

輸入食品の監視指導の実施に係る基本的な考え方について

武田 寿

Basic Concept for the Inspection of Imported Foods

Hisashi TAKEDA

Center for Inspection of Imported Foods and Infectious Diseases, Kobe Quarantine Station, Ministry of Health, Labour and Welfare, 1-1 Toyahama-cho, Hyogo-ku, Kobe 652-0866, Japan

(Received September 21, 2010)

According to Article 4 of the Food Safety Basic Law (Law No. 48 of 2003), food safety must be ensured by taking necessary measures appropriately at each step of the food supply process both in Japan and overseas. From this viewpoint, for ensuring safety of imported foods further, the quarantine stations have obligations such as confirmation of the import-notification documents submitted under Article 27 of the Law, issue of inspection orders in accordance with Article 26 of the Law for imported foods suspected with high probability of violating the Act (in order to prevent harm to public health from the perspective of food sanitation), and implement of monitoring inspection under Article 28 of the Law to enforce checking of the food-sanitation conditions of various imported foods. If a quarantine station or local organization (including prefectures, cities and specially designated wards that operate public health centers) identify any violation of the Law, the Ministry of Health, Labour and Welfare (hereinafter referred to as “the MHLW”), the quarantine station and the related prefecture shall cooperate to take appropriate measures to help the corresponded importer recall the food as soon as possible. In addition, taking measures to prevent recurrence of such violations by demonstration of examples of violations and guidance to importers. Under the recent situation of accidents such as addition of toxic substances to the food, it is important to make continuous efforts for achieving food safety in exporting countries. With recognition that assurance of the safety of the consumer from foodborne illness, it is necessary for the MHLW, the Agency of Consumer Affairs, local governments and related offices to make active efforts together through risk evaluation, risk management and the risk communication for 1 while measuring the communication.

Key words—safety of imported food; assurance of food safety; risk communication

1. はじめに

平成 22 年度輸入食品監視指導計画¹⁾によると、海外からわが国に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ（以下「食品等」という）は、消費者のニーズの多様化や、国際物流の進展などを背景に、輸入届出件数は平成 17（2005）年までは年々増加し、平成 20（2008）年度は 20 年前の約 3 倍である約 176 万件になっている。また、輸入重量は約 3155 万トン（平成 20 年度実績）であり、供給熱量ベースで約 6 割を海外に依存する状況となっている。

これらわが国に輸入される食品等（以下「輸入食

品等」という）の現状を踏まえ、厚生労働省では、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という）第 28 条の規定に基づき多種多様な食品等について食品衛生の状況を幅広く監視することを目的として、年度毎に食品衛生における監視指導の実施に関する指針に基づいて「輸入食品監視指導計画」を作成し、輸入食品の安全確保対策を行っている。輸入食品等の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。

輸入食品の監視指導については、重点的、効率的かつ効果的に実施するため、①輸出国における衛生対策、②水際（輸入時）における対策、③国内における対策、の 3 段階での対応を図っている (Fig. 1)。

本稿では、まず、平成 22 年度輸入食品監視指導計画に示された法に基づく輸入食品等の安全確保体制について説明し、続いて、前年度監視結果（中間報告）の概要及び食品安全のためのリスクコミュニ

