

食品に関するリスクコミュニケーション  
食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～

議事録

平成29年3月13日（月）

大阪会場

（C I V I 北梅田研修センター 5 F ホール）

主催

消費者庁

内閣府食品安全委員会

厚生労働省

農林水産省

○司会（消費者庁・藤田氏）

皆さん、こんにちは。お待たせいたしました。只今から、食品に関するリスクコミュニケーション「食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」を開催いたします。

私は、本日の司会を務めます消費者庁消費者安全課の藤田と申します。よろしくお願いいたします。

内閣府で消費者の方にアンケートをとったところ、関心のある消費者問題として「食品の安全性について」と回答された方が65%おられました。これは誇大広告ですとか悪徳商法などを抑えて最も多い数字となっております。今の世の中、何とかは危ないですとか、これを食べれば健康になるなどと様々な情報があふれています。何を信じていいかわからないところもございます。今日は食品と安全について、完全に危ない食品ですとか、完全に安全な食品、それから完全に健康にいい食品はないということ、国産品や輸入品に限らず、食品安全を守る仕組みなどを知っていただいて、世にあふれる情報について、トータルの食生活の中で自分自身のリスクの物差しを持って冷静に判断していただくために、また、そのような社会を実現するためにはどうしたらいいのかをご参加の皆様と考えてみたいと思っております。

本日のご参加の皆様には、様々な立場、状況に応じて様々なご意見、ご見解があるかと思えます。登壇者の皆様、ご来場の皆様からは忌憚ないご意見をいただき、相互の理解が深まるようなご協力をお願いいたしたいと思えます。

それでは、本日の配付資料を確認します。封筒に入っていると思えますけど、ちょっと出して見ていただけますでしょうか。一番上に議事次第が入っていると思えます。議事次第の裏面に本日の配付資料が記載されております。議事次第、アンケート用紙、それから資料1から6とリーフレットが2冊入っております。ご確認の上、不足がある方、もしくは乱丁等に気づかれた方は、途中でも構いませんのでスタッフにお申しつけください。そのときに交換等ができると思えます。今ぱっと見て、ない方はいらっしゃいますか。大丈夫そうですね。途中でも構いませんので、お気づきのことがあったら手を挙げてください。

また、資料をもう1部欲しいという方は、休憩時間に受付の隣に来ていただければ、余分がある限りお渡しすることができますので、休憩時間においでください。

では、本日の流れを説明いたします。表面の次第をご覧くださいませるか。

前半は情報提供になっております。情報提供は、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長の畝山智香子先生、そして、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田満樹様から情報提供をいただきます。その後、各府省の担当者から行政の取り組みについて情報提供いたします。ここで10分の休憩をいた

できます。その休憩の後、食品の安全を守る取り組みについて、登壇者の皆様、そして会場の皆様と意見交換を行います。終了は16時の予定です。円滑な議事進行へのご協力をお願いいたします。

それでは、冒頭のカメラ撮影はここまでといたします。写真及び動画等の撮影は終了してください。主催者による撮影は継続させていただきます。

(報道関係者退室)

○司会（消費者庁・藤田氏）

それでは、まず最初の議題、情報提供1に入ります。「安全な食品ってなんだろう？ ～リスクをものさしで考える～」と題しまして、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長の畝山智香子先生をお願いいたします。では、先生、お願いします。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

皆さん、こんにちは。国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。今日は「安全な食品ってなんだろう？」というタイトルで、食品の安全性について、それからリスクって何だろうということで、リスクの物差しというのがあるということをお話ししようと思います。

〔スライド1〕

今日お話しすることの主な内容ですけれども、食品って何だろう、食品はもともと安全であるかどうか、安全なものではないというお話を最初にします。そして、その食品を安全にするための取り組みとしてリスクアナリシスというものがあるということ、そして、リスクの物差し、今日は細かいことはあまり説明しないんですけれども、リスクを測るための物差しには何種類かあるんだよというお話をします。そして、最後に、食品を安全にするために私たちにできることということを短い時間ですがお話しさせていただきます。

その前に、いろいろ細かいお話もするんですけれども、食の安全にとって一番大事なものは衛生管理です。手を洗うとか、清潔に保つということが基本にあって、その上で初めて安全というのが保たれるということをもまず念頭に置いていただきたいと思います。

〔スライド2〕

最初に、「食品とは」と書きました。私たちは食品というのは毎日食べているものですから、食品のことをよく知っていると思っているんですけれども、実際のところ何を食品というのかというのは、文化によって食べるものが違ったりして、明確な定義というのはないというのが現状です。ここでは、私たちが

生きるために食べてきたもの、食べてすぐにお腹を壊したり死んだりするようなものは食品ではないので、そういうことだけはわかっている未知の化学物質の塊、それが食品であると定義させていただきます。

もちろん食品の中にいろんなものが入っていて、ビタミンとか添加物や残留農薬のように構造や機能がわかっている、濃度もわかっているようなものもあるんですけども、食品そのものについては安全性を確認してから食べているのではないということです。長期の安全性については基本的にわかっていない。私たちがわかっているのは、今までこういうふうにかけてきて、その範囲内で何となく安全だろうと思っているという、それを食経験というんですね。食経験に基づいて、食品を安全だとみなしているというのが現状です。けれども、昔から食べてきましたといっても昔の人の平均寿命は今より短かったです。今の人たちは日本では80歳以上になっていますよね。ということは、例えば何か食品に入っていて、それを生まれたときからずっと食べ続けて、80を過ぎてようやく有害影響が出るようなものがもし食品に入っていたとしたら、それは過去の食経験からはわからないということになります。

それから、重い病気を抱えて長生きしているような人というのは、今の時代には珍しくないんですけども、昔の時代にはそんなにいなかった。数年前に秋田県を中心にスギヒラタケというキノコを食べて亡くなる方が出たんですけども、多くの方は透析患者でした。そういう重い病気を抱えて日常生活を送っている方々にとって、今流通している食品が安全かどうかというのは実は確認されているわけではないんです。今、人類は壮大な人体実験をしているという、そういうことになります。

したがって、わかった範囲のことを科学という知識で更新しながら食の安全を確保しているというのが現状で、その仕組みをリスクアナリシスと言っています。

〔スライド3〕

リスクという言葉を行いました。リスクというのは、定義としてはハザードと、それから暴露量で決まるものをいいます。リスクとハザードは時々混乱される方がいるんですけども、ハザードというのはある物や事の有害性そのものことで、例えば残留農薬成分のような何かをたくさん食べると病気になる、それをハザード情報といいます。リスクといった場合には、そのハザードというものを私たちがどのくらい食べるのか、これを暴露量という言い方をします。この暴露量のデータがあって初めてリスクというものがあります。

リスクの話をする場合には、どうしても量という、大きいとか小さいとか数字が出てきます。リスクはあるかないかの二分法で考えることはできなくて、リスクがあるかないかといったら、あるに決まっているんです。問題なのは、

その大きさがどのくらいなのか、あるいは何かと比べて何か大きい、どっちが大きいのか、この定量と比較が大切です。ですから、よく話をするときには数字が出てくるのは嫌という人が結構いるんですけども、リスクの話をするのであれば、いやでも数字、この定量と比較のところが出てくるということになります。

そのリスクを私たちは一定の範囲内の低い状態で生活する、それをリスク管理というふうな言い方をします。リスク管理をするというのは、リスクがある一定の大きさを超えないように維持しつつ生活しているという、そういうことです。ハザードというのは、ある化合物なり微生物なり特有なものですから、それを減らすことは私たちは普通はできませんので、リスクを低くするというのは、普通この暴露量を低くする、食べる量を減らすとリスクは減るといって、そういうことが基本になります。

〔スライド4〕

次に、食品が安全であるということはどういうことかというお話をします。私たちは食品の安全性というお話をいつも多分していると思うんですけども、食品が安全であるというのがどういうことかということきちんと定義してから話を始めているかということ、必ずしもそうではないと思うんですね。ここに書いてある、「意図された用途で、作ったり、食べたりした場合にその食品が消費者へ害を与えないという保証」というのは、これは国際機関がつくっている食品が安全であるということの定義を直訳したものなんですね。

食品が安全であるということの意味、ここで言っていることのポイントは2つあります。1つは、色を変えてあるんですけど、意図された用途。食品というのは食べ方が決まっています。口から入れて食べるものですよね。お肉だったら加熱して食べましょうとか、いろんな条件があります。これをまず守るといのが大前提にあります。お店で売っている生の肉を生のまま食べてお腹を壊したのは、食の安全が脅かされたとは言わないんですね。ちゃんと指示通りに加熱してください。あと、アレルギーのある人はアレルギーとなる食品を食べないというのが意図された用途になるわけですから、アレルギーのある人がいるからその食品が危険とかそういう話にはならないですね。この大前提を忘れないでください。あと、食品は口から食べるものですから、それを化粧品に使ったり注射に使ったりしたら安全でないのはむしろ当たり前で、食品は口から指示通りの調理をした上で食べるというものであるという、そこが大前提です。

その次、ちょっと難しいんですけども、そういう前提条件のもとに、リスクが許容できる程度に低い状態を安全であるというんです。これがちょっとわかりにくいかもしれないんですけど、問題はリスクが許容できる程度というの

は一体どのくらいなのかということなんです。これを私たちみんなが、一定のレベルがこれだったら許容できるよねと合意できるというのが教科書的には正しい定義なんですけれども、現実問題として、国民全体で、このくらいのリスクだったら許容できるよねと数字を持って合意できているという状況は実は存在しないということになります。

この許容できるレベルというのは、国や地域によって当然異なる可能性があります。貧しい国と豊かな国とで許容できるレベルが違うというのは理解しやすいと思うんですけど、同じ日本でもこのレベルというのはどんどん変わってきています。例えば、昭和の中ごろ、食中毒で死亡する人というのは毎年数百人報告されていたんですね。今の時代にそんなことがあったらとんでもない話で、とてもじゃないけど許容できないというふうになると思うんですけど、それは私たちの許容できるレベルというのがいつの間にか低くなっている、つまり求める安全性のレベルというのが高くなっているということなんです。

したがって、どのくらいのレベルだったら安全だといえるかということが関係者の間で合意されているということが、食品の安全の話をするときに最低限必要な条件になります。もちろん専門家の間ではある程度の合意はあるんですけど、でも、それが消費者にきちんと伝わっているかということ、結構そこが難しいかなと思います。私たちが許容できるレベルというのはどのくらいなんだろう、そしてそれを目指してどうしたらいいのかということを考えることが、食の安全を考えるということです。リスクがゼロだということを安全だということではない、ここが大事になります。

〔スライド5〕

「イメージで表現すると」というふうに、よく使っているんですけども、食品というのは、もともとよくわからないリスクの塊であると。この右側の灰色のところ、私たち食品リスク研究者の食品に関するイメージという、そういう感じ。その中、全体的にグレーの中に何かわかっているものもあると。科学的に調査が行われてデータがあるものもあるんですけど、バックグラウンドの食品そのものは相変わらずグレーなままというのが食品のイメージです。何か食品に対してコミュニケーションするときに、消費者の方が想定している安全な食品というのは、多分こちら側の真っさらな何一つ汚れのない完璧なものというのが食品であってほしい、これは願望ではあるんですけども、現実ではないということですね。

例えば添加物や農薬のお話が消費者には結構気になるんですけども、この添加物や農薬というのは、バックグラウンドの食品そのものに比べてリスクが小さくなるように管理されているものです。そういうふうに管理しているんですけども、このバックグラウンドの灰色が見えていない場合には、真っさら

なところに何か入っているというイメージで捉えられると思うので、それはないほうが良いと思うかもしれないですね。この右と左の丸の中なんですけど、これは全く同じ色なんですけど、違って見えると思うんですね。これは目の錯覚です。バックグラウンドがあるかないかで色が変わって見えるというのは、人間の脳はそういうふうにはできている。でも、実際にはこういうものなんです。ですから、何かの話をするときには常にバックグラウンドの話をしないと、同じことを正確に言ったつもりであっても受け取り方は違って来る可能性があると思います。

それから、今話題の何かというのにばかり注目して、これさえ避ければ安全になると思って、そういうつもりで消費者が選択しているのに、実はそれにはもっと大きなリスクがある、食中毒リスクだったりするものがあるということを選んでいく場合があります。全体が見えていないと、安全のために自分でやっているはずのものが実はそうではないということも起こり得るということで、食品に関しては常にグレーの中で選択をしているのだということを念頭に置いていただきたい。多分、イメージ像として、左側のイメージから右側のイメージに変わってくれば今日の話は成功かなと思うんですけども、そういうことです。

〔スライド6〕

食品の安全を守る仕組みとしてリスクアナリシスがあると言いました。今日は後で行政の担当者の方から説明があるんですけども、食品安全リスクアナリシスは、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションという主に3つの要素から成ります。リスク評価は科学的リスク的評価、リスク管理はその評価されたものをもとにいろんなことをやっているということです。こちらについては後程説明があると思います。

