていますので、その者が担当しているという形になりますが、やり方としては、逐一ホームページを確認しつつも、日々の情報は、メールマガジンとか、いろいろ情報ソースを活用しながら、効率的にということと併せてやっている形ではあります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。入ってくる情報は多岐にわたると思ひます。また、その情報がキリンさんのグループの中のどこに影響するのかというのも、ちゃんとシステムをつくってないと、すぐに判断するのは難しいかと思ひますが、その辺、キリンさんはどうされてるんですか。

○キリンホールディングス（太田氏） そうですね、我々グループでそこをしっかりと把握しようというところの試みは全体としてありつつ、余談になりますが、冒頭で申し上げたグループ会社でファンケルが昨年の9月に正式にキリングループの会社になったりして、やはり事業が広がることがあったときに、なかなかその知識が伴ってないところも正直あります。

なので、そういう中では、週単位でやっていますが、月単位ではまさに部の中でのそういう専門のメンバー、もしくは、その情報を基に、グループ会社との対話というのでしょうか、会議というところもしながら、一方的じゃなくて、各社とのコミュニケーションの中でそういった情報不足とかを解消するような形にはなっています。

○NACS（蒲生氏） そうですね。やはりキリンさんのように大きなグループ体ですと、各会社での把握が必要だと思ひます。

私がちょっと予想しておりましたのは、太田さんのスライドの24ですね。原料規格書、

これをグループで一元管理していますね。そのシステムで本社がいち早くどこで何を使っているか把握できる。なので、RASFFで出たものがグループ内のどこかで使っているかもしれないということを確認できることも、大きな助けになっているのかなと思いました。何か追加のコメントはありますか。

○キリンホールディングス（太田氏）　そうですね、この仕組みを入れてから、おっしゃっていただいたような効率面上がっていきまして、直近でも、事例として適切かどうか分からないですが、アメリカのほうで赤色3号のほうで将来使用禁止になるという情報を得られたときに、日本では全然使っていないものなのですけれど、やはりどうしても流通様だったりお客様から使用されていますかというお問い合わせがありました。このシステムがあれば、いち早く我々が使っている原料の中に赤色3号があるかどうかというのが確認できますので、そういう点検としては実際に使っているということで、まさに直近の事例だったのですが、実際にあります。

○NACS（蒲生氏）　大変興味深い事例紹介をありがとうございます。確かにRASFFやFDAリコール情報に限らず、その国でルールが変わりましたなんていう情報は日本にも影響するかもしれない。輸出では直接影響しますよね。

見ているのは必ずしも違反情報だけではないということでしたけれども、問題ということでは、日本では去年確かに大きな問題が、健康食品でありました。他社で何か問題があったときに、それも自社に対する重要なアラート情報だと思うんですが、キリンさんとしてはどういう対応をされましたか。

○キリンホールディングス（太田氏）　そうですね、先ほどの国内の事例だったと思うのですが、そういうところは、我々がもしリスク情報としてキャッチしたら、対応としては、具体的に直接使っているものがあれば、当然、その処置を行います。

○NACS（蒲生氏）　ごめんなさい、私がぼかしたからいけないですね。紅麴問題です。

○キリンホールディングス（太田氏）　では、紅麴のときを具体的に説明します。結果としては私たちのグループで使っているということがなかったのですが、まずは一安心でしたというところなのですが、ただ、それだけにとどまらず、紅麴で問題が起きた背景、なかなかすぐにはなかなか分からない面もあったのですけれど、報道されている情報とか、推察される情報を基に、我々でもやっっていることの品質管理、製造管理に不備がないかというところは即日点検を開始するようなことを始めました。その結果、直接的に同様な事例はなかったのですが、やっぱり見直しポイントというのは出てきますので、そういうところをまた期限決めて対応するようなことということで、対応の事例として直接的ではないかも

しれないんですけど、やはり察知したリスクに対してとかに関しては、そのように水平展開なんかもしているというところはあります。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。決して対岸の火事ではないと。いかに我が事として、直接影響があるかだけではなくて、対応などを反面教師にして自分の会社がどうなってるか確認したというお話だったと思います。ありがとうございます。

それから、その次のご質問です。これもまた輸入ならではの難しいところです。食品の製造販売関係の規制、包材を含む、器具・容器包装ポジティブリストがいよいよ完全施行しますが、海外の規制と日本の規制で大きく異なる部分と、輸入業者として特に注意すべき点、海外と日本の関係行政機関の情報の共有やすり合わせについて、特に加工食品における米国やEUとの連携はどうなっているのでしょうかというご質問です。