神戸検疫所輸入食品・検疫検査センター（〒652-0866 神戸市兵庫区遠矢浜町 1-1）

e-mail: takeda-hisashi@keneki.go.jp

本総説は、日本薬学会第 130 年会シンポジウム S32 で発表したものを中心に記述したものである。

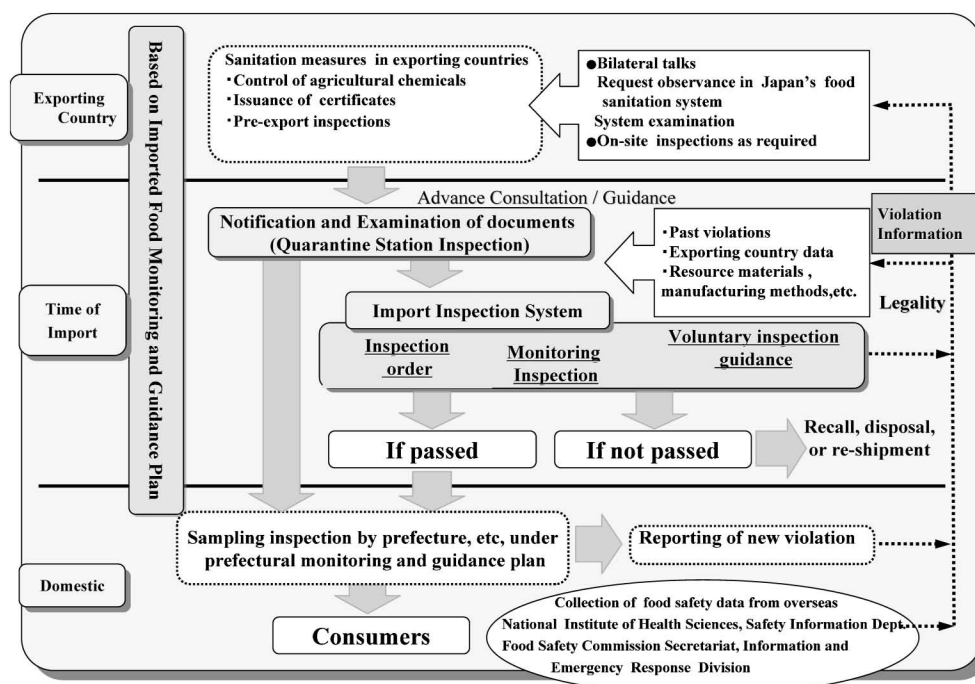


Fig. 1. Outline of the Surveillance of Imported Foods

ケーションについて述べる。

2. 輸入食品等の安全確保対策^{1,2)}

輸入食品等の監視指導の実施についての基本的な考え方として、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 4 条において「食品の安全性の確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講ずることにより行われなければならない」とされている。この観点から、輸入食品等の安全性確保については、輸出国における生産、製造、加工等の段階から輸入後の国内流通までの各段階において、次の措置を講ずることとされている。以下は平成 22 年度輸入食品監視指導計画より抜粋したものである。

2-1. 輸入食品等の監視指導の実施についての基本的な考え方

(1) 法第 27 条の規定に基づく輸入届出等により、法第 11 条又は第 18 条の規定に基づく食品等の規格又は基準をはじめとする法への適合についての基本的な情報を確認すること。

(2) 多種多様な輸入食品等の食品衛生の状況について幅広く監視するため、法第 28 条の規定に基づくモニタリング検査を実施すること。

(3) 食品衛生上の危害発生防止のため、法違反の蓋然性が高い輸入食品等について、法第 26 条の規

定に基づく検査命令を発動すること。

(4) 特定の国若しくは地域又は特定の者により製造等がなされた輸入食品等について、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要があると認める場合には、法第 8 条又は第 17 条の規定に基づく包括的輸入禁止措置を講ずること。

(5) 法違反を繰り返すなどの輸入者に対し、法違反の原因を改善させること等を目的として指導を行うとともに、法第 55 条第 2 項の規定に基づく輸入に係る営業の禁止又は停止を命ずること。

(6) 輸出国の生産等の段階における衛生対策の推進を図るため、わが国の食品衛生規制に関する在京大使館等及び輸入者への情報提供、二国間協議、現地調査並びに技術協力等を実施すること。

(7) 輸入者が食品等事業者の責務として、自主的に衛生管理を図るよう講習会の開催、輸入前指導等を通じてその取組を推進すること。

(8) 法違反が判明した際には、廃棄指導等の措置を講ずるとともに、違反事例の公表や輸入者への指導等、再発を防止するための措置を講ずること。

(9) 輸入後の国内流通段階においては、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という）が監視指導を行うとともに、検疫所や都道府県等での違反発見時には、厚生労働省本省

(以下「本省」という)、検疫所、関係都道府県等が連携を図り、輸入者による回収等が迅速に行われるよう適切な措置を講ずること。

2-2. 輸出国における衛生対策の推進 輸出国の生産等の段階において法違反の未然防止を図るため、以下の取組により輸出国における衛生対策の推進を図ることとされている。

① わが国の食品衛生規制等の周知

本省は厚生労働省のホームページ（以下「ホームページ」という）において、検査命令の対象食品、モニタリング検査が強化された食品の法違反事例等情報の提供を行っている。

また、在京大使館等や輸入者に対するこれらの情報の提供、独立行政法人国際協力機構が実施する食品衛生規制に関する研修会等を通じて、輸出国の政府担当者、輸出国の生産者、製造者、加工者等に対し情報の周知を図っている。

② 二国間協議、現地調査等

本省は、輸入時に検査命令が実施されている輸入食品等のほか、法違反の蓋然性が高い輸入食品等については輸出国政府等に対し、違反原因の究明及びその結果に基づく再発防止対策の確立について二国間協議等を通じて要請し、輸出国の生産、製造、加工等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等、衛生対策の推進を図っている。

また、法違反の多い国を中心に現地調査の実施、ポジティブリスト制度の円滑な実施や輸入牛肉等の衛生確保のため、輸出国における生産等の段階での衛生対策の検証が必要な場合には、専門家を当該輸入食品等の輸出国に派遣し、積極的に当該輸出国における衛生対策の確認を行っている。さらに、問題発生 of 未然防止の観点から、計画的に輸出国の対日輸出食品の安全対策に関する情報を収集するとともに、現地調査により輸出国の衛生対策の推進を図っている。