〔スライド7〕

食品にはそもそもいろんなものが入っています。大きく分けると、意図的に使われているものと、それから意図しないでもともと食品に入っているものに分けられます。意図的に使われるものの代表例としては、食品添加物や残留農薬、残留動物用医薬品というものがありまして、これに関しては消費者の関心も高く、管理もいろいろ行われているんですけども、これらに関しては基本、許認可制になっておりますので、管理されている、コントロールされている。コントロールされているがゆえに違反が見つかったりするので関心が高くなるというところがあります。こちらに関しては、意図的に食品に使われるものに関しては、それが原因で消費者に健康被害があるようなことはあってはならないという目標を設定して、あり得ない実質的ゼロリスクで管理されていると思っていいです。つまり、これらをもとに健康被害があることはあってはな

らないという、そういう目標で管理されている。

一方、食品には意図せず入っているものというのがたくさんあります。もとの食品は別に人間に食べられるためにあるものではありませんので、毒物であるところのアルカロイド、あるいは生理活性物質、植物ホルモンのようなものがもともと入っています。それから、病原性微生物に汚染されていることもあるし、環境中に存在する汚染物質、あるいはカビ毒とか、製造時にできてしまうもの、いろんなものが入っていて、それはわざと入れているわけではないので、入っているかどうかすらわからないというものが多いです。でも、それらに関しても安全管理のためにはいろんな対策をとらなくてはいけないんですけれども、こちらは管理がやっぱり難しいものなので、現実的に実行可能な目標を設定して管理しているというのが現状になります。大きく、意図的と非意図的で、目標としているレベルは違うというところがあります。

〔スライド8〕

そういう食品の中でも特にリスクが高いのに消費者にその実感があまりないものの代表が、いわゆる健康食品というものになります。最初に、リスクというのは暴露量で決まると言いましたけれども、普通の食品をたくさん食べるという場合は別にいいんですけれども、普通でない食べ方をするようなもの、普通の食事からとる量を超えて食べるようないわゆる健康食品に関しては、長期間大量摂取しやすい、つまり暴露量が多いというリスクがあります。普通の食事でしたら、どんなにたくさん食べていっても限度というものがありますし、今日はイチゴ狩りでイチゴをたくさん食べたということがあっても、それを毎日続ける人はいません。でも、いわゆる健康食品というのは、例えば1粒に何とかが何百粒分入っていますみたいな、そもそも大量のものを1日1回だけではなくて、1カ月、2カ月、3カ月続けてくださいと食べるものが多いです。結果的に暴露量が多い。そういうことから、リスクとしては非常に高くなってしまいうということになります。これがリスクが高いということ認識して使われているならまだいいんですけれども、一般の消費者の中にはなかなかそのリスクの高さというのが認識されていないことがあって、そのギャップが大きいという、そういうものでもあります。

〔スライド9〕

今、そういうお話をして、リスクが高いとか大きいとかざっくり言いましたけれども、そのリスクを定量比較するためにはいろんな物差しがあります。物差しというのは、ここでは今日は暴露マージンと障害調整余命年数DALYというものを主に説明するんですけれども、何種類かの物差しがあって、その物差しを用いてリスクの大きさを測るといえるのか、推定することによって、私たちはそのリスクを知ることができます。最初の図で言いましたように、私たちの



感覚というのは結構だまされやすいものですから、自分の個人的主観とか感じ方ではなくて、客観的な数字があることによって初めて定量することができます。物差しですので、例えば身長計と体重計が違うように、それぞれ得意、不得意な測り方がありますので、私たちみんながこういう物差しを自由自在に使って食品のリスクについて自分で判断できるようになるというのは理想ではあるんですけども、なかなかそこまではいかないと思うので、とりあえず物差しというものがあるんだよということを覚えていただきたいと思います。

食品はもともと膨大なリスクがあります。私たちが食べているものの中でどれを先にリスク管理したらいいのかなというか、リスクの大きいものから順番に管理していきましょうという考え方、リスク管理の優先順位づけをするためにリスクの物差しを使うのだという、そういう考え方です。リスクは小さいものから大きいものまで膨大ですので、全てを一度に管理するなんてことは不可能です。ですので、自分にとってやっぱり問題の大きいものからやりましょう、この考え方というのが大事になります。

〔スライド10〕

そのための物差しの1つとして、暴露マージンというものがあります。ちょっと聞きなれない人もいるかもしれないんですけども、暴露マージンはMargin of Exposureの頭文字をとってMOEということもあります。この暴露マージンは、ここに書いてあるのは無影響量、あるいはベンチマーク用量といった毒性学的な指標、どちらも人や動物に何らかの影響があるかないかぎりぎりのところのような指標と、それから実際に私たちが食べている暴露量の比をとったものを暴露マージンといいます。言うなれば安全係数になります。有害影響が出るところまでどのくらい離れているのかなという、それが暴露マージンになります。つまり有害影響が出るレベルがこのくらいだったとして、そこから離れていれば離れているほど安全性は高いから、リスク管理は後回しにしていいよねということです。

したがって、暴露マージンの場合は数字が大きければ大きいほどリスク管理の優先順位は低い。数字が小さいものから順番にリスク管理をしていきましょうという、そういう物差しになります。普通の化学物質の場合は安全係数100というのをデフォルトで使っていますので、大体100あればいいかなというところなんですけれども、中には遺伝毒性発がん物質というものがありますので、そういうものに関しては100よりさらに100倍をとった1万というのを1つの目安にして、1万より小さいものから先に管理していきましょうという合意が何となくあるというものです。

〔スライド11〕

暴露マージンが主に使われるのが、遺伝毒性発がん物質というものです。皆

さん、発がん物質はすごく嫌なものだと思っていますよね。大体、食品中に発がん物質がと言われたら、もうそれがどんな量であっても嫌だという人がほとんどだと思うんですけども、そうはいっても発がん物質の中には発がん性の非常に強いものから非常に弱いものまでたくさんあります。それを暴露マージンというものを使って並べてみると、こんなふうになりますよというのがこちらの図になります。図の細かい字は見えないと思うんですけども、イメージ的に捉えていただいて結構です。これ、真ん中の軸なんですけど、これが対数目盛になっています。上がリスクが高い、つまり暴露マージンが小さい。下がリスクが小さい、暴露マージンが大きいというもので、右側が天然物、左側がいわゆる合成の化学物質が並んでいます。リスクの高いところにある合成の化学物質の代表的なものは職業暴露という、工場労働者ががんになるというような化学物質。それから、赤いのは、医薬品といっても抗がん剤です。抗がん剤はがんになることがわかっているけど、今のがんをやっつけるために使うんですね。ですので、そういうものはある程度発がん性があるものがあります。その次のあたりにリスクが大きいのが天然物、そして、嫌われ者の大気汚染物質とか残留農薬、あるいは添加物というのは天然物よりも低いところに固まりがあるという、そういうイメージになります。この食品中に含まれている天然物の中でも、リスクの高いところに固まりがありますよね。これがいわゆる健康食品とアルコールになります。

〔スライド12〕

今の図の一部の数字を抜粋したものがこちらの表になります。暴露マージンは数字が小さいものからリスク管理の優先順位が高いという、そういうものです。最初に言いました、リスクの高いところにあるのが健康食品、コンフリー、ペプシン錠剤と書いてありますけど、今は使用禁止になっているサプリメントですけど、かつてアメリカでダイエットサプリメントとして売っていたものです。次に、アルコール。アルコールは結構皆さん、発がん性があっても平気で飲んでますよね。そういうものが入っています。それから、食品中の化学物質があって、残留農薬というのはものすごく桁が多い。日常的に食べている食品中のリスクというのがこのくらいなんだから、残留農薬を幾ら頑張って減らしたところで、全体のリスクには関係がないということがわかります。

それから、この暴露マージンというのは、個人の食生活のリスク管理の優先順位づけのためにも使うことができ、ここでアルコールと書きましたが、このエタノール22.8ミリリットルというのはアメリカ人の平均摂取量です。自分はこんなに飲まないというはいると思いますし、もっと飲むという人もいます。例えばこれの10分の1しか飲まないのであれば、暴露マージンはこの10倍になりますし、これよりもっと飲むというのであれば、暴露マージン

は大きくなる。つまり自分の食生活にとって何が一番リスク管理が必要なものかな、リスクが高いのはどれなのかなというのを測るためにも、こういうものが使えるということです。食生活は人によって違うので、これは平均値ですけれども、自分の食生活にとって何が一番リスクになるのかなというのを考える際には、このような物差しが役に立つと思います。

〔スライド13〕

こちらは遺伝毒性発がん物質に関して、世界の食品安全機関がいろいろなものの暴露マージンを評価しております。今日は食品安全委員会がアクリルアミドの話をちょっとするかもしれないんですけども、アクリルアミド、この辺が各国の数値になります。当然、日本とそれから外国では食生活が違うので、推定して出てくる暴露マージンの数値も違ってきます。だけど、国ごとに違つてはいいけども、物による違い、何百万から1桁ないものまである中から見ると、アクリルアミド全体から見ると、似たようなところにあるかなというイメージがあると思います。国ごとにも違つてはいいけども、物による違いもかなり大きいということになります。世界的に現在、暴露マージンで評価した上で一番リスク管理の優先順位が高いものというのは、この数値の1桁ぐらいしかない食品中のヒ素とか、あるいはピロリジジナルカロイドやアクリルアミドというものが注目されているというのがそういうことになります。

〔スライド14〕

これは遺伝毒性発がん物質に限らず、他のものも含めて暴露マージンを使ってリスクを並べてみた場合の図になります。赤で書いたのが遺伝毒性発がん物質で、食品中に含まれている他のものも暴露マージンで評価するとこんな順位になります。一番上に書いた塩というのは、これは暴露マージン1より小さい数字になっています。というのは、日本人のナトリウムの摂取量は理想とする摂取よりはるかに多いので、実際に有害影響が出る量をとっているということになります。残量農薬の一律基準違反、動物性医薬品もそうですけれども、一律基準違反で捨てたりするようなものに関しては、暴露マージンは単純に考えて100万分の1、塩に比べるとずっと小さいというものであります。イメージとして大ざっぱにこんな感じになりますので、私たちがリスク管理すべきものというのは、大体この小さいものを集中的にやっていったほうが全体の健康を守るためには有効であるという、そういう指標になります。

〔スライド15〕

次に、障害調整余命年数というものがあります。これは完全に健康な1年の寿命損失を1 DALYと定義して、病気や疾病によってどのくらい損害があるかということを知るための指標です。

〔スライド16〕

日本のデータでなくて申しわけないんですけども、オランダでDALYを用いて健康の損失ランキングをしたのがこちらの図になります。オランダ、皆さんご存知のようにヨーロッパの国で、主な死因が心血管系疾患、つまり、もし全体として健康的な食生活をしていれば、もっと長生きできたのになというのがこのデータからいえることです。オランダ人は飽和脂肪のとり過ぎ、トランス脂肪のとり過ぎ及び魚、果物、野菜を食べなさ過ぎということが原因で、心血管系疾患による死亡が多いと考えられるので、こちらを改善することによってもっと長生きできるということになっています。

さっきから言っている発がん物質なんですけど、多環芳香族炭化水素やアクリルアミド、これはリスクとしては小さいほうにあります。これはどうしてかといいますと、損失余命という指標を使いますと、食品中の発がん物質によるがんというのは高齢になってからなんです。がんになる率としては高いかもしれないけれども、失われる人生の長さと考えるとそんなに長くないんです。それに比べると、例えばアレルギー物質、小学生がアナフィラキシーショックで亡くなってしまったみたいなのがあると一気に数十年の損失になりますので、実はアレルギー物質がリスクとしては非常に重要な管理すべきものだというのそういうことなんです。失われる命という考え方をすると、こういうもののほうが大事になってくる。食中毒も食中毒だけで終わってしまえばいいんですけど、その後、後遺症の残るような疾患が結構ありますので、そうすると非常に重い負荷となります。こういうことがありますので、物差しには何種類か併用して使うことが勧められるということになります。

〔スライド17〕

全部合わせますと、いろんな物差しを使ってはかっても、この順番自体は変わりません。食品はもともとリスクはゼロではなく、でも、だからといって私たちは食べないと生きていけませんので、一般的な食品のリスクを普通と考えた場合、残留農薬や添加物は基準を守って使っている限り、そのリスクは無視できるほど小さい。時々違反が報告されるけど、それでも普通の食品よりリスクが小さい場合がほとんどであると。

その一方で、普通の食品からは食べられないような量を食べるようないわゆる健康食品は、当然リスクは大きくなりますし、食品は病気の治療や診断に使ってはいけないのにそういう効果をうたっているというのは薬機法違反ですから、そういう違反なものを食べることはリスクは非常に高いという、そういう大きなイメージになります。この大きいとか小さいとか書いてあるものの差は、2倍とか3倍とかそういうものでなくて、何桁も違うということです。スケールの違いを実感するのはなかなか難しいと思うんですけども、それを理解するのに数字が役に立ちます。