まず厚労省さんから伺いましょうか。海外の行政機関との情報共有や規格は各国ごとのルールですのですり合わせはどうでしょうか、それと情報共有に関して特に加工食品における米国やEUとの連携についてのご質問ですので、何か事例がありましたら。新井さん、お願いします。

○厚労省（新井） そうですね、私の今日の説明の中で、大きく3つございますということで、輸出国対策と輸入時対策と国内と書かせていただきましたが、輸出国対策の中で、やはり相手国に日本の制度を知っていただくという取組をさせていただいていると。さらにそれを詳細に知っていただくために、今回、横山が行ったような形で、現地に行って、直接相手の政府の方に説明する。また、場合によっては現地の事業者の方に直接説明する機会を設けていただいたりして、日本の制度のどんなことをやってるかとか、日本の仕組み、そういうことを説明させていただいているというのがございます。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。海外の行政機関との情報共有を行っていませんということでした。

それでは太田さん、輸入業者として特に注意する点、日々注意されてらっしゃると思うんですが、海外と日本でルールが違うことによる注意点ということで、何かコメントはありますか。

○キリンホールディングス（太田氏） 我々は扱う輸入品の特性上、海外の市場に出回っているものをそのまま輸入するというような形ではほとんどなくて、どうしても基本的には日本で使うことを前提としたときに、日本の法律にちゃんと準拠できる、そういうことを確認した上でのお取引させてもらってる場所ですので、基本的には日本の法律を御理解いただけるかということが大前提になろうかとは思っています。

ただ、先ほどもお話あったように、容器包装のポジティブリスト制度では、新しく加わ

るようなところもあって、ここは改めて御案内しながらということなのですが、欧米でもこういうことでやってるのだけどそれでいいのかとか、やはりなかなか改めて日本の法律を御理解いただくというのは結構大変でして、その中での作業だったり手間だったり時間というのを要しているというところは正直あるかと思います。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。御承知の方が多いと思いますが、器具・容器包装ポジティブリストが今年の6月からいよいよ完全施行されます。器具・容器包装のポジティブリスト、先ほどは残留農薬等のポジティブリストでしたけど、EUやアメリカで先にルールがあったんですね。日本もいよいよ始めるということで、だから、サプライヤーさんの中には、EUでオーケーだから日本でもオーケーだよという反応があって、そうではない、日本の法律を新たに御理解いただくのにとっても苦勞しているという話を私もよく聞きます。

太田さんのお話もそうだと思いますが、何にしろ、EUで合法だからといって日本でも合法とは限らない。アメリカもまた然りということで、日本のルールを御理解いただく努力をしていますよというお話でした。ありがとうございます。

○厚労省（新井） 蒲生さん、ちょっと。いいですか。

○NACS（蒲生氏） はい、どうぞ。お願いします。

○厚労省（新井） 今の御質問について、少し御参考としてお伝えしたいかなと思いましたが、今日事業者の方も多いということなので、少し御参考なんですけれども、我々やっばり行政としましては、日本の制度を相手の国の方によく説明してくださいとか、そういう話をするんですけれども、事業者の方から言われたのが、なかなか日本の制度はこうだよと説明しても理解してくれないんですという話がありました。

それはなぜかという、彼らがなぜ日本がそういう制度なのかが分かってないから分からない。じゃあどうしたらいいのかというときに、その方は、まず相手の国の制度を自分で覚えましたと言っていて、相手の国がある食品に対してある添加物が200ppmまで使えるんです。けれども、日本は100なんですということを言って、ベトナムと、すみません、特定の国言っちゃいましたけど、ある国とは違うんですねということを相手に話して初めてああ違うんだということを理解してくれると言っていて、簡単に日本の制度はこれだからこうしてくださいと言うだけだと理解はしてくれなくて、ちょっと遠回りなんですけれども、相手の国の法律とか相手の状況を理解して日本の制度を話すと、やっとなら理解してくれると言っていました。そうすることで、余計なトラブルがないので、一見遠回りなんですけれども、やり方としてはそういうことのほうがやりやすかったという、ちょっと話がありましたので、ちょっと御参考までに。

○NACS（蒲生氏） 大変すばらしいお話いただきました。私も大変勉強になりました。確かにコミュニケーションは一方的であってはいけない。先ほど私が寂しいなんて言いましたけれども、どうもちょっと一方的にこちらがしゃべってるなという気持ちをいつも持っています。コミュニケーションはやっぱり皆さんのお声を聞くことが大事です。

