

「輸入食品の安全性確保について」

講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部

輸入食品安全対策室輸出国査察専門官 近藤 卓也 氏

ただいまご紹介にあずかりました、私、厚生労働省の近藤と申します。今日は、本当にお足元の悪い中、多数の方にお集まりいただきましてありがとうございます。

私としても、皆様とこの輸入食品に関するリスクコミュニケーションがとれるということについては大変うれしく思っております。

本日は、お題にもありますとおり、輸入食品についてお話をいたします。四角四面にお話をしてもしょうがないので少し前置きをいたします。

リスクにはいろいろあるんですけども、輸入食品は結構人気が高いんですね。なぜ高いかということの一つの理由として、私どもがどういうふうに輸入食品の監視をしているかということが皆様になかなか見えない。それはなぜかということ、輸入食品の監視というのは保税地域というところで行われているんですね。当然ながら普通の人は入り込めない。だから、何をやっているかよくわからないということになっているんだと思います。ですから、今日は、お役人はどうしてもわかりにくい言葉を使うのが好きなんですけれども、わかりやすい言葉でかみ砕いて内容についてご説明をしたいと思います。

まず、統計的な情報ですけども、輸入食品の届出と重量というものをここに示しております。輸入食品については、国内で販売を目的として輸入しようとする場合にはそのすべてを届出なささいということが法律で決まっております。ですから、ここにあるものは国内で販売を目的に輸入されたものということになるわけです。平成20年のデータですけども、こちらについては176万件の届出があって、重量は約3,155万トンという形になっております。まあ、パッと見てわかると思うんですけども、届出件数は非常に右肩上がりです。ところが、重量というのはほとんど伸びていないということがわかつておきます。

これはいろいろな理由があるんですけども、一つには、原料の輸入から加工食品の輸入が多くなってきたということがあります。もう一つは、国内において加工食品について事業者が在庫をとらないということがあります。つまり、在庫をとると、その在庫自体がリスクになりますので、そのものが売れたということをもって次の貨物を引っ張ってくるということを繰り返します。そうすると、少量の貨物を何回も反復して持ってくるということになりますので、こういうことが件数の増加の要因になっているんだろうというふうに言われております。

次に、では、その内訳としてどういうものがあるのかということをお示しております。先ほど城後部長のほうからお話があったんですが、しょうゆとかお豆腐、こういうものの食料自給率というのは非常に低いんですよというお話がありました。このグラフもまさにそのような内容を裏づけるというものになっております。

こちらは重量ベースで取りまとめておりますけれども、圧倒的に輸入量が多いというのは農産品及び農産加工食品と言われているものです。この農産品のウエートがどうしても大きくなってしまふ理由というのは、耕地面積の問題もあるんですけども、小麦、大豆、そしてトウモロコシというものは必要十分な量が日本国内で供給できないという状況にあります。ですから、そのような輸入量として、重量として大きいものの輸入量が多いために、この農産品または農産加工食品と言われている部分の重量が大きくなっております。

こちらは、先ほどご説明しましたが、国内で販売を目的とするときにはすべて輸入の届出をしなければならぬという条文がありますけれども、その条文の内容を示しているものです。条文番号では27条というものです。

次に、そのような届出がどこに行われるのかということをお示しております。もちろんながら長崎県にもございますけれども、検疫所という組織がございます。この検疫所という組織が輸入者から輸入届出書を受け取りまして、その内容の審査、そして必要に応じて検査を行いまして、法の適合性を判断しているというものでございます。こちらはその検疫所の配置図になっておりまして、日本人ならだれしもわかるとおりでございますが、検疫所というものはいわゆる太平洋ベルト地帯に並んでいるということがわかりいただけだと思います。これはそのベルト地帯に大量な消費地があるということから、その港を通して輸入されてくるものが

多いということを反映しているものでございます。

この中に幾つか種類の違うマークがついておりますけれども、検疫所は全国に31ございます。その中に「 」で書いております検疫所は、検査課という検査をする課を有しております、こちらで検査をしております。