〔スライド18〕

食品の安全といった場合に、よく私が聞かれることに、「どの食品が安全なんですか」「どれを食べたらいいんですか」「どれを食べなければいいんですか」みたいな質問があるんですけども、完璧に安全な食品がある、あるいはよくない食品があるという、そういう考え方自体が食の安全を全く理解していないということのあらわれでもあります。食品がそれ単独で安全とか安全でないとか言うことはできない。私たちの食べ方がその食品を安全にするかどうかを決めます。変な食べ方をすれば、どんなものでも安全ではなくなるということがあります。食の安全というのは、私たち食べる人間もちゃんとそれをどう食べれば安全なのかという知識を持って、その上で初めて安全が保たれるというものになります。ですので、特定の食品だけを食べれば健康になるとか、特定の食品だけを食べるのがいけないという考え方自体が、食品安全の基本に反するものです。健康食品のメッセージというのは食品安全とは相入れないものであるということを理解していただきたいと思います。

〔スライド19〕

食の安全確保というものに関しては、昔の考え方とはかなり変わっているということを改めて言いたいと思います。昔、それこそ世界で初めて、100年以上前に食品安全に関する法律ができた時代は、もともと食品は安全なもので、それに変なものを入れるから危険になるんだという考え方でできていたという部分があるんですけども、今の時代はその根本が変わってしまっていて、食品はもともと膨大で多様なリスクがあるので、その安全性を確保するためには生産者から、それから食べる私たちのところまで、農場から食卓まで一貫して切れ目のない対応が必要であるということです。当然、全ての関係者に責任があり、これをShared Responsibilityと英語でよくいうんですけども、日本語ではあまりいい言い方がなくてちょっと残念ですが、もともとがリスクの塊なので、目標というのはできればリスクをゼロにしたいわけですから、永遠に目標は高くなり続けるという部分がありますので、進化し続け終わることのないプロセスという感じになります。

例えば、私たちがどういう食生活をするのかというのは健康にとっては重要ですけども、管理の仕方というのはいろいろあります。お上がラットの餌みたいにこれを食べなさいと命令するところから、私たちが全部決めて政府は何もしないという両極端があるんですけど、その間に私たちがどうしたらいいのかを望ましい社会というふうに考えて決めていかなくはいけないというところがあります。私たちはどういう社会を望むのかというのを、例えばこういうリスクミの場で、こうしたい、ああしたいという意見を交わして、じゃあ、こうしましょうということができると理想的な食の安全のシステムになるかと

思います。

〔スライド20〕

まとめとしましては、リスクは常に全体を考えてやりましょう。1つのことにだけ注目してしまうと全体が見えなくなることがありますので、常に全体を見る。常に全体を見るには物差しが役に立ちます。食品そのもののリスクは決して低くはないという、じゃあ、食べるのが怖くなっちゃったという人がいるかもしれないんですけれども、そういうことを言いたいわけではなくて、だからこそ世界中の食品安全機関が一貫して進めているのは、この多様な食品からなるバランスのとれた食生活ということです。食品のリスクの全体を私たちは永遠に知ることはできないので、わからないもののリスクを管理するための方法として薦めているのが、このリスク分散ということです。わからないもののリスクを最低にするためには、とりあえずいろんなものを食べましょう。あっちにもこっちにもリスクは分散しておきましょう。こだわりの食生活とかいって特定のもの、産地だけを食べるとかえってリスクが高くなる場合がありますので、こだわらず食べましょう。幸いなことに、今の日本では、普通の生活をしているといろんなものを食べることができる。そういうシステムを維持し、そういう社会をつくっていくこと自体が食の安全確保のために大事ということです。

限られた資源と書きましたけど、私たちのお金と時間は貴重な資源ですので、普通の生活をして安全を保てるというこの世の中を保っていけるように、みんなで協力し合っていきましょうというのが私からのメッセージです。

以上です。ありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

畝山先生、ありがとうございました。

続きまして、「消費者が食のリスクを理解するために」と題しまして、一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田満樹様から情報提供をいただきます。それでは、先生、よろしく願いいたします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ご紹介どうもありがとうございます。畝山先生、どうもありがとうございます。私がまさに聞きたかったお話で、リスクをどう考えたらいいんだろうというときに、昔の考え方と今の考え方が随分違うことを私もよく理解できました。

〔スライド1〕

さて、今日は皆様は、「食の安全を守る取組み」というタイトルを見てどのよ

うに思われたでしょうか。普通、関係府省の連携のリスクコミュニケーションという、これまでも何回も行われてきているのですが、放射性物質だったり農薬だったり、個別のことに対して深掘りするというのが多かったんですね。「農場から食卓まで」って一体何をやるの？と私は消費者団体の方とかいろんな方に、このチラシが出たときに言われました。私も実はこのタイトルは最初面食らったんです。食品安全にかかわる全体の管理という話なんだろうけれども、まずは食の安全の全体の話ということで捉えるときにリスクの話を最初にしてもらいたいなと思いました。それで、畝山先生に最初にこういったお話をお願いしました。このリスクアナリシスという考え方というのは、日本に導入されてもう十数年たつわけですけども、この考え方自体全体を学ぶ、意見交換をするという場が実はあんまりなかった、ほとんどなかったんですね。なので、今日はまずはリスクの話全体の話畝山先生にさせていただいて、その後、関係府省庁がどんな取り組みをしているのか、私はそのつなぎということで、今日はお話をさせていただきます。

〔スライド2〕

まず、自己紹介です。FOOD COMMUNICATION COMPASS、科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体として、2011年3月にスタートしました。FOOD COMというネットの媒体を出してしまして、専門家によるいろいろな情報発信をしています。こうした情報発信を行うことで、食の安全に冷静に食の問題に対処できる社会をつくりたいということで活動しております。

〔スライド3〕

先程畝山先生がおっしゃられた食のリスクの物差しと私たちの食の安全の感覚は随分違うんだなと思います。ところで、実際に食の安全に関心がありますかという、最初の消費者庁の司会の方にもありましたが、大体六、七割がとも食の安全に関心にあると答えます。このスライドは、2013年に東京都が行なったモニターアンケートの結果で、97.5%が食品の安全性について「関心がある」と答えています。

〔スライド4〕

じゃあ、何に関心がありますかという、食品添加物、残留農薬。先程畝山先生が話した、実は管理できるものたちが、私たちが一番不安に思っていることなんだなとわかります。専門家の認識とは、随分とギャップがあるように思います。

〔スライド5〕

食品安全委員会では、「食品にかかわるリスクの認知のアンケート調査」をしていますけれども、やっぱり専門家がリスクが大きいと言うところと、消費者

の感覚は随分違うことがわかります。消費者は添加物とか農薬の残留のリスクが大きいと思っている人が依然として多い。一般消費者と専門家の意識は隔たっていると思います。

〔スライド6〕

実は、このリスクアナリシスという考え方そのものはもう十数年前に日本に入ってきています。まだ十数年というか、もう十数年というか、2003年に食品安全基本法が施行され、食品安全委員会が設置が決まった。この年は、食品安全行政の方はよくご存知と思いますが、食品安全元年と呼ばれた年です。この食品安全元年の前に、実は消費者団体は当時の食品衛生の考え方を改正してリスクアナリシスというものを導入してくださいということで、消費者団体に1,400万筆、800団体が署名して請願したということがありました。まさにこのリスクアナリシスという考え方や食品安全元年ができた時は、本当に熱い時代であったんですが、この熱い時代に消費者団体は新たな枠組みを学んだはずだったんですね。

その後、リスクコミュニケーションが食品安全委員会などいろんなところで行われて、参加された方も多かったと思います。でも、なかなか食のリスクという考え方が定着しない。やっぱりリスクアナリシスは難しいということもあります。それと同時に、その後もいろいろな事故とか事件とかがあった。この食品安全元年以降、食品の安全のレベルが上がったと思っていたのですが、その後もいろいろな問題が起こると消費者はなかなか信頼ができない、そういった状況が続いてきているように思います。

〔スライド7〕

この安全食品元年ということで、リスクアナリシスは「食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを最小限にするための枠組みを言う」と定義されています。この中でやはり農場から食卓までという言葉が、このリスクアナリシスの基本原則を実施する手段として掲げられています。その中で、各工程ごとの管理が重要とされ、最終製品で検査するという後始末よりも未然防止が大事とされました。日本人は検査が大好きですから、例えば輸入食品の安全性でも検疫所で検査、放射性物質も検査で安全性が担保されると考えがちですけれども、そうではなくて、その工程の管理が重要だということですね。その管理がきちんとできていなかったり、それから管理の様子が見えなかったりすると、なかなか信頼が出てこないということになるのかなと思います。

〔スライド8〕

この仕組みですけれども、今日は食品安全委員会にリスク評価厚生労働省、農水省、消費者庁にリスク管理のお話をしてもらおうことになります。ここで重



要なのは、実は私たち消費者、それから事業者の方もやっぱりここに参画してリスクコミュニケーションということで、例えばリスク管理に何が足りないのか、どうしてもらいたいということを話し合っていかなければいけないと思います。それから、先程畝山先生のお話にあったように、私たち自身もリスクの考え方を学びながら、そこに参画していかなければと思います。

〔スライド9〕

今日のタイトルは、「農場から食卓までの食の安全を考える」ということですが、けれども、農場の生産者から消費者まで流通事業者や食品事業者、それぞれいろいろなシステムでそれぞれの工程で管理が重要になってきています。今日は生産者の取り組みを農水省からお話しいただけるはずですし、食品事業者が取り組むHACCPシステムとかそういうお話も厚労省からいただけたらと思います。

それから、最後のところのバトンのところにある私たちですけど、私たち自身もずっとそうやって管理されてきたものを最後受け取る立場として、どう使うか。例えば衛生管理が重要なら、例えばお買い物に行っているいろいろ寄り道してちゃんと温度管理ができないような状態にならないようにする。最後のバトンリレーの段階で食の安全が守ることがたいせつです。畝山先生のお話の中で、私たちが最終的にどう食べるかというお話がありました。私たちは何をどういうふうに食べているのか、そういうことも含めて実は消費者の責任のありようということも一緒に考えていきたいと思っています。食の安全を守るために、事業者も消費者も役割を担っているということだと思います。

〔スライド10〕

消費者の役割というのは、実はこの食品安全元年の年に、食品安全基本法の中でうたわれています。消費者基本法も、これまで消費者保護基本法ということで消費者は守られるものという考え方から、消費者基本法の中で自ら進んで消費生活に関して基礎知識を習得するとされています。これは何も食の安全に限ったことではなくて、2004年に大きく消費者の役割ということも法律の中でうたわれるようになってきています。

〔スライド11〕

さて、科学的な根拠に基づく考え方について、先程畝山先生のお話がありました。けれども、消費者にそのことがなかなか理解されていないと思います。まずはリスクの概念が難しい。これは、MOEとかDALYとか話がありましたけれども、専門用語もたくさんでてきて、なかなか新しい話で難しいですね。リスクコミュニケーションは2004年とか2005年は消費者団体も出ていたけれども、だんだん専門的になってきて難しくなったという声も聞きます。

それから、もう1つ、リスク評価機関、リスク管理機関、それぞれ情報発信

をされていますが、ばらばらなんですね。つながっていない。生産者のところでこうやっているけれども、その後、例えばそれをどうつないでいるのか。それから、例えばリスク評価機関が農薬を評価するけれども、管理はどうしているのか。じゃあ、それをもって生産現場はどうしているのかというのがつながらないのです。10年前に比べるとそれぞれの関係府省庁の皆さんは、情報発信が上手になっていると思いますけれども、消費者の中では情報が断片的でつながらないのです。

それから、歴史的な経緯もあります。農薬とか添加物はもともと危ないとずっと言われてきた。確かに昔は問題のあるものが流通していました。子供のころから、私もそうやって母親がよく言っていたので、なかなかそういう感覚が残っていて、思い込んでいるところがある。

また、リスク認知の部分で〇〇は危ないという単純な構造で理解してしまって、バイアスがかかってしまうということがある。

メディアでいろんな情報で、リスクとはかけ離れたような情報が発信されるということもあります。なので、今日はリスクアナリシス、それから現場の取り組み、そして、私たちがどう食べるのかということをお皆さんと一緒に考えていきたいと思います。

今日、私自身が一番楽しみにしております。皆さんも、楽しみにしていただければと思います。どうもありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

森田さん、ありがとうございました。

続きまして、行政からの情報提供となります。まず、リスク評価について、内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官の箴島一浩さんから情報提供をいたします。それでは、箴島さん、よろしくお願ひいたします。

○箴島氏（食品安全委員会事務局）

〔スライド1〕

皆さん、こんにちは。食品安全委員会事務局の箴島でございます。よろしくお願ひいたします。

食品安全委員会ですが、先程森田先生からご紹介がありましたように、できて13年目の組織です。一番最初にこういうことをお聞きしていいかどうか分かりませんが、食品安全委員会をご存知の方、手を挙げていただけますか。