ある国ですね、ベトナムじゃないですよ、ある国のルールを聞くことでお互いのルールが違うことが分かった。そうすると、どうしてそういうルールなのかと背景についても聞くことになるでしょう。日本はこういう事情だからこういうルールが必要なんですよと説明することができる。数字だけを押すつくと、その数字の意味するところが伝わらないということもよく聞きます。相手を知ることによってこちらをより分かりやすく伝えることができた、非常にすばらしいエピソードだったと思います。ありがとうございます。

次のご質問は、輸出に関してです。欧米諸国への輸出基準や法律を優先された場合、その内容を我が国の基準に互換するときの考え方、リスク評価の考え方などをお聞かせいただけると幸甚ですということでした。

ちょっとお時間なくなってきましたので、新井さんと太田さんから簡潔にお願いします。

○厚労省（新井） これは基準値設定の話かなと思っておりますけれども、基準値設定に当たりましては、現在、厚労省から消費者庁に基準設定部門が移っておりますが、基準値設定に関しましては、科学的根拠に基づき設定しているというのがございます。

また、その基準値設定について、特に規制強化となりましたら、WTOの通報ということを使って関係各国にお知らせをするという取組を行っておりますので、日本の規制が変わりますよというときには、相手国にお知らせをして、その中で最終的に基準値を設定するというような取組を行っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。太田さんもこの御質問に関してコメントありますか。

○キリンホールディングス（太田氏） これは輸出に当たってでいいのですか。

○NACS（蒲生氏） そうですね。輸出ですので輸出先の国のルールに合わないとは輸出できないわけですが、相手国のルールが日本のこのルールに互換できるかですとか、キリンさんが輸出されておられるのであればその際に行っていることについて。

○キリンホールディングス（太田氏） すみません、ちょっと適切な回答か分からないですけど、輸出ということに関しまして言うと、あくまでもずっと今お話ししていた国内の輸入の話と裏表かなと思っていただきますので、まず現地の法律ちゃんと理解して対応するとい

うことかと思えます。

まさにこの点非常に苦勞しておりまして、基本的には現地のほうでその国の言葉とか習慣を踏まえた法律を理解されている方と契約しながら対応を図っているところなのですが、一方で、我々として、その方任せで本当にそれでいいのかというところもありまして、動き出しているところです。我々なりにでも情報を基本的なところは押さえながら、日本の法律というか、我々として商品とかの中に反映させていくかというところは今ちょっと検討しているところです。以上です。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。このテーマでいただいた御質問はあと一つです。この御質問を伺った後に、全体を通じての追加の質問ですとか、それ以外もありましたら、会場の皆さんからご発言をいただければと思います。

最後にいただいた御質問はCodexに関してですね、一般原則2020への日本の取組についてです。Codex食品衛生の一般原則2020が国際基準になりつつあると考えますが、日本としての取組について情報があれば解説いただければ幸いですという内容です。これもまず厚労省さんですね。

○厚労省（新井） 何回もお話が出てきておりますが、Codexにて定められているものでございまして、Codex自体は食品の国際規格を定めている政府間組織でございます。その中で、今回のものにつきましては、食品衛生に関する基礎的なものを取りまとめたものとなっております。

古い方は御存じかと思えますけれども、1969年にこれが認定されまして、その後、それに基づいて日本では管理運営基準というものを定めておりました。そのまま運営しておりましたが、平成30年の法改正でHACCP等の導入に伴いまして、このような考えを日本でも導入しているということでございます。日本としましては、こういった国際規格が策定されましたら、調和を図っていくというような対応を取っていきたいと思っております。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。Codexの食品衛生の一般原則2020というのと、食品安全文化の考え方が盛り込まれたというのもポイントかと思えます。麒麟さんもGFSIメンバーとして、食品安全文化に取り組まれていると思いますが、その辺でコメントいただけますか。

○麒麟ホールディングス（太田氏） そういうことからすると、実はこのCodexの2020を受けた形ではやってないですというのが回答です。なぜならば、我々従来より品質を大切に作る風土の醸成ということをやっております、こちらの取組をやっている中で十分食品安全文化と重なるというところでやっています。我々の取組を、簡単に紹介させてもらいますと、品質に関して、食品安全より広い概念として品質を捉えてまして、その中で、

階層別の研修だったり、あと年1回の全員に向けた研修とか、もしくは品質に関する強化月間ということで、イベントを設けたりしてやっています。それを受けて、品質に関する意識調査みたいなところもしながら、品質の風土というところを意識しているというところでは。

○NACS（蒲生氏） ありがとうございます。そうですね、私もほかの事業者さんから、食品安全文化って殊さらに言われるけれども、今まで当然のようにやってきたことだよなと伺うことがあります。また、文化というと、意識的なことなので、どう取り組んでいいかわからないと悩む事業者さんも多いようです。