さらに高度な検査、例えば ppmで言われるような非常に濃度の低いようなものを測るような試験、こういうものは横浜と神戸にございます分析センターに検体を集約して検査をしております。検査を集約する理由というのは、1つには、器械を複数のところに置いて管理をするよりも、1カ所にまとめて多数置いて管理をしたほうがやりやすいということもございまして、技術者を分散して置くよりは1カ所に集中して置いたほうが非常に能率的であるということもございまして。そういう点から、全国に2カ所のセンターを配置して現在検査を行っているというものでございます。

では、この輸入届出を何人の人間でチェックをしているんですかというものでございます。若干ずつながら、食品衛生監視員と呼ばれる人の数はふえてきておまして、本年度の4月1日現在でございますけれども、368名の食品衛生監視員がおります。冒頭にございましたとおり、176万件という届出に対して368名が多いか少ないかということもございまして、その368名で業務ができる仕組みというものをこの後にご説明します。

その業務を進めるに当たりまして、まず国では計画を立てております。実は輸入食品の監視というのは役割区分がございまして、輸入時のチェックは国が行っております。そして、この国のチェックが終わって国内に流通しているもの、こちらにつきましては都道府県の方に監視をいただいております。ですから、食品衛生法の中に定める23条というのは、輸入食品、国が行うべき検査の内容、これを計画として取りまとめなさいということが書いてございまして、その条文の中身が幾つかつらつら書いてございます。

そして、そのような監視の計画を踏まえて検査をするわけですが、輸入食品の監視体制の仕組みを理解するのであれば、このスライドだけを覚えていただくだけで結構なんです。ここに今までお話ししたような内容の要点がすべて網羅されております。

まず、特徴的であるのは、パッと見ておわかりいただけますね、3段階に分かれているということです。1つには、一番左側に書いてございますが、輸出国、そして真ん中に輸入時、そしてもう一つが国内と、この3段階でございます。なぜ3段階になっているかということが輸入食品の特徴でもあるわけでございますが、輸入食品については当然ながら生産現場が日本国内にない。つまり、生産される現地においてまず適切に管理が行われる必要があるということになります。ですので、輸出国における衛生対策が十分行われること、これがまず一つの条件となっております。

この輸出国における衛生対策、その輸出国によっても衛生管理のレベルというのはおのおのです。高い国もあれば低い国もあるという状況です。ですので、そのいろいろなレベルのある国に対して、日本と相手国の間で協議等を行って、必要な衛生管理を行っていただくということを協議という形で例年行っております。そしてまたその協議をした内容は、協議をするだけでは意味がないので、その現地に赴いて本当にやっているのかということの確認も行っております。

そして、その協議等を行ってしっかりと管理をしていただいているという条件のもとで輸入という行為が始まるわけでございますが、その輸入されてくる段階におきましては、先ほど地図でもご紹介しましたけれども、検疫所というところに届出が出されます。検疫所におきましては、この真ん中の図になりますけれども、届出の審査というものが行われまして、検査の要るもの要らないものというものに分けております。

この検査の必要なものにつきましては、ちょうど真ん中の濃い黄色の塗りつぶしになっておりますけれども、幾つかの検査の種類がございまして、検査の命令、モニタリング検査、そしてもう一つは自主検査の指導というものがございまして。この検査にどういうふうにして振り分けるかということもございまして。それはもう個人の着のみ着のままで判断されたら、輸入者の方も、それは困ったものだというふうなことになってしまいますので、当然ながら、そこには一つの判断基準というものが存在しております。

その判断基準の一つとして、真ん中に書いてございます検査命令というものがあります。検

査命令は、過去の検査結果から違反が出る可能性が非常に高いですねという食品がございます。その食品に固有の試験の項目があって、そのことについて違反が出やすいんですよというものがあるんです。このようなものについては、厚生労働省では、あらかじめそういう食品をすべてリスト化しておりまして、それをホームページで公表しております。ですから、そのリストに該当するようなものをお持ちいただく場合には、やはり検査を実施していただき、その結果を確認した上でなければ輸入は認めませんという仕組みになっております。

そして、その命令検査よりも1つ下のランクにモニタリング検査というものがあります。これは同じく検疫所で、違反の可能性は高くないよというものが当然ながらあるんですけれども、そのものについても本当にそこに違反の問題点があるのかなのかということを確認していく必要があります。ですから、そのようなものについては、輸入される貨物について一定の比率で検査を行いまして、その内容に問題があるかないか、難しく言うと衛生上の問題があるかないかということの確認を行っております。