かなりの方がご存知なんですね。ありがとうございました。

今日はお手元の封筒の下に入っていたのではないかと思うんですけれども、「食品安全委員会の構成」というものを、食品安全委員会をご存知ない方が多

いのではないかと思います準備して入れておりますので、後程見てください。

念のために、食品安全委員会を少しだけ説明させていただきますと、7人の委員から成っております。委員は全員博士号を持った科学者です。専門的な事項を調査・審議するため、12の専門調査会を設けています。約200名の科学者が各専門調査会に所属して、調査・審議を重ねています。年間、大体200件ぐらい評価を行っています。その中には、新しい技術、先程畝山先生のご説明の中に見える化やMOE、DALYがあったと思いますが、そういう新しいことをもってリスクの見える化に取り組んでいます。例えばお手元の横紙を見ていただきますと、下に評価技術企画室というのがございます。こういうセクションもつくって、リスクをわかりやすく皆様方にお伝えできるように日々取り組んでいる、そういうセクションもございます。

ちょっと長くなりましたので、説明に入らせていただきます。

〔スライド2〕

これは畝山部長や森田先生の話にもありました、フードアナリシスの考え方の部分です。食品安全委員会は、リスクの評価を担当します。リスク評価とはどういうことかということで、早速説明をさせていただきます。

〔スライド3〕

食品安全委員会が行うリスク評価、堅苦しくて恐縮ですが、ここに2種類あるというのがおわかりいただけると思います。まず、このリスク管理機関といえますのは、リスクを社会的に容認されるレベルまで下げている、コントロールしているという役所ですので、農林水産省、厚生労働省、消費者庁が該当します。そこが基準や規格を定める際に、食品安全委員会に対して評価依頼を行います。ここは先程畝山先生の資料でいいますと、意図的に添加されるようなもの、食品添加物とか農薬とか動物用医薬品とか、そういうものが多い状況にあります。

それに対しまして、食品安全委員会が自ら行うというものもございます。健康影響との兼ね合いを見て、あるいは、ここにありますアクリルアミド、これは後程少し説明させていただきますが、世界的に話題となりつつあるが、我が国ではまだリスク管理機関に十分な知見がないというものを食品安全委員会自ら行うというものもございます。

〔スライド4〕

では、リスク評価はどう行うのかについて説明致しますと、食品のリスクには、ハザード掛ける暴露量だというのは畝山先生のお話があったと思います。このため、この1番、2番でハザードについて調べます。3番目で暴露量を調べ、それで総合的に判断します。この説明で、リスク評価の基本はハザード掛ける暴露量ということ、食品の安全は量が問題だということがご理解いただけ

るのではないかと思います。

〔スライド5〕

次のページに移ります。これは文章で書いておりますけど、手続的にどうなっているかをお示ししています。上の部分がリスク管理機関から依頼されて評価を行う場合、下が食品安全委員会が自ら行う場合ですが、両者の手続は同じです。専門調査会での調査・審議を経て、パブリックコメントを求めるという透明性を確保しつつ慎重に対応しています。

〔スライド6〕

続きまして、駆け足で申しわけございません。これが食品健康影響評価の審議状況です。食品安全委員会ができて13年で大体2,300ぐらい、本年度で200件程度リスク評価を実施しています。見にくいんですけど、ここに区分とありますのが各専門調査会だと思ってください。

〔スライド7〕

ここから少し具体的なことを説明します。畝山部長からADIという話が先程ございました。これは食品添加物とか農薬について基準値をつくる際の目安になる値で、これを食品安全委員会で設定します。ここを見ていただきますと、ハザードを調べ、動物実験をかなりの種類実施し、そこから有害作用を知ったり、あるいは無毒性量、全然影響がないというような量を出してきます。そこに安全係数を掛けまして、一日摂取許容量、これは一生涯にわたって毎日食べ続けても健康に影響がないという数値を設定します。それをリスク管理機関に情報としてバックしています。

〔スライド8〕

これは先程の部分、動物実験をたくさん実施し、その中で一番小さい数字を無毒性量として出すイメージ図と思ってください。これに安全係数を掛けてADIを出して、それよりも厚生労働省で設定なされる基準は低め、実際の食品中の量はもっと低い、つまり、より安全なほうに管理するという形で取り組まれていることがご理解いただけると思います。

〔スライド9〕

これは畝山先生のお話にもありました、リスクの見える化の話です。私どもの行っているリスク評価結果は、皆様方のご理解が得らず、怖いというイメージが定着しても困りますので、リスクの見える化について、先程申しました評価技術企画室で取り組んでいます。

MOE、BMD、これらも先程お話があったところです。畝山先生の資料の6ページ目、7ページ目です。DALYも同様です。DALYは、食品安全委員会の評価ですとクドア、ヒラメの中の寄生虫ですが、その評価の際に使いました。カンピロバクターとノロウイルスと比べてどうかを数字で示しています

ので、ご興味のある方はご覧ください。

〔スライド10〕

これ以降は、アクリルアミドについて少しだけ説明します。は自ら評価として取り組んだものです。この一番上の部分がハザードです。次が動物実験から得られた結果、非発がん性だとか発がん性だとか、これもかなりの種類の動物試験をやった結果、ここに記した結果を得たということです。

〔スライド11〕

ここからは、アクリルアミドをどのくらいばく露、どのくらいの量を摂取しているのかを、MOEという指標で評価した結果をご紹介します。なぜMOEを使ったかといいますと、遺伝毒性、これは遺伝子に傷をつける性質があるとわかったものですから、がんが発生するだろうということで、先程の農薬だとか、食品添加物のように、一定の数字を定めて、これ以上ならどうだとかこれ以下ならどうだと言うことができません。この数字が閾値で、これを設定できませんので、摂取量と動物実験で影響のあった量がどのくらい離れているかを調べたということです。

〔スライド12〕

MOEの結果です。見える化した結果ですが、実際の日本人のアクリルアミドの摂取量が0.24マイクログラム、数字としては極めて少ないんですが、これを国際的に見てみますと、国際的な数字と同じか少なめです。しかし、それだけでは人体への影響が分かりませんので、いろんな動物実験を行い、10%がんを増やす量と比較しました。その結果が約1,000倍だったということです。

〔スライド13〕

畝山先生のご説明にありましたように、1万倍以下は対策が必要と考えられますので、食品安全委員会の評価結果としては、ここにありますように、ヒトにおける健康影響は明確ではないものの、公衆衛生の観点から懸念がないとは言えないので、低減に努める必要があるというものです。

これらの内容につきましては、食品安全委員会のホームページで紹介しておりますし、16日に専門家によるリスクコミュニケーション実施します。この資料と概要はホームページにも公開しますので、ご興味のある方は後程見ていただければと思います。このような形で、食品安全委員会ではリスク評価を実施して公表しているところです。

〔スライド14〕

ここは低減化の取組についてです。食品事業者が行うこととご家庭でやっていただくことについて記載しています。元は農水省の資料です。ご家庭でというのは、アクリルアミドが野菜炒めに多くみられるためです。

皆様の封筒の中に冊子が入っていると思いますけれども、これは農林水産省

での冊子です。基本はバランスよく摂るということです。

〔スライド15〕

ここは、今申しましたことをもう一度整理したようなものですので、説明は割愛させていただきますが、食べ物全体で考えてくださいということと、特定の食べ物に偏らないような食生活をしてください、バランスよく食べてくださいというのが私どものメッセージです。

以上です。どうもありがとうございました。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

ありがとうございました。

続きまして、リスク管理に移ります。「食品の安全を守るための厚生労働省の取組」と題しまして、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課の課長の山本史さんからお願いいたします。では、山本課長、お願いいたします。

○山本氏（厚生労働省）

只今ご紹介いただきました、厚生労働省で食品安全担当の部署の基準審査課というところの課長をしております山本でございます。今日はお時間をいただきまして、どうもありがとうございます。

先程から怒涛のような情報で、中盤に差しかかって多分大変なのではないかと思っておりますが、駆け足ではありますが、どれも私もとてもためになる情報ですので、もうちょっと皆さん頑張って、私のところで折り返し地点になるはずでございますので、どうぞよろしくお願いいたします。

〔スライド1〕

先程皆さんがお使いになっている、このリスクアナリシスといいますか、食の安全の基本的な枠組みの中で、厚生労働省は今、関係省庁さんも当然関与されておりますが、主にこのリスク管理について担当をしております。端的にどんな言葉か。基準をつくり、それをパトロールしているという、他にもやっていることはあるんですけども、これが2つの柱かなと思っております。そして、それをリスクコミュニケーションして、事業者の皆様、あるいは消費者の皆様、そして関係省庁の皆様と全体で食の安全を担保するといった立ち位置で仕事をしております。

〔スライド2〕

このスライドでございますが、左側がまず、基準をつくるという仕事、そして右側が監視指導をするという仕事でございます。まず、基準をつくるほうからご説明をさせていただきます。基準をつくるにもまずは2通りありまして、

基準という明確なものでなくても、「もう腐っている」、「これは禁止」と、とにかく有害で食中毒を起こしているいろいろな食材、こういうものは当たり前流通禁止という仕組みが1つございます。そして、食の安全を担保するためにあらかじめ基準を策定して、この基準に適合するような食品を製造していただく、あるいは販売していただく、あるいは調理して飲食店で提供いただく、このための基準が用意されております。この2つでルールが構築されていると、まずご理解いただければと思います。

〔スライド3〕

その上で、おおよそ今、食品衛生法という私どもが所管している法律で、先程の前のスライドのこのあたりにあった規格基準でございますが、いろいろな種類のリスクと申しますか、食品、そしてハザードに着目してルールをつくっております。先程お話がありましたように、意図的に使う食品の製造や調理に、実は2通りの項目があります。意図的に食品に絡んで使うものと、意図せざるリスクで食品に入り込む項目と2つございます。

意図的に使っていくというのは、いろいろなものがあるんですが、例えば一番上の残留農薬、農薬、飼料添加物、動物用医薬品、これは食品事業者というよりも生産事業者さんが意図的に目的をもってお使いになるというものでございます。それから、遺伝子組み換えの作物、これもある意図を持って、食品を遺伝子改変してよい性能を付与するといった、ある種、これも意図的な行為でございます。それから、食品添加物、これも一定の目的があって、食品の保存、あるいは製造加工にいいことがあるということを狙って添加するというものでございます。

実はこの汚染物質、微生物というのは、原材料、誰も意図して汚染物質とかを使っていないというところでございます。ただ、食品、あるいは口から、先程おっしゃったように経口摂取する商品として、避けたいんだけど、どうしても当然入り込んでくると。そういったものについて、実は食品ごとに、ここに重金属、カビ毒、放射性物質もこの項目に入るかと思えます。あるいは、一般生菌数とか食中毒菌、いろいろ、こういった微生物について、原材料でこのぐらいの微生物のレベルの原材料を使ってください。あるいは、例えば生レバーとか生食を、これは食材として生で食するのは不適當ということで禁止をさせていただきます。あるいは、きちんと過熱をして調理する、あるいは製造するというをお願いする。乳製品とか清涼飲料水もそうですが、殺菌、あるいはその食品に適当な除菌といったことをしていただく。さらには、保存するときの温度に冷蔵とか冷凍とかいう条件を付させていただきます。これも1つの規格基準の形です。すなわち意図しないところについてできる限りリスクをコントロールするためにあの手この手で、そのかわり無謀な規制ではなくて、現実のオ

ペレーションの中でやっていただけるリスク管理を規制としてお願いをしていると。

もちろんこれ以外に、皆さん事業者の方々が自主的に、この食材はこういう保存、こういう容器包装、こういう例えば添加物を使用するとか、それで保存性を高めるとか、様々な食品の安全の確保策、向上策が当然この外にあるんですけれども、食品衛生法で強制的に義務づけをさせていただいている、その中身というのかなりいろいろあるということでございます。

じゃあ、どうやって定めているのかというと、様々な食品にいろいろなリスクがあるわけですから、それをどうやったら口に入るまでに、少なくともこのぐらいで食べれば食品の安全が担保されるだろうということを想定しながら、あるいは計算しながら、規格基準に落とし込むという作業をしております。

〔スライド4〕

ここから数枚は、農薬の例をとって、ご紹介をさせていただきたいと思えます。すなわち意図して使うものに対するコントロールの仕方だにご理解ください。

流れですが、大体、誰かからこういうものが使いたい、あるいはこういう農薬を新たにこういう作物に使いたいという申請が上がります。これは国内から上がることもあれば、海外から上がることもあります。国内しか使っていない農薬もあれば、国内・海外ともにグローバルに使われているものもありますし、海外しか使われていないものもあります。それはいろいろでございます。ただ、日本に流通する食品に残っている可能性のある農薬については、基本全部私たちが基準をつくるというつもりでおります。それについて、厚生労働省が食品安全委員会さんにリスク評価をお願いします。リスク評価を多面的にやっていただいた上で、AD I、AR f D、ちょっと専門的なんですけど、AD Iというのは、下に小さな字で書いていますけれども、人が一生涯にわたって摂取し続けても、平均的な摂取量で食生活を送っている限り健康に悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量、これがAD Iという物差しの1つでございます。

そして、その下にAR f Dと書いてあります。これは新しい物差しで、先程のAD Iが長期毒性の物差しですが、急性参照用量、AR f Dといいますのは、ポパイのハウレンソウのように、特定の食材をまとめて、短期間、1日で偏った摂取をする。そういったときにでも、この農薬というものが悪影響を起こさないような急性毒性、特定の食材で偏った摂取をしたとしても大丈夫かどうか、それがこの急性毒性の目線なんですけれども、この物差しも使って、要はこの2つの物差しで問題がないといえる量を基準値として採用しています。何のこっちゃという感じをもたれると思いますが、次に行きます。