いかがでしょう。今日いらっしゃる方の中で、食品安全文化とはどういうものなのという御質問でも結構です。また、自分の会社ではこういうふうに取り組んでるよとか、何か御紹介いただける方はいらっしゃいますか。

そろそろお時間になってしまうのですが、会が終了した後も会場が許す限り我々には中に残ります。冒頭申し上げましたとおり、リスクコミュニケーションはお互いを知る場だと思っております。といっても、無理やり何か言ってくださいというのは、それこそ日本の文化に合わないですよ。やはりこういう場で、はい、と手を挙げるのは難しいのかもしれない。この後も我々は会場に残りますので、直接ご感想等をいただくと大変ありがたいですし、アンケートもあるということですので、ぜひ御協力いただけましたら幸いです。

すみません、まだ終わらないですよ。というか、でも、もう出尽くしましたかね。時間もそろそろですね。

いかがでしょうか、全体を通じて。そうだ、太田さんから厚労省さんに質問はありませんかと聞きましたが、逆に、厚労省さんから麒麟さんに、何か聞きたいことがありますか。

○厚労省（新井） もし麒麟さんのほうで、これまで成功した取組とございますか、こうやったことでうまくいったなみたいなことがもしありましたら、参考までにいただければと。

○麒麟ホールディングス（太田氏） そこはなかなか難しいというか、痛い質問でして、今日も、何ていうのでしょうか、私たちの取組を紹介させてもらいましたが、基本的にはどちらかというと、成功というよりは、トラブルがあって、それを改善するために取り組んでいるというのが正直なところかと思えます。ちょっと何が成功かというのは難しいかなというところで考えています。

○NACS（蒲生氏） 厚労省さんの新井さんも太田さんも、急に質問を振りましたが、御協

力いただいております。

やはりキリンさんはこれだけの企業さんですので、さすがだなと感じたと同時に、その陰にはいろんなトラブルがあって、トライ・アンド・エラーで作り上げてきたものだという事も伺えました。今もまた完成形ではないということですね。さらにいいものをつくっていく。安全性確保の取組は今日いらっしゃってる方どなたにとっても同様なんだろうと思います。

ということで、あまりまとまりになりませんでしたけれども、いかがでしたでしょうか。今日は、輸入食品の安全性確保の取組についてお互いに知ること、そして皆さんが今日受け取ったものを今後ぜひ周りの方に広めていただきたいという願いを込めて行いました。

本日御質問に回答し切れなかったものもあるかもしれません。また、今日お帰りになられてから気づくこともあるかもしれません。今、厚労省で輸入食品監視指導計画案に関するパブリックコメントを行っています。2月18日までというふうに伺っています。この後も御案内あるかと思いますが、ぜひそちらにも御意見をお寄せいただければと思います。

輸入食品の安全性確保は行政だけが取り組むものでもない、事業者だけでもない、そして消費者もみんなそれぞれが一緒に取り組むものですので、本日のような場で互いを知る機会は大事だと思いますし、今後も継続されることを願っております。

ということで、意見交換は以上とさせていただきます。ご参加くださった皆さん、ありがとうございました。登壇者の皆さん、ありがとうございました。

それでは、マイクを司会の方にお戻しします。

○司会（森） 皆様、活発な御議論をありがとうございました。本日いただきました御質問、御意見などを今後の業務の参考にさせていただき、さらなる輸入食品の安全性確保対策に取り組んでまいりたいと思います。

厚生労働省では、本日御紹介しました令和7年度輸入食品監視指導計画（案）について、パブリックコメントを募集しております。2月18日までを期日としまして、パブリックコメントは電子政府総合窓口「e-Gov」にてご意見を提出いただく方法と、電子メールでのご提出または書面を郵送する方法の3つの方法で受け付けております。詳細は、先程御紹介しました食品安全情報 X（旧 Twitter）にリンクを貼っておりますので、御確認いただければ幸いです。また、繰り返しになりますが、今後の参考にさせていただきますので、ぜひアンケートに御協力をお願いいたします。スクリーンに投影しております QR、もしくは議事次第に記載しております QR よりアンケートフォームにアクセスいただき、アンケートへ御回答ください。QR が読み取れない方、または紙での御提出をご希望の方は、会場スタッフにお声がけください。紙で御提出される方は、お帰りの際に出口の回収箱にお入れいただくか、スタッフにお渡し下さい。

それでは、これもちまして、本日の意見交換会を終了いたします。

本日は時間が交通機関の乱れにより、時間を延長いたしまして申し訳ございませんでし

た。どなた様も、お忘れ物のないようにお帰り下さい。