そして、一番最後の自主検査という部分でございます。これは食品衛生法をお読みいただくとわかるんですが、今回の食品衛生法の改正の中で第3条という新しい条文が入っているんですね。この3条に何が書いてあるかといいますと、輸入者の責務というものの部分でございます。つまり、この輸入者の方は、自分でまず食品を輸入する者としての自覚を持ってきちっと衛生管理を行わなければいけないよと、必要に応じて検査等もしなければいけないんだよということが書いてあります。ですから、その責務を履行されていない輸入届出があった場合にはその責務を履行していただくという形になりますので、そのために検疫所が自主的に検査をやりなさいよという指導を行っております。それを文書に書くと自主検査の指導ということになるわけです。

このような検査の区分が幾つかございますけれども、これを判断するときに、ちょうど真ん中に、過去の違反事例、輸出国の情報、あと原材料・製造方法というものが書いてございます白抜きの括弧があると思います。この白抜きの四角い部分は何をあらわしているかということ、実はこちらはコンピューターシステムなんですね。輸入届出自体はもう98%ぐらいが電算化されております。ですから、検疫所に来る輸入届出の情報というものは全部コンピューターで送られてくるということになっておりまして、私どもはその送られてくるデータの一つ一つの情報をふるいにかけております。そのふるいの一定の組み合わせに合致するもの、これについてはシステム上で自動的に命令検査等の判断がなされます。ですから、1つにはヒューマンエラー、人間にはどうしても誤差が生じますので、そういうものを防ぐ目的と、またその仕事を簡素化するという目的からコンピューターシステムが入っておりまして、ここがまず一義的な判断をしてくれるということが検疫所のシステムの大きな特徴となっております。このシステムがあるがゆえに、先ほど言いました 368名という人間でも十分な仕事を行っていくことができるという状況が構築されております。

当然ながら、その次に、検査を行って合格ならば輸入ができる、不合格ならば輸入できませんよということになるんですけれども、この合格となった食品が国内で流通している、そのことについてなぜ第3段階目の国内のチェックが要るのかということでございます。

合格、不合格を判断するときですけれども、今お話ししております検査という手法を使っております。検査というものは、必ずしも 100%正確な結果が出せるというものではございません。それはもともとの検査をするための検体が本当にむらのない均一なものであるかどうかということにも起因しますし、分析をする器械の安定性、こういうものにも左右されてきます。だから、試験結果というのは、まず分析の仕方の内容によってもばらつきというのが出てくるんですね。

もう一つは、これは統計的なお話になるんですけれども、その検査をするものが間違いなくこの結果になるということの評価するためには、極論を言うとすべて検査をしなければいけないということになるんです。だから、100個あれば100個全部検査しなくてはいけないということになるんですね。ところが、食品というのは検査をしたら食べられないんです。食べるものがなくなってしまう。だから、一定の統計的な考え方に基きまして、サンプルを抜き取って検査をするということを行っております。なので、このサンプルをとるということにつきましては当然ながら一定の誤差を含みます。その誤差があるがゆえに、年間では、全国で

ほんの数件ですけれども、輸入食品の違反が見つかるということがございます。ですので、国内監視が全く要らないんじゃないかということには必ずしもならない。輸入時の調査またはその検査が終わったものであっても、さらに国内で衛生が十分確保されているかどうかということの確認が行われるということになっています。

このような幾つかのステージがあります。このようなステージの中で見つかった結果、つまり違反等の情報になるわけですけれども、これは速やかに厚生労働省に報告が参りましてその情報をコンピューターシステムにインプットするという作業が行われています。ですから、問題が起これば、その物についてリアルタイムで輸入時の監視に情報が反映されていくというシステムができ上がっておりまして、それが一番右側に書いてある違反情報と、その情報の流れが四角い真ん中のコンピューターシステムの囲みの中にもつながっているということになっています。

そのような検査をどれくらいやっているのかということをごちらは簡略に示しております。よく輸入食品の検査というのは届出に対して1割しかやっていないじゃないか、少ないのではないかというお話を伺うことがあります。ただ、その検査というのは、我々はもともと1割というのを目指してやっているわけではないんですね。結論として1割ということになります。その結論であるということをお示ししているのがこちらの表になっております。