〔スライド5〕

どうやってやるかといいますと、まず、国民の皆さんが日頃どういうものをどのくらい食べているかという摂取量データを使います。国民平均の他に、幼児、妊婦さん、高齢者さんといったグループでは、かなり食生活が違いますし体重も違いますので、この集団ごとに摂取量というデータを持っています。それから、先程急性毒性という非常に偏って食べる場合ということをご紹介しましたが、国民の皆様の摂取量の調査をして、97.5パーセント、100人の内の上から何番目かぐらいまでに高い摂取量をとる方はいかほど摂取するかというデータを用意します。そして、それと農薬が残留するレベルを掛け合わせまして、ハザードと暴露を掛け合わせて、そして足し込んで、計算はちょっと割愛させていただきますが、それでもこのADIやARfDを超えないという量を残留基準として設定しています。

〔スライド6〕

原則として、残留基準値はいずれの場合も物差しに対してそれを下回ることを確認します。先程物差しが2つあると申し上げましたが、この赤い線がADIやARfDだと思ってください。計算として長期間での平均摂取量を使う場合と短期間での最大摂取量を使う場合と2種類あります。今日は詳しい説明は割愛させていただきますが、いずれにしろ、推計した結果がこの赤い線をちゃんと下回っているという場合には、基準値が妥当だ、これでいいでしょうと判断します。

〔スライド7〕

この残留はどうやって決めるんだという、それは農薬を決まった使用方法をちゃんと守って使った場合にどのくらい残るかという作物残留試験というのを国内の企業さんも海外の企業さんも皆さんデータを提出していただきます。きちんと使った場合にこのくらい残る、逆にこのくらいしか残らないというデータがあるわけですから、その作物、米だったら米、白菜、大根、イチゴ、柑橘、ミカンとかいろいろありますが、そういったものを日々、日本人は先程の国民平均、妊婦さん、幼児、高齢者、皆さんどのくらい食べているかというのをそれぞれグループごとに掛け合わせて、どのグループも先程の赤い線を下回った摂取量しか計算しても出てこないということを確認します。これが残留基準値を立てるために必要です。

じゃあ、いつも全部が全部下回るわけないでしょうと思われると思います。その通りです。たまに計算でいくと、あの赤い線を超えるときに当然あり得ます。そしたらどうするんだという、それは残留基準値をつくれません。ですから、今度は根っこから変えてもらうとか、どれか作物を使うのをやめてもらうとか、あるいはもっと少ない量しかまかないようにしてもらうとかが必

要です。あの物差しを超えるわけですから、何かしらは是正措置をしてもらうしかないというので、この健康に悪影響を生じるおそれがある場合は、使用方法自体を見直しということになります。

ここにフローが下にございますが、とある農薬をブドウに例えば散布する。1,000倍から2,000倍、この1,000というほうが濃いわけですね、希釈倍数ですから。収穫7日前までまいていいという条件、そして使用回数は3回以内、こういう使用方法で使いたいなと思いながら、皆さん申請を、作物残留試験のデータを出して、それからハザードのデータも出して、それをお持ちになって計算してみて、超えれば見直すしかないし、めでたく物差しを下回ってればこの使用条件で予定通り使用できる。農薬の使い方は国内であれば農薬取締法で登録がされます。海外からの基準設定の要請であれば、我が国が海外登録を云々かんぬんするわけでないですが、海外の使用方法で想定される残留を日本の基準値にするということがございます。ただ、うまくいかなければ海外の使用方法では厳しい基準値を私たちがつくるしかないということで、そうすると、当然、向こうの農業事業者さんにとってはより厳しい使用方法、より低いレベルで散布していただくしかないことになります。あるいは、日本に輸出する際には別途の使用方法を考えていただくしかないかなということになると思います。そうなる前に、皆さん一生懸命いろいろ工夫していただいて、何とか下回るように使用方法を検討し、それに基づいた作物残留試験データを提出いただいているのが実際現実でございます。

〔スライド8〕

もう時間がなくなってきましたが、基準をつくりっ放しではなくて、マーケット・バスケット調査で主要な農薬、あるいは動物用医薬品について、実際の一日摂取量を国で毎年調査しております。これは実際の食品を調査して、単品ではなくていわゆる平均的な食生活における摂取量を把握するわけですが、実際、ADIの占有率、対ADI比でいきますと、ほとんどの農薬が1%にも満たないという数字になっておりまして、十分リスク管理がきいているんだろうと思っております。

〔スライド9〕

次、監視指導に行かせていただきますが、これは大きく分けて輸入食品に対する輸入検疫での監視と、国内に入った後の自治体さん等の保健所で立ち入り検査や監視指導を実施しているこの2本立てで働いております。

〔スライド10〕

まず、輸入監視から行かせていただきます。食品が国境を越えてくる際に何をしているかというところからご紹介します。まず、全件届け出をさせていただいて、その内容を審査するということがございます。そして、その中から一般

的には、モニタリング検査と呼んでおりますが、基準への適合状況等を把握するために抜き取って、それを農薬の検査であったり微生物の検査であったりですが、そういったモニタリング検査を行う。そして、その結果、違反の可能性が高い食品、あるいは輸出国といったものに対しては、場合によっては検査命令などにシフトして、リスク管理の程度を強化するというのと、一方で、とある国からとある農薬、動物用医薬品、微生物、違反がかなり続くようですと、根元の対策に行く。輸出国政府に対しバイで防止策の要請をする。こういう検査で違反が多いということを情報提供した上で、しっかりと輸出国対策をしていただくというほうにかじを切ることが多くございます。実際的には、このバイでのコミュニケーションがかなり効力があると考えております。

実際に、国内に入ってから当然、自治体でのモニタリングが機能しております。そこで違反があれば当然、輸入食品であれば申し上げたようなこの輸入検査のボーダーラインでのチェック、あるいは輸出国対策といったフェーズにつながっていくという、有機的にそれぞれのフェーズを連携させて総合的にリスクを低減させるリスク管理をしているというところでございます。

〔スライド11〕

その結果どうなっているかということですが、青いグラフは輸入の届け出件数でございます。届け出件数自体は右肩上がりですと伸びているわけですが、違反率、あるいは行政検査率というのは一定程度、そして命令検査率というのがこの紫のラインですけれども、これが減っている。総じて検査総件数も減っているんですけども、手抜きではないかとよく言われるんですけども、これは結局、先程も申し上げましたように、命令検査などは違反の可能性が高い、すなわち無防備に輸出してきて無防備に基準に引っかかってという人がまず発見されて、それを繰り返す国、あるいは繰り返す食品に対して輸出国対策をすると、そういう根元対策、根元の発生源対策をすることで、徐々に輸出国、輸入国の中でのコンセンサスができて、きちんとしたリスク管理をした輸出、そして、それを受け取る輸入国という、こういうのが整ってくるのが実際です。非常に地道な取り組みなんですけれども、そういうことをやっていくことで結果的に検査命令をかけずに済むケース、あるいは検査命令を解除できていく、また、新たな検査命令をかけずに済む、そういった傾向があると思っております。

〔スライド12〕

国内については、検疫所に並んで地方厚生局や都道府県、保健所などが食の安全のコントロールをしていただいております。

〔スライド13〕

実際に自治体における監視指導件数ということで、物品に対するものだけで

はなくて施設への立ち入りを相当にやっていただいております。スライドで紹介したような、許可を要する施設が250万施設、許可を要しない施設として140万施設、合計380万と、何の数かというぐらい食品の事業者数というのは日本でたくさんございます。これらに対して繰り返し立ち入り検査をしていただいているということをごさいます、それが上の表でございます。

そして、下が、物品に対する収去して検査をしてみるということをごさいますして、これも相当な数に上っております。違反になった事例だけよく取り上げられますが、母数としてはこれだけの検査、あるいは立ち入りをしていただいているということをごさいます。

〔スライド14〕

それでもやはり食中毒というのはやっぱり起きるということで、食中毒事件、患者数の推移でございます。一時、腸炎ビブリオ、サルモネラが相当数あったのが減ってきた、ただし、今少し底を打った感がございます。2大要因としてカンピロバクターとノロウイルスでございます。夏はカンピロ、冬はノロというのがこの分野で言われてしばらくたっております。

〔スライド15〕

こういったところに食品衛生管理、国際整合をして、いわゆる重要工程に着目してしっかりと工程管理をしていただく。そして食中毒の対策にもつなげるということで、HACCPの導入を今目指しているところがございます。製品検査だけでリスク管理をするのはなかなか効率が十分ではございません。食品の世界だけではなく、薬も医療機器もそうですが、やはり工程管理が何より有効だと言われております。

〔スライド16〕

そういう意味で、食品衛生についても、重要工程を決めてメリハリをつけて必要なところにしっかりと管理のリソースを割くということを国策として進めていきたいと考えておまして、検討会も昨年12月に一定の方針を取りまとめたところがございます。業種、あるいは規模、いろいろな事業所さんがある中ではございますが、A基準、B基準という2段階でHACCPの導入を進めていきたいというところで現状取り組んでおります。

非常に駆け足で、時間オーバーして申しわけございませんでした。以上で私からの紹介を終わらせていただきます。(拍手)

○司会（消費者庁・藤田氏）

ありがとうございました。

続きまして、「食品の安全性の向上にむけた農林水産省の取組」と題しまして、農林水産省消費・安全局食品安全政策課長の吉岡修さんからお願いいたします。

それでは、吉岡課長、お願いいたします。

○吉岡氏（農林水産省）

ご紹介いただきました農林水産省の吉岡です。よろしくお願いいたします。

皆様のお手元には資料の5というのを配ってあります。これから前に写しますものは基本的に同じものですので、見やすいほうを見てください。

私の前に、厚生労働省の山本課長から厚生労働省がやっているリスク管理についてお話がありました。農水省と厚生労働省はどんな役割分担をしているのか、よく聞かれるんですね。まず、そこからお話をしたいと思います。

〔スライド1〕

スライドの番号でいいますと、1番です。これを見てください。

厚生労働省は、今、山本課長から話がありましたように、基準値を決めて、それがちゃんと守られているかという流通の監視をする、これが厚生労働省の大きな仕事です。じゃあ、農林水産省は何をやっているのかといいますが、このスライドでいいますと真ん中のあたり、緑色にしております。国産農林水産物等の生産、流通、消費の改善を通じた安全確保ということで、つくり方を変えることによって安全性を向上させるということをやっております。

それから、もう1つ、農薬取締法などによる国内の生産資材の規制、これをやっております。この2つが農林水産省がやっていますリスク管理の大きな柱です。

〔スライド3〕

スライドの2は飛ばしまして、スライドの3をご覧ください。リスク管理の考え方についてご紹介をいたします。

先程森田さんから、最終製品の検査から、今は一連の過程の管理、これがリスク管理としては大事だというお話がありました。つまり、基準値を決めて監視をして、それを超えるものを流通させない、これはとても大事なことです。でも、何もしないでそのままにしておくと、また基準値を超えるものがつくられ続けてしまうということがありますので、そもそも基準値を超えるものがつくられないようにするところを農林水産省はやっております。

その真ん中のところに書いております、食品汚染の防止・低減のための各種対策をまず実施する。実態調査をやって、本当にその対策が有効に機能しているかどうかを確認する。こういう対策だけでだめなときには、必要であれば基準値等の規制値を設定すると、こういうふうに農林水産省と厚生労働省では一緒になって食品の安全を確保するための取り組みをやっております。

このスライドのまとめとしましては、下の2つです。各段階における生産・製造方法の改善をしっかりとやる、これがリスク管理の基本だということです。

そして、規制はリスク管理措置の1つだということです。

〔スライド4〕

では、生産方法を改善するというお話をしましたけれども、具体的にどんなことをやっているのか、農業者の方にどういうことをやってもらっているかというお話を2ついたします。

スライドの4をご覧ください。これは畝山さんのお話の中にありました、非意図的に食品の中に含まれてしまうもののリスク管理をどうやっているかの例です。これがなかなか難しい。入ってきてほしくないんだけど、入ってきてしまうやつをどうやってマネジメントするかということです。

今日皆様にご紹介をいたしますのは、カドミウムの例です。カドミウムというのは、基礎情報のところに書いております。自然環境中に広く存在する元素で、自然活動や産業活動に伴って、環境中に放出されます。土壌中のカドミウムは栽培時に農作物へ移行をします。私たちは食品を通じて、非常に低い濃度のカドミウムを摂取いたします。カドミウムは腸管吸収後、長期にわたって体内に蓄積をいたしまして、場合によっては腎機能障害ですとか、骨の代謝異常のようなことが症状として出ることがあります。

日本は火山国で土壌が酸性であるために、日本の土壌は非常にカドミウムを多く含んでおります。ですので、過去の鉱山開発や精練によって、土壌中のカドミウム濃度が高い地域があります。そして、例えば米などのようにカドミウムがある程度の濃度で入ってくる、そういうものがございます。なので、農産物に含まれるカドミウム濃度、これをどうやって下げようかということにずっと取り組んでまいりました。