③ 技術協力等

本省及び検疫所は、輸出国における監視体制の強化及び残留農薬等の試験検査技術の向上に資するよう、独立行政法人国際協力機構の技術協力プロジェクトを通じた専門家の派遣や研修員の受入等により、必要に応じた輸出国への技術協力等を行っている。

中国産冷凍ほうれんそうの例では、政府に登録された生産農家で生産され、収穫前、加工時、最終製品の3段階で農薬検査され、合格のもののみが日本に輸出されている。

2-3. 水際（輸入時）における監視体制 海外から食品を販売又は営業を目的として輸入する場合、輸入者は、食品を通関する海港や空港を管轄する検疫所に輸入届出を行う必要がある。検疫所は全国31ヵ所の海空港に設置されており、専門知識を習得した食品衛生監視員が、提出されるすべての輸入届出書を確認し、届出貨物の衛生上の問題の有無を確認する。その結果、必要に応じ現場検査や検査の指示等を行い、法に適合しないものが確認された場合、輸出国への積み戻しや廃棄を指示し、法に違反する貨物の輸入を防止している。

2-4. 輸入者への自主的な衛生管理の実施に係る指導 食品安全基本法第8条において、食品関連事業者の責務として、自らが食品の安全性確保について第一義的責任を有しており、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずることとされている。

輸入食品等の安全確保については、第一義的に輸入者がその責務を有し、輸入者は、輸入を予定する食品の原料や製造方法、わが国の食品衛生規格に適合しているか等の衛生条件を検討し、問題がないことを確認した後に輸入を行うことが、輸入食品等の衛生を確保する上での出発点となる。

また、法第3条第1項において、輸入者自らの責任において輸入食品等の安全性を確保するため、必要な知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等について努めなければならないこととされている。

これらを踏まえ、法違反の未然防止を図るため、検疫所は、輸入者に対し、以下の指導等を通じて、自主的な衛生管理の推進を図っている。

① 輸入者に対する基本的な指導事項

法に基づく輸入手続き、検査制度、規格基準、添付が義務付けられている衛生証明書等の食品衛生上の規制や輸入者の責務等について周知を図る。また、輸入者の自主的な衛生管理を推進する観点から、輸入食品等の違反情報、新たに制定された規格又は基準等及び輸出国の食品衛生に関する規制を輸入者に対し適時適切に提供するとともに、輸入者自

ら輸入食品等の安全性確保に努めるよう、講習会、輸入届出時等において指導を行い、輸入者が取り扱う具体的な輸入食品等の輸出国、品目に応じ、さらに必要な事項について指導を行っている。特に加工食品にあっては、「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」に基づき、輸入者に対し、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況や製造者の衛生管理の水準等を勘案して、輸出国での原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階において必要な確認を行うよう指導している。

また、輸入する食品が輸出国において違法に生産、製造加工されたものでないこと、原材料、添加物、製造方法、検査データ等が法に適合していることについての確認を徹底するよう指導している。

併せて、生産者等を通じて入手した正確かつ最新の情報に基づく適正な輸入届出を行うよう指導するとともに、特に継続的に輸入する場合にあっては、原材料や製造方法等に変更がないこと、届出時に提示する自主検査等の成績と届出貨物の同一性が確保されていることを十分確認するよう指導している。

さらに、規格基準の改正、検査強化、販売の禁止措置等がなされた場合には、輸入者に対し情報を提供している。

② 輸入前指導の実施

輸入者に対し、①の輸入者に対する基本的な指導事項を踏まえ、生産者等から必要な資料を入手するなどにより、事前に輸入する食品の安全性や、薬事法(昭和35年法律第145号)により規制される医薬品成分の含有の有無等を確認するよう指導している。特に当該輸入者が、当該食品をわが国に初めて輸入しようとする場合、同種の食品で違反事例のあるもの等については、事前に各検疫所に相談するよう、ホームページや講習会の実施を通じて周知している。

③ 輸入前指導による法違反発見時の対応

輸入者による事前の安全性の確認の結果、輸入食品が法に適合しないことが判明した場合には、輸入者に対し、法に適合するよう適切な対策を講じ、改善が図られるまで輸入を見合わせるよう指導している。

また、改善の結果、法に適合することが書類等で確認できたものについても、必要に応じて、サンプル品の輸入等により当該食品が規格基準等を満たし

ているか否かを検査等により確認するよう指導している。

④ 自主検査の実施

初回輸入時においては、輸入食品等の成分規格や添加物等の使用状況に基づき、当該輸入食品等が法に適合していることの確認のために必要な検査項目について自主検査を行うよう指導している。継続的に輸入する場合には、輸入頻度や①の輸入者に対する基本的な指導事項を踏まえ、当該輸入食品の成分規格、添加物等の使用状況を定期的に確認し、同種の食品の違反情報等も参考としながら、定期的に自主検査を行うよう指導している。