検査命令は、先ほどお話ししましたとおり、そもそも来れば自動的に検査が当たるというものがございます。来れば当たるということは、来なければいけないことをあらわしております。この検査の件数の多い少ないというのは輸入実態に大きく左右されます。

もう一つ、その下にありますモニタリング検査というものがございます。このモニタリング検査は年間計画で定められている件数でございますのでさほど動かないんですけれども、その下の指導検査というものは、その指導検査に該当するものが来るか来ないかによって大きく左右されてしまうんですね。ですから、検査の件数というのは、あくまで目的ではなく結果であるということをご理解いただければと思います。

次のスライドは、その検査の内容を少し文章で書いてみたもの。そして、その次にありますのは検査命令の発動の仕方をまとめております。簡単に言いますと、とにかく一つの原因ですぐ人間が危害をこうむってしまう可能性があるもの、こういうものが見つかった場合には、そのものが1件でも見つければ直ちに検査命令になります。

それ以外の、そもそも薬物としての評価もされていて使い方が悪いというようなものについては、その使い方の悪さが恒常的な問題か、それとも突発的な問題かということをご判断した上で検査命令をかけております。これがこちらの表の1列目と2列目という中身になっております。そして、そのようなものを私ども公表すると言いましたけれども、公表するときのスタイルはこういうスタイルになっています。どことこの国、どことこの品目、その品目についてリスクのある内容という並びになっています。特別な条件がつく場合にはその条件等がついております。この表を言い直せば、私どもが何十年もかけて輸入食品の検査をしてきたその集大成なんですね。ですから、この表を見ていただくと、どことこの国にはどういう食品にどういう潜在的な問題があるのかということがわかります。だから、こういう情報というのが当然ながら検査の命令になりますよというアナウンスではあるんですけれども、更に言えば、製造者または輸入者の方に、こういう問題がありますよということを事前に勉強いただくための非常によいケーススタディーだということがわかると思います。

次の図ですけれども、こちらの検査の内容をちょっと図示しております。文章ではわかりにくいという批評をよくいただくものですので、それを図示したものでございます。

そして、その次には幾つか文字と数字を並べておりますけれども、これは去年どうだったかということをつい先月公表しておりますので、その内容をお示ししております。ですから、冒頭でお話ししました176万件という数字とか、検査件数をどれくらいやっているか、その率は何%か。先ほど言いましたように、10%前後というのはここに書いてあるわけです。個々の検査内容ではどれだけやっていますかということ等がございます。ですから、1年間検査をやるとうこういう結果が出ますよということがこちらの中に取りまとめられております。

特に皆様ご関心があると思うのがこちらの表ですけれども、違反別に並べるとどんなものの違反が多いかということですね、違反の中身をちょっと分類したものです。横に書いてござい

まずのが食品衛生法の条文。6、9というのは6条、9条というのをあらわしております、その条文の意味がその横に書いてあります。

パッと見てわかると思いますが、圧倒的に11条違反が多いんですね。11条違反の中身というのはどういうものかという、その違反条文に書いてございますとおり、規格基準に合っていないよというものです。規格基準というのは、もともと食品衛生法がちゃんと示していますから、その示してある内容に合っているかないかということは、持ってくる方、輸入者が事前にチェックをすれば確認できる内容なんですね。ですので、このように輸入者の方がいかにみずからの責任を持ってあらかじめ食品衛生法に合っているかどうかということを確認できるかできないか、こういうことが実は輸入食品の違反件数を大きく引き下げるための要素になっているということがこの表からわかると思います。

その輸入者に着目をしますと、1つには、あまり適切に食品衛生の確保を図っていないというような輸入者につきましては、一定の条件をつけまして、営業の禁停止ということがかけられるようになっております。このような禁停止の検討の対象となった業者が末尾の、年ごとに書いてございますけれども、やはり数十社あるということでございます。

そして、監視指導計画については、先ほどもお話ししておりますけれども、輸入食品をチェックしていく上での基本的な計画ということでございますが、文字がいっぱい書いてあって、難しい言葉がいっぱい並んでいるということもありますので、やはり普通の方が見ればわかりにくいんですね。ここの中には、その監視指導計画の中身がどうなっているのか、輸入食品をどういう計画でやろうとしているのかということを中心に書き入れてございます。ですから、監視指導計画の中身を見てみたいと、単純に理解してみたいということであれば、こちらの内容を確認いただければよいのではないかというふうに思います。