〔スライド5〕

次のスライドをお願いいたします。食品からのカドミウム摂取の内、主要な摂取源である米を中心に低減対策を実施しております。簡単に言いますと、まず、国内で生産される米にどれぐらいのカドミウムが入っているのか濃度を調べて、それから低減対策を考えて実行してもらいます。低減対策は大きく分けて2つあります。1つは、農作物がカドミウムを吸収しないような栽培管理をするというもの、もう1つは、そもそも土壌に含まれるカドミウムを減らし、植物が吸うのを減らすというやり方です。

リスク管理措置として3つぐらい低減対策を農家の方にお示しをして、コストのこととか効率性とか、そういうものを考えて、農家の方に取り組んでいただく。今、一般的にやられているのが、農作物がカドミウムを吸収しないようにするという栽培管理をお示しして、農家の方に取り組んでいただいているということです。その対策をやったら、本当にその対策がちゃんと機能しているかという確認のためにまた調査を行います。

〔スライド6〕

次のスライドの6をご覧ください。これはカドミウム対策をやる前後での米中に含まれるカドミウムの濃度を示したものです。平成9年から10年、このときに4万点に近いお米中のカドミウム濃度を測りました。現在の食品衛生法に基づく基準値は、0.4ミリグラム／キログラムです。当時はこれを超えるものは0.3%ございました。対策実施後、平成21年から22年にかけて、2,000点を分析いたしました。このときには、先程お話をしました水管理をしっかりとすることによって、この基準値を超えるものはなくなったということで、農家の方がしっかりと対策をとってくださったということです。

〔スライド7〕

次に、農薬についてお話をいたします。スライドの7をご覧ください。

こちらは意図的に使われるものですので、使い方さえ間違えなければ大丈夫というものです。一方で、森田さんのお話にあったように、でも、非常に消費者の方の関心は高いという分野でもあります。

農薬の使用者が守るべきルールが4つあります。まずは、決められた作物以外には使わない。2つ目、決められた使用量または濃度を超えて使用しない。3つ目、決められた使用時期（収穫前日数など）を守る。4つ目、決められた総使用回数以内で使用する。このルールを守れば、農薬としての効果を発揮しつつ、農薬を取り扱う生産者の安全、それから食べた人の安全、それから環境の安全、3つの安全全てが確保できるように、農薬使用基準というものを農薬取締法に基づいて決めております。これは先程の山本課長の話にありました、そもそも基準値を決めるときには、こういうふうに使えばこれ以下になるということを考えながら決めておりますので、この農薬使用基準を守ればちゃんと基準値以下に収まるというものです。

〔スライド8〕

こういうものをしっかりと決めた上で大事なものは、これを守ってもらわなければいけないということですので、それをどういうふうに行っているのか、次のスライド8を見てください。

農薬の適正使用についての指導ということで、都道府県、それから農協、販売業者を通じた使用者の方、農業者の方への指導を行っております。本当に読めば当たり前のことばかりです。必ずラベルを見る、使用基準通りに適正使用する、そして使ったらちゃんと帳簿にそれを記録として残しておく。

指導者の方へも情報提供をしております。不適正使用の事例ですとか、名前や形状が似ていて本来使えない農薬を間違えて使ってしまいやすい作物の例、こういうものを指導者の方にも情報提供いたしまして、農家の方が間違えないようにという情報を提供しております。

〔スライド9〕

次のスライド9をご覧ください。これは農薬の使い方の中ではできるだけ使う量を減らすためにということで、病虫害の発生状況に応じた効率的な防除をやりましょうということをお勧めをしております。農薬を使えば、それで虫は死んだりするわけですが、もし農薬を使わないやり方があるのであれば、そちらをお勧めするというをやって、トータルとして使う農薬の量を減らすということも農業者の方にお伝えをしております。

〔スライド10〕

農業者の方にちゃんと農薬使用基準を守っていただいている結果といたしまして、違反をしている割合というのは非常に低くなっております。もちろん農業者の方も人間ですから、どんなにミスが減らそうと思っても必ずミスは起きるんですね。なので、違反件数というのはゼロにはなかなかありません。でも、その割合というものは非常に低い水準で保たれています。

このように農林水産省は、農業生産をやってくださっている農業者の方々にリスク管理としてこういう取り組みをしっかりとやってくださいというお話をしております。最初のところでお話をしましたように、農林水産省は生産の現場だけではなくて、消費者の方々にも自分で取り組めるものについて取り組んでいただきたいと考えておまして、次のスライドの10です。

〔スライド10〕

家庭でできることにつきましては、農林水産省のウェブサイトで情報提供いたしました。あるいは、今日皆様にもお配りをしてありますが、間違えて食べて食中毒になってしまう山菜などの事例のリーフレットをお配りして、春とか秋の季節に一般の方々が間違えてとらないようにという情報発信をしたり、あるいは、家庭で調理をするときに、これも意図せずにできてしまうアクリルアミドという有害物質なんですけれども、そういうものをできるだけ減らすために、家庭でできるのはこんなものがありますよという情報発信をしております。

〔スライド11〕

最後に、スライドの11をご覧ください。今まで発表してきた多くのものがバランスよく食べるものが大事だとお話をしてまいりました。私の最後の皆様へのメッセージもそれです。健やかな食生活を送るためには、1つのことばかりに気をとられずにいろんなことに気をつけましょうということです。特に今の時代、難しいのは、いろんな情報があふれていますので、どの情報を信じてどれについていくか、これはなかなか難しいところなんですけれども、今日は皆様から事前のご質問の中にリスクコミュニケーションというのをいただいておりますので、そういうことについてもみんなで意見交換ができたらと思って



おります。

以上です。(拍手)

○藤田氏 (消費者庁)

吉岡課長、ありがとうございます。

司会からポジションをチェンジいたしまして、最後に消費者庁から食の安全を守る消費者庁の取り組みを紹介させていただきます。

本日のタイトルは、「消費者の食の安全を守る」と、それから、「消費者と食の安全を守る」という2つの意図をこめてつけさせていただいております。

[スライド2]

まず、皆さん、消費者庁は、新しいお役所なのであれなんですけれども、どんな役所かご存知ですかね。最初に森田さんからもご説明がありましたけれども、2000年代というのは安全安心を脅かす事件が多発したところでした。BSE問題ですとか、中国製冷凍ギョーザ事件、食品表示偽装問題などの食品の問題に加えまして、例えばガス瞬間湯沸かし器事故による一酸化炭素中毒ですとか、エレベーターに挟まれて亡くなった方がいらっしゃいましたけれども、そういうエレベーター事故など、様々な消費者事故が起こった時代でございます。

この問題の背景として、行政が縦割りでそれぞれの所管の事業者の保護育成に努めていた。その結果、消費者の保護というのは各省ばらばらに産業振興の派生的テーマとして取り扱われているだけだったということがございます。これらに対応していくために、これまでの消費者行政の施策のあり方を見直しまして、消費者の立場から積極的に関与していくということで、消費者が主役となって安全で安心して豊かに暮らすことができる社会を実現するための行政をつくるべきではないかということになりまして、2009年、やっと消費者庁というものが設立いたしました。

[スライド3]

先程から出てきているこの図ですけれども、消費者庁はいろんな仕事をしているんですけれども、本日は食品に関する部分ということでご説明をさせていただきます。この図は何度も出てきていますが、食品の安全を守る仕組みの中には、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3本の柱がございまして、この中に赤い字で書いてございまして、リスク管理のところとリスクコミュニケーションのところは消費者庁というものが出てまいります。

[スライド4]

まず、リスク管理ですけれども、消費者庁が担当するリスク管理の中には食品表示というものが入っています。食品表示ですけれども、品質の観点から食

品を選択するための法律でありますJAS法というのがございました。それから、食品の安全を確保するための法律、食品衛生法という法律がございます。また、健康を推進するための法律という健康増進法という法律、この3つの法律がそれぞれ絡み合って、例えば名称とか保存方法以外にもアレルギー、添加物、いろんなものを表示する規則となっていたんです。ばらばらにこの3つの法律があったものですから、表示が非常にわかりにくくなったんですね。これをわかりやすくするために、食品表示の一元化ということで、2015年4月に食品表示法というのが制定されております。消費者庁では、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するように、新たなこの食品制度の適切な管理に努めているということです。

ここに書いてあるようなものというのは、消費者のニーズと事業者の実行可能性を踏まえてルール化してつくっているんですけども、ここに書いてあるものは全部、アレルギーとか添加物とか、義務的に表示しなくてはいけないものになっています。この義務的表示となっていないようなものとして、例えば牛肉における肥育ホルモンみたいなものがございます。こういったものは、もちろん流通している食品というのはどんなものでも安全であるということが大前提なんですけれども、牛肉の肥育ホルモンは消費者の方から使ったかどうか表示してほしいという要望がよくあるんですけども、実はこれ、使ったかどうかというのを科学的に検証することが非常に難しいんですね。なので、ここに書いてないわけです。牛肉の肥育ホルモンを使ったとか使わないとかというのを義務的に表示するということはないということになっています。

ただ、そうはいつでも知りたいなという人もいると思いますが、我が国では肥育ホルモンというのは使わないので、例えば国産牛とか書いてありますね。国産牛というのを選んでいただくとか、あと、よくオーギービーフなんか書いてありますが、オーガニックビーフとか有機とか書いてあるようなもの、そういったものは任意表示になっておりますけれども、そういったものを買っていただくと、肥育ホルモンを使ってない牛肉というのを消費者の方が選択することができるということになっております。

こういった表示制度を持っておりますけれども、消費者庁はそれらの表示広告の取り締まりも行っております。

〔スライド5〕

もう1つ、大きな3つの柱にあったリスクコミュニケーションというところですけども、消費者庁の行政のミッションといたしまして、消費者の自主的かつ合理的な選択の確保というのがございます。また、消費者の必要とする情報の提供、それから消費者の意見が消費者行政、政策に反映されるということが大きなミッションになっております。これに加えて、消費者の方も知識

の習得や情報の収集によって自主的、合理的に行動することが必要であります。行政でいろんなシチュエーションを提供しているんですけども、それを受けとめて習得して自主的、合理的に消費者の方もやるという大きな役割を担っています。

リスクコミュニケーションは、このために消費者庁がやっているんですけども、先程ご説明がありましたね、食品安全委員会さん、それから厚生労働省さん、農林水産省さんと連携をいたしまして、今日行っているようなリスクコミュニケーションを何回か開催してございます。また、消費者庁だけ、もしくは国だけでやっても回数はそんなにこなせませんので、消費者庁は都道府県などと連携をいたしましてリスクコミュニケーションを行っています。また、地方自治体とか事業者が行うようなリスクコミュニケーションの支援もしています。

今年の2月に取りまとめた食品に関するリスクコミュニケーション研究会の報告書というのがありますけれども、これまでに消費者庁が実施してきた食品に関するリスクコミュニケーションの取り組みの実績の検証と今後の取り組み方向というのを取りまとめております。ここにおもしろい資料なんかもついていきますので、資料とか議事内容を含めてホームページで公開しているので、是非探して見ていただければと思います。

〔スライド6〕

最後になりますけれども、消費者庁の役割といたしましては、食品に付される表示と、それからリスクコミュニケーションだけではなくて、食品の安全に関係する府省庁の情報共有、それから連携確保などの総合調整も行っています。それから、何か食品の事故が起こったようなときはそれを一元的に収集して共有する仕組みをつくっております。また、食品の安全に関しまして何か緊急事態が起こったとき、そういうときには各省府省連携して対応をとっていくための対策をとっております。このように、消費者行政の司令塔として消費者庁が存在してございます。

食品安全を守る上では、行政、事業者が、今まで厚生労働省さん、農林水産省さんから説明のあったような対策をしっかりと行っていくという必要があるんですけども、このバトンを最後に受け取るのは消費者になっております。そこは消費者が非常に大きな責任を担っているということで、どんな食品を提供するかに加えて、それをどう選びどう食べるかということについて、消費者、生活者が主役となって安全安心な社会の実現を目指すということについて、消費者庁は消費者の方とともに取り組んでまいりたいと思っております。

以上で消費者庁からの説明を終わります。ありがとうございました。(拍手)

では、立場を司会者に戻しまして、これで前半の情報提供を終わるんですけ

れども、ここからは意見交換になります。場面を転換いたしますので、10分時間をください。25分再開としたいと思います。この間にお手洗い等に行かれる方はよろしく願いいたします。

(休 憩)

○司会（消費者庁・藤田氏）

それでは、時間となりましたのでプログラムを再開いたします。後半は会場の皆様との意見交換といたします。ここからの進行はコーディネーターにお願いいたします。コーディネーターは先程お話をいただいております、FOOD COMMUNICATION COMPASS代表の森田さんです。

また、質疑応答者といたしまして、前半で情報提供しておりました方が並んでおりますので、再度紹介しませんが、登壇しております。また、私も質疑に参加させていただきます。

では、森田さん、よろしくお願いいたします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

それでは、コーディネーターを務めます森田でございます。改めてよろしくお願いいたします。

実は今回、皆様方から事前にご質問をいただいております。シナリオでは先に事前質問をご紹介しますが、そして後半は会場からご意見をいただくというふうな予定にしておりましたが、時間が16時までということで大変タイトでございます。ですので、休憩時間にパネラーの皆さんとお話しして質疑応答から進めていきたいと思っております。その中で、事前に質問の中に書いたけれども、今日の話の中でやっぱりもう一度聞きたいですとか、そういうことがありましたら、是非挙手していただいております。それからご意見もいただければと思います。

それでは、早速始めたいと思っておりますが、ご意見がある方、できましたらお名前と、それからご所属は例えば事業者の立場とか消費者の立場とか、そういうことでも構いませんので、そうやって言っていただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○質問者A

今日はわかりやすい説明をありがとうございました。食品企業で品質保証の仕事をしているんですけれども、そこで2点、質問があります。

1点目が、輸入食品については結構リスクとか厚生労働省さんのホームペ

ージでモニタリング検査とか検査命令について情報が出ているんですけども、国産の情報についてはあまりないのかなと思っていたんですが、今日農林水産省さんから情報がありまして、こういう情報があったのかと、よかったですけれども、そこで、資料でも、毎年やられている調査ではなさそうなんですよね。平成15年、20年、25年、26年度ということで、これは毎年はやられていないのかということと、あと、中身はちょっとわからないんですけども、牛肉とか豚肉、鶏肉について、動物用医薬品とかの残留農薬についてとかは調査結果はどこかで知られないのかというのが1点です。

もう1点が添加物の話なんですけれども、今日は農薬のADIについてのお話があったと思うんですが、弊社でも亜硝酸ナトリウムを扱っております、亜硝酸ナトリウムについては以前に受けたセミナーで、10年ぐらい前の調査結果だったと思うんですけども、たしか野菜からの硝酸塩になるんですか、だけがマーケット・バスケットでADIを超えていたということで、他の添加物についてはADIがマーケット・バスケットでも抑えられていたので安全だということは言えるんですけども、亜硝酸ナトリウムについてはその硝酸塩が超えていて、加工食品についてADIは定められていても、消費者の方にこれは安全ですよと、どういうふうに説明すればいいのかというのを教えていただきたいという2点です。よろしく申し上げます。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

どうもありがとうございました。まずは国産の食品のデータのところですが、まずデータを示された吉岡さん、それから山本さん。ご説明をお願いします。

○吉岡氏（農林水産省）

農薬の使用状況なんですけれども、皆さんにお配りしたやつでは5年おきにしておりますけれども、これは毎年度やっております。表の下に書いておりますけれども、1年分をまとめて農林水産省のウェブサイト公表しております。ちょっと時間がかかるので、結構古くなったりしてはおりますけれども、一応毎年これはやっております。

○山本氏（厚生労働省）

今の続きですが、今日お手元ではなくて、農水の吉岡課長がスクリーンで示していただいた表は、実は厚生労働省のホームページに掲載しているものなんです、国産と輸入の農薬、動物用医薬品、飼料添加物などについて、毎年の検査数、それから検出件数、それから基準超過数というのを示しております。非常に検査数が多く、毎年国産で百数十万件、輸入で300万件ぐらいあって、集

計の取りまとめに時間がかかっておりまして、正直申し上げて、掲載できている直近データは平成24の数字です。今、平成25、26、27の3カ年分を取りまとめているところです。それで、基準値超過件数が今一番新しいのが24ですが、国産で0.004%、輸入で0.011%という数字が出ております。ホームページに掲載しておりますので、その中に動物用医薬品の畜水産物に対する検査実績なども数字が出ているかと思っておりますので、ご参照いただければと思います。

それから、亜硝酸は、今手元にないのですが、確かに添加物とか、それから野菜とか、また、それは肥料なり土壌絡みでしたでしょうか、そういうところで摂取量が多いということはあったかと思っております。国民平均ではなくて何か特定の集団で摂取量が決して十分低いわけではないということで、低減化はあってよいと思っているんですけども、一生涯のADIをベースにして長期にわたって超えているというほどのものではなかったように記憶しているんですが、済みません、ちょっと曖昧です。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

どうもありがとうございます。畝山先生、亜硝酸ナトリウムのことでは何かありますでしょうか。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

食品添加物としての亜硝酸ナトリウムではなくて、食品にもともと天然に含まれている硝酸塩がわりとたくさんと入っていて、その硝酸塩から亜硝酸になってしまうのでリスクがあるのではないかというお話なんですね。

○質問者A

そうなんです。さらに加工食品で亜硝酸ナトリウムをとるのはどうなんですかという。

○畝山氏（国立医薬品食品衛生研究所）

ですから、食品添加物の安全性という話ではなくて、食品の安全性の内での硝酸塩のお話ということですね。

硝酸塩に関しては、確かに青物野菜をたくさん食べるとどうしても目標とする値を超えするというのは現実でして、ただ、硝酸の有害影響で直接問題になっているのは小さい子供なので、ベビーフードにハウレンソウのような硝酸の多いものをたくさん使わないという管理は、海外ではヨーロッパなどでは行われていますので、一応そういう形で管理することにより、普通の大人の場合は野菜をたくさん食べることのメリットがリスクをはるかに上回るもので、大人に関

しては野菜はたくさん食べる。小さい子供に関しては、ベビーフードに関しては、硝酸が少ない野菜を選んであげるといった配慮をちょっとするという程度というのが今のところだと思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

食品添加物のマーケット・バスケット調査で硝酸根とADIの比較の表を見ると、やっぱり消費者の方はおっとなるんですね。そののところだけ数字が何%と超えていて、「えっ、ADIを超えているんじゃないの」と。そのときに、それは添加物由来ではないという話とか、青物野菜由来というお話はするんです。吉岡さん、農林水産省のところで、例えばそういう野菜由来の硝酸態窒素を農家のところでいろいろと減らすとか、そういう取り組みは何かあるんですか。

○吉岡氏（農林水産省）

ちょっと前ですけれども、例えば岐阜県の各務原のニンジン栽培のところで硝酸態窒素が非常に多くて、平成の1桁のときだったと思いますけれども、そういうときから窒素肥料の使い方ということについては随分農業者の方々も気を使いながら減らしてきているという実態があります。私のところの食品安全政策課というところでは、有害化学物質のリスク管理をするために優先リストというのをつくってやっているんですね。去年、おとしぐらいに優先リストの見直しをしたんですけれども、そのときに実は硝酸態窒素は落としたんです。それは多分、今のお話を聞いていてちょっと記憶がよみがえったんですけれども、ブルーベビーといって小さな子には影響があるけれども、それに生涯食べるADIというやつを当てはめることについて、本当にそれがリスクとして大きいのかどうかということですか、現状、今、農業者の方に、例えば環境保全型農業とかいって、肥料の使い方を節約することを勧めている中で、リスクが高いものとしてリスク管理をやる必要があるかどうかということを経験したときに、まさに今日の畝山さんのお話にあったように、順番としてどうかということを一貫して考えたときにはそこまでの高いところではないということで落としているというのが今の実態です。

いずれにしても、農産物、特に葉物野菜に含まれる硝酸態窒素については、過剰というのはいくら抑えられてきているのではないかと認識しています。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

硝酸態窒素の話でもいろいろ出てきましたが、マーケット・バスケット調査はそもそも厚労省がずっとやってきて、ADIと比較した量を調べています。

それから、それは添加物ではない天然由来のものも一緒に測ってしまうといった情報も一緒に提供していくということもしていただけたらなと思いました。

あと、生産現場の取り組みとか、全体のリスクをどういうふうに捉えたらいいのかというのもしっかり今日全体の情報でわかったと思いました。

さて、次、どなたか会場からご質問ありませんでしょうか。

#### ○質問者B

私は全くの消費者なので、ちょっと事業者の皆さんには関係のない、関心のないテーマかもしれないので申しわけないんですが、今、一部の生協ですとか、市民団体、環境保護団体の方々がすごく遺伝子組み換え作物について危険であると、映画であるとか、何とかという講師の人を呼んできて講演会をしたり、すごくじわじわ来ているんですね。例えば私はSNSをやっていますが、そういうことに今まで関心を持っていなかったようなお友達が、危険だからこういう講演会に行こうみたいな記事をシェアしてくるとか、そういうことが30代とかの子育て世代の人にも非常に多いのですが、非常に目につくというか、世代的なものかもしれないんですけども、でも、これから食の消費の中心を担っていく世代でもありますし、お子さんに教育するという意味でも、かなり不安訴求型ビジネスに取り込まれているのではないのかなと、その辺が、私はそっちのほうがとても不安になっているんですね。そういうことに関して、FOOCOMなんかを見ましたら、そういうことなんだと、お金でロビー活動をしているんだなとわかるんですけど、そういうのを読まないですよ、皆さん。一般の主婦の方、忙しい方、ああいうところをじっくり読み込むなんて時間がないんですよ。だから、すごく難しいけれども、わかりやすく誰の目にも届きやすいような形で、映画なんかで言われている危険性はちょっと違いますよということを周知していただけないかなと本当に思うんですよ。TPP反対と絡められて、とにかくあれは危険だからやめる、だめなんだという。

あと、同じような形になっているのはネオニコチノイド系の農薬の話ですよ。これも環境保護団体の方が、はっきり言ってすごくあおっていると思うんですけど、畝山先生のホームページを読んでびっくりしたのが、お金を払ってロビー活動をして、ネオニコチノイドの農薬はすごく危険なんだという論文を書かせたとか、そういう活動があったということを知っている人間は全然知る術もないし、普通に検索しても危険だという情報しか入ってこないんですね。だから、そういうところはじわじわとリスクに対する考え方自体に影響していると思うので、この危険情報は間違いですよというだけでなく、リスクの考え方にバイアスをかけてしまいますよという形での啓蒙というのですか。でも、上から目線と捉えられると聞いてもらえないので、同じ子育てする人間の、



今の日本に生きる人間、同じ人間として、できれば正しい情報を共有しましょうよという姿勢で情報の提供をお願いしたいなと思っております。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

どうもありがとうございます。私たちもいつもそう思いながら提供していますが、今おっしゃられたように、じゃあ、FOOCOMが提供している情報がわかりやすかったかというとなかなか難しいこともあります。それから、今日いらっしゃる登壇者の方々、皆さんそれぞれリスク評価、リスク管理の部門が違って、情報は発信されているんですけども、やっぱりばらばらになりがちだと私はよく思います。つなぐ人がいない、それから、わかりやすく伝える人がいない。その一方で、さっきおっしゃっていた遺伝子組み換えの反対の映画とかは、ある意味ではわかりやすくてがんが迫ってくる、視覚に訴える。そういうことで、どういうふうにしていったらいいのかなというのは本当に悩ましいと思うんですが、畝山先生、そのあたりは。

じゃあ、消費者庁。

○藤田氏（消費者庁）

これまで食品安全委員会さんで安全性を評価して、厚生労働省さんで基準をつくって、農林水産省さんで生産から管理から全部されていたんですけども、皆さんそれぞれすごく熱心に取り組まれていて、自分のホームページとかでそれぞれの情報は発信されているんですけども、ばらばらに情報が存在しているというのが1つ。それを全部探しに行って全体像を構築するというのはほぼ無理ですよというのと、あと、書かれていることがすごく難しい用語で書かれていて、素人が読んでわからない感じになっているんですよ。

そこで、そういうことではいけないなということで、消費者庁がやっとできましたので、それぞれの書いてあることをもうちょっとわかりやすく、例えば遺伝子組み換えだと、こんな餌をネズミに食べさせたらがんがいっぱいできたんですと言っている人がいるんですけど本当ですかとか、そういう間違ったような情報に対して、いや、それはこういうことなので違うんですよとか、添加物をたくさん食べると子供がキレルと言っているけど本当ですかとか、そういう消費者の方が受け取りがちなメッセージとか、そういうものに対するQ&Aというのを今実は作成中なんですけれども、近々、徐々に公開していきたいと思っています。そういう取り組みをしていきたいと思っています。そこを見ていただけると、もうちょっと詳しく知りたい方は厚生労働省さんとか食品安全委員会さんに行っていただければいいんですけど、まずは入口として簡単に、本当に短い言葉で取りまとめて紹介するようなことをやって、なるべく消費者

の方にわかっていただけるようなものをつくっていきたいと思っていますので、それができた暁には、是非お友達にシェアしていただいて広めていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