特にHACCPという衛生管理手法がございますけれども、そのような危害分析、それに伴う衛生管理の方法という観点から、この監視指導計画の末尾のほうには、食品の衛生管理をするためにはこういうことに注意したほうがいいんだよということが取りまとめられております。それがこちらに今お示しをしている表です。これを見てもらいますと、例えば野菜だったら残留農薬の管理をしっかりとやらなくちゃいけないんだよと、お魚だったらきちっと微生物の管理をしなくちゃいけないんだよというような基本的な事項、こういうものが取りまとめられております。

さらに、今年度について、昨年度と比較してどうかということとその後に改正点として2点スライドで追加してございます。その改正点の2枚目になりますけれども、こちらの2点目に自主的衛生管理の推進というのがございます。先ほど11条違反が非常に多いというお話をしましたが、11条違反を減らすためには輸入者の方が自主的な衛生管理を積極的に推進をしていただく必要がある。そのために、先ほど監視指導計画の末尾に管理すべき表を取りまとめているんですというお話もしました。ただ、皆様ご存じかもしれませんが、輸入者というものに資格要件があるのでしょうかということをお聞きすれば、それはないんですね、だれでも輸入者になれる。だから皆様でも輸入者になることはできますし、大手の商社の方が輸入者になることもできるということでございます。つまり、その輸入される方の資質にはばらつきが非常に大きいということがわかると思います。だから、監視指導計画の中で先ほどのような表もおつくりをして、積極的に検疫所が指導等を行っておりますけれども、さらにその輸入者の方がみずから自分で読んで、自分で対応できるような個別具体的な記述、こういうものを取りまとめて輸入者の方に指導をしていくということも大事なことでございます。

ですから、こちらの輸入者による輸出国段階における自主的衛生管理の推進ということの中にガイドラインというものをつくっています。このガイドラインをもとに、各社の方に積極的に輸入食品の衛生管理に取り組んでいただきまして、11条違反を含めた食品衛生法の違反件数ももっともっと下がると。この下がるということが結果的には輸入食品の安全性のみならず、安心を確保できるということになってくるわけでございますので、こういう点についてこれからも、私ども厚生労働本省と当然ながら現場の検疫所、またはその関連省庁といたしまして農林水産省等とも連携をとりながらこの輸入食品の安全確保に努めてまいりたいというふうに思っております。

末尾に少し海外調査の話をつけております。これはお読みいただければ内容的にはおわかり

いただけると思うんですが、例示といたしまして、フィリピンからオクラの輸入が非常に多いので、そのオクラについて残留農薬の二国間協議を行っておりました。そのときに幾つか得られた情報というのを取りまとめたものです。

写真だけ説明しますけれども、フィリピンのオクラ畑です。非常に広いところで集約的に生産されているということがわかると思います。そして、オクラ畑の横にちょっと草むらがあって、その草むらの向こう側にちょっと枯れ葉が生えているような農地があるという形になっています。これがよく言われる農薬の回避帯と呼ばれるところです。つまり農薬を使っても、横の畑に移って隣の作物を汚染してしまわないように、ある程度一定の幅をとって農薬の移染を防ぐというグリーンベルトです。

これはマニラにございます農薬の分析の研究所、こういう施設が海外にもありますというものです。

衛生管理につきましても、当然ながら、スタイルも含めて施設の中も非常に衛生的な環境の中で、一次産品であっても生産・包装がなされているということがわかりいただけだと思います。

あとは参考情報を幾つか末尾に添付しております。これは輸入食品に関するホームページでございます。こちらをご覧くださいますと、今お話ししたような内容を含めてすべて情報を得ることができます。

また、厚生労働省の大もとのホームページ、食品安全情報という幅広いところには、輸入食品のみならず、各分野の情報、例えば農薬の残留基準とか、規格基準についての情報も掲載されております。ですので、興味があれば、こちらのページのほうもごらんいただければというふうに思います。

時間が参りましたので、私の説明は以上にさせていただきます。ありがとうございました。