○質問者B

消費者庁の方がいらっしゃっているので、ついでに申しわけないんですけど、今、適格消費者団体がすごく実績を上げてくださっていますけれども、大変申しわけないんですが、その団体の代表の方とかもSNSをやっているらしいですね。でも、そのSNSで、特に放射性物質に関することは誤ったサイトを引用したり、誤った発信をなさっている方がおられます。それはもちろん消費者団体の代表の方なので、法学とか弁護士さんとかそういう方面の方で、科学分野の方でないのは仕方がないんですけども、私はその辺がすごく怖いなと思っています。森田さんならご存知と思うんですが、小若順一っていますよね。あの人のサイトを引用して、トリチウムはこんなに危険だと言っていた人が適格消費者団体の代表でしたみたい。いや、これは本当にあって、私は腰が抜けるほどびっくりしたんですけども、そういうことがあるので、科学分野のことをきちんと監修していただきたいなと思うんですよ。個人のSNSはコントロールできないと思うんですけども、幾ら行政のすることに対して批判的に見ることが仕事であっても、自分が誤った情報を発信してしまうということは非常にこれは怖いことなんだと。そういうところにも切り込んでほしいなと思います。これは個人で発信されていた情報なので、すごく難しいことだとは思いますが、代表の方が科学的なことも適切な知識を身につけていただきたい。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

わかります。ありがとうございます。消費者団体といってもいろいろありまして、全国消団連というところにFOOCOMは所属しておりますけれども、遺伝子組み換え食品にしても本当に様々な立場があります。右から左といったら変ですけども、放射性物質もそうです。そういった方々が消費者団体ということで発言されたり、それで商売されている方もいらっしゃる。そういう方々の情報発信というのはなかなか長けていて、そっちばかりに行ってしまうという危機感です。私もそれは本当にそういう危機感を持っているので、何とかもうちょっと情報発信もしていきたいなと思うんですができることが限られています。消費者庁が今回初めてそうやって遺伝子組み換え食品も添加物もQ&Aをつくると。これはリスク研究会を受けての話ですかね。

○藤田氏（消費者庁）

受けての話です。そうですね。わかりやすく。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

でも、わかりやすくというところで、わかりやすさのためにきちんと科学的なところのベースがない中でやってしまうと、これまた情報発信もなかなか難しい部分なので、是非関連府省庁の方々も頑張っって一体となっって支えてあげていただきたいなと思います。その上で情報発信してもらいたいなとは思っています。まだ消費者庁ができて本当に短いですしこれからやっぱりやるということなので、様子を見ながら、意見を言っっていきたいなと思いますので、一緒にできればなと思います。ありがとうございます。

○質問者C

教育関係におります。もともと医療技術者の教育をやっっていて、今は栄養関係の教育の領域に入りまして、その先生方との接触を通じ、僕は先程の今のご質問の方とかなり関連してくるのではないかなと思うんですけども、残念ながら、子供にいわゆる栄養、食生活のあり方を（？）一番よく教える、この集団の先生方に相当大きな無添加安全、無農薬安全という、これがものすごく基本に流れているということを感じております。今日の席に文科省関係の方はお見えにならないんですけども、基本的にやはり子供が教育されてしまっっている。自分もちょっといろんなところで学生の教育の過程でアンケート調査をやりますと、小・中のレベルで、まずは添加物を避けましようねという教育を受けてきている。この現実を1回、大きく変えていくという必要性があるのではないかなと思います。

それから、もう1つ、僕もいろいろ添加物、農薬、遺伝子組み換え、ここら辺ですけども、最近はお年寄りの方にどのように最期を迎えていただくかというところのいろんなあれをやっっておりますと、先程全ての方がおっしゃったバランスのとれたちゃんとした食生活、要するに、健康食品で健康になるというのはこれは大きな間違いでして、本当にバランスのとれたちゃんとした食生活、これに関する体系的な消費者教育というのがやはり僕は必要ではないかなと思っって、今少し自分も取り組み始めているところでございます。

コメントになるかもしれません。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

ご意見ということで、ありがとうございます。

他に何かご質問はありませんでしょうか。

○質問者D

こんにちは。大変貴重なお話、ありがとうございました。大阪教育大学大学院教育学研究科健康科学専攻社会教育学で無給研究員をしております、25年目の管理栄養士です。

とても日本らしい貴重なデータをいつも出していただきありがとうございます。医師サミットで保健大臣会合、また教育大臣会合、国際保健のほうをしばらくしてございまして、日本の政府のとても丁寧なお仕事を拝見させていただいて、ありがたく思います。

我が国を眺めてみると、高齢化率26%、障害手帳を持っている人で479万1,600人、障害なしでサービスを受けていらっしゃる方は31万9,900人、不登校は17万3,750人、東京で190カ国の方、大阪で170カ国の方が住まわれています。非常に我々、均質な者でリスクコミュニケーションをしているかと感じるんですが、そのために平成17年7月15日に始まった食育基本法というのが全省庁一緒に行うというふうになっており、前に進むと思っておったのですが、なかなか進んでいなくて、社会教育で一緒に何かできないかなと取り組んでいるんですが、中央教育審議会も何度か傍聴させていただいたんですが、その中で三鷹市の市長さんは、首長部局で社会教育主事、生涯教育の中でそういったことを取り組まれているようなことを少しお話しになられていました。こういったことと連動して何かしていくということのリスクコミュニケーションはいかがでしょうか。よろしくをお願いします。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

これは食育基本法を担っているところの吉岡さん、よろしいでしょうか。

○吉岡氏（農林水産省）

まだまだこれから道は長いなという感じが正直なところですよ。こういう感じですよごくいいですよというお答えを今は持っていません。

○箆島氏（食品安全委員会事務局）

食品安全委員会でございます。今の食育につきましては、食品安全委員会も関与させていただきながら、各省庁、連携をとらせていただいております。今、食育関係で何がホットな話題になっているかだけ少し説明させていただきますと、今、先生のご指摘のありました点もしっかりとやっぴかなければいけないんだろうとは思いますが、正直に言いまして、現在、ホットな内容は子供の貧困対策、子供食堂の話です。現状はそういう形になっている

ところでは。

また、先程、学校の栄養士の方々に対するリスクコミュニケーションといましようか、食品安全に係る科学的基礎知識の付与というのが必要ではないかというご指摘がございました。現在の第3次食育基本計画の中に目標というのがありまして、その中の14番目に食品の安全に関する科学的な知識をつけていただくという項目があります。その観点から食品安全委員会は取り組ませていただいております、今、食品安全委員会が独自で行いますリスクコミュニケーションの重点対象は、学校教育関係者、栄養教諭の方々です。まだなかなか進まないというのが正直なところです。現在、平成29年度の食品安全委員会の運営方針を、パブリックコメントをかけています。それを見ていただきますと、その中に職域団体、例えば日本栄養士会だとか、そういう方々とも連携しながら、子供の栄養教育、あるいは学校給食に携わられる方々に食品安全に係る基礎的な科学知識をつけていただく、という取り組みを進めて参ります。

雑駁な話でございましたけど、以上でございます。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

よろしいでしょうか。

お時間があまりないので、もうお一方、手が挙がっていたかと思っております、その方、よろしいでしょうか。

○質問者E

農水省でしょうか、厚労省でしょうか、ご質問させていただきたいんですけども、フリーランスで栄養士をしております。よろしくお願ひします。

最近、産直とか、生産者さんから直接消費者に届けるような農産物のシステムができ上がっているように思うんですけども、こういった場合の農産物の残留農薬の検査だったりとか、そういったものは、残留農薬の検査をされているものの中の除去されているものの中に入っているものなののでしょうか。こういったものがもし入っていないのであれば、どのように今後こういったところを検査されていくのかお伺ひしたいんですけども。

○吉岡氏（農林水産省）

食品衛生法に基づく検査は、基本的には自治事務になっておりますので、都道府県とか政令市にある保健所の方がやっております。時々なんですけれども、道の駅などで売られているものについて、残留基準値を超えているものがあつたら回収とかしているやつもありましたので、もちろん県の判断、政令市の判

断と思いますが、検査対象の中には入っていると認識しております。

全体として、一個一個全てを見てどうこうとは言えないんですけども、先程皆様のお手元に配っている資料ですとか、あるいは写した資料でいきますと、例えば100万点とか何点とかやっている中での違反率があれくらい低いということですので、全体で見れば、そんなに産直だから危ないとか、道の駅で売られているから野放図だとか、そういうことではないのではないかと考えています。

○山本氏（厚生労働省）

今おっしゃった通りですし、産直、直売されている傍らで普通に市場にも流通させているということをやられているのではないかなと思いますので、いずれにしろ全体でモニタリングの網をかけております。特に現場でいろいろな事業者さんの活動を見ているのは地元自治体でございますので、そのあたりが現実的なモニタリングなり指導をしていただいていると思います。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

それでは、時間もそろそろになってまいりましたが、どなたか最後、もうお一方、ご質問はありますでしょうか。

○質問者F

加工食品のメーカーの者です。今日は畝山先生の中で、塩のリスクが一番高いですよというお話があったと思いますが、これに関して、多分、食品表示法等で食塩相当量の表示等が入っているかと思いますが、それ以上に、例えば国として、今は非常にたくさん塩のとり過ぎになっているという現状がまだまだあると思うんですけど、この辺、新たな方針みたいなものとか考えてみていますとか、そういうことはないのでしょうか。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

国としてということですが、特に国として食塩を何か施策というのはないですかね。

○山本氏（厚生労働省）

食品衛生の範疇ではないかもしれませんが、いわゆる栄養のバランスというか、減塩の取り組みですよね。確かに衛生とちょっと違う、栄養に近いところなり、そういうところかもしれませんが、減塩を促していくというのは、国としても全然やっていないわけではなかったような気がするんですけども、今

日ご紹介したように、強制的に何かを義務化するとかよりも、やはり食のとり方として、先程どなたかが健康寿命を延ばすためにも、サプリなんかで栄養を補給するのではなくて、バランスのよい食事が健康寿命に大きく寄与するといったところと同じで、やはり減塩活動というのですか、そういうのはやはり大事だと思います。

国策で何がいいのかというのは、いろいろアイデアはきっと皆さんあるとは思いますが、減塩に向けてメッセージを出しているかだと思います。国としても取り組んでいくものだと思っております。

○質問者F

どちらかというと、よく聞くのが、食塩の摂取の一番の原因が加工食品だと言われているものですから、加工食品のメーカーとして、そういうところを当然下げていかなければいけないだろうなと思っているんですが、味とのバランスも含めていろいろ難しいところもあって、その辺のところ、国として考えていないのかと思ってお聞きした次第でございます。

○山本氏（厚生労働省）

塩分表示とか何かありましたっけ。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

日本の場合は食塩相当量で今度新しい表示法に変わりましたが、海外だったらそれが例えば相対で%でわかるようなものとか、それからニューヨークだったら外食で大きく赤信号にするとか、いろんな表示方法があると思います。日本の場合はまだ栄養表示が義務化されたばかりで、諸外国に比べるとおくらしているし、それから施策なんかに対してもおくらしているという部分もあるのかなと思いますので、それは消費者庁のこれからのまた課題かなと思います。

○箆島氏（食品安全委員会事務局）

私どもの食品安全委員会では、食塩と健康につきましてリスクコミュニケーションを行っているところです。本件については、食品安全委員会も含め国一体となって取り組んでいく必要があると認識しているところです。

○森田氏（一般社団法人FOOD COMMUNICATION COMPASS）

よろしいでしょうか。ちょうど時間になってまいりました。今日先程食塩のお話もありましたが、生食の安全性のお話だとか、そういう話もいろいろいただいていたところです。畝山先生の最後のほうのスライドになるんですが、私

私たちは自由な選択というところと、それから、どれだけ販売禁止など食品の監視、それから例えば基準をつくるとか、制限をするとか、その中でやはり今日先生に最初にお話しいただいた消費者の責任の大きさというところに行き着くと思います。自由な選択がある中できちんと安全に選べるようになるには実はまだまだ情報が足りていないのではないかなとも思います。ですので、健康食品とかそういう話も含めて、これから国にはもっと情報発信を期待したいと思いますし、今日皆様方もそういった情報発信なんかがまだまだ足りないよということをおっしゃっていただけたかと思います。

これで今日はちょうど時間になりましたが、終わりますがよろしいでしょうか。それではマイクをお戻しいたします。

○司会（消費者庁・藤田氏）

本日ご参加の皆様、様々なご意見、ご質問をいただきまして、どうもありがとうございました。時間の都合上、ご発言いただけなかった方には大変申しわけございませんでした。

本日は情報提供の場面から、世の中にあふれる情報について、トータルの食生活の中で自分自身のリスクの物差しを持って冷静に判断していくためということで、そのような社会を実現するためにはどうしたらいいかということについて考えてきたと思います。また、途中でMOEとかなかなか難しいような話も出てきましたけれども、食の安全のバトンを最後に受け取るというのは消費者ですから、これをどうやって生かすのか、情報提供をもちろんしますけれども、それを受けとめて処理をしてどうやってうまく食べていくのかというのは消費者の方に委ねられています。いろいろ難しいこともあるんですけども、最も簡単にやるのは、いろんなものを偏らずに食べていくということに尽きるのではないかと思います。

本日、皆様からいただいたご意見とかご質問は、先程言っておりますような情報提供の場で、皆さんがこういうところに関心があるんだということをごらんでキャッチする素材となっております。これをもとに、こういうことを提供していくとみんなの関心のところに触れるんだなと思いますので、大変参考になってございます。本当にどうもありがとうございました。

これで本日のプログラムを終了いたします。円滑な進行にご協力いただきまして、ありがとうございました。（拍手）