⑤ 輸入食品等の記録の作成及び保存

輸入者に対し、輸入食品等の流通状況についての確認がいつでも行えるよう、当該食品等に関する輸入や販売状況の記録等の適正な作成及び保存に努めるとともに、法違反が発見された場合には、関係する検疫所又は都道府県等に当該情報を速やかに提供することが可能となるよう指導している。

⑥ 適正表示

輸入者に対し、輸入食品等の適正な期限表示などの表示内容が国内の関係法令の基準に適合するよう管理するとともに、必要に応じて輸入者の所在地を管轄する都道府県等に事前に照会等するよう指導している。

⑦ 輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者の食品衛生に関する知識の向上

輸入者、通関業者及び保税等倉庫業者に対し、①-⑥の指導事項等についての説明会を開催するとともに、関係団体等が開催する講習会に輸入食品等を担当する者を積極的に派遣させること等により、担当者の食品衛生に関する知識の習得に努め、輸入食品等の安全性確保が図られるよう指導している。

3. 平成21年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)概要³⁾

- 届出件数、検査件数、違反状況 (Tables 1 and 2)

平成21年4月から9月の間に、届出件数は903873件、届出重量は11791千トンであり、これに対し、届出件数の12.0%にあたる108390件(モニタリング検査24200件、検査命令54221件、自主検査29969件)について検査を実施し、このうち660件(延べ697件)を法違反として、積み戻し又は廃棄

Table 1. Notification, Inspection and Violation Statuses (Apr–Sep 2009: Tentative)

No. of notifications (cases)	Amount of import (1,000 tons)	No. of inspections ^{※1} (cases)	Percentage ^{※2} (%)	No. of violations (cases)	Percentage ^{※2} (%)
903,873	11,791	108,390 (54,221) ^{※3}	12.0	660	0.07
(Previous FY) 887,703	12,046	91,955	10.4	501	0.06

※1 Values obtained after excluding overlapping cases from the total values of monitoring, inspections, inspection orders, instructive inspections, etc. ※2 Proportion of the number of inspections to the number of notifications. ※3 Figures relate to inspection orders.

Table 2. Major Violation Cases (Apr–Sep 2009: Tentative)

Violated article	No. of violations (cases)	Proportion (%)	Major violations
Article 6 (Distribution of prohibited foods and additives)	213	30.6	Aflatoxin contamination in corn, pearl barley, peanuts, sesame, etc.; cyanide contamination in cassava, <i>Listeria monocytogenes</i> contamination in meat products; detection of diarrhetic shellfish toxin; deterioration and fungus formation due to accidents during the transport of rice, wheat and cacao beans, etc.
Article 9 (Limitation on distribution, etc. of diseased meat, etc.)	1	0.1	Health Certificate not attached
Article 10 (Limitation on distribution, etc. of additives, etc.)	23	3.3	Processed foods that contain additives such as cyclamate, tertiary butylhydroquinone (TBHQ), orange II, azorubin, melamine, or any other additives not designated for use as additives
Article 11 (Standards and specifications for foods and additives)	384	55.1	Violation of specifications for vegetables and dried vegetables (violation of standards for residual pesticides); violation of specifications for seafood and processed products thereof (including antibacterial substances, and violation of standards for residual pesticides); violation of specifications for frozen foods (viable cell count, <i>Escherichia coli</i> and coliform bacilli), violation of standards for usage of additives (sorbic acid, benzoic acid, etc.); and excessive amounts of residual additives (sulfur dioxide, etc.)
Article 18 (Standards and specifications for instruments and containers/packages)	43	6.2	Violation of specifications/standards for instruments and containers/packages; violation of specifications for raw materials
Article 18 applied mutatis mutandis to article 62 (Mutatis mutandis as applied to toys, etc.)	33	4.7	Violation of specifications for toys or their raw materials
Total	697 (Total number) ^{※1} 660 (Number of notified violations) ^{※2}		※1 Total number of item-by-item inspections ※2 Number of notifications for which inspection was carried out

等の措置を講じた。これは、届出件数の0.07%に相当する。

違反事例を条文別にみると、食品の微生物規格、残留農薬の基準、添加物の使用基準等の規格基準に係る法第11条違反の384件が最も多くなっている。食品の規格基準は、国によって食生活習慣の違

いもあって、基準が違うので、日本の基準に合うような作物のつくり方を教え、日本の基準に合っているかということを確認している。次いでアフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等に係る法第6条違反が213件あった。事故米の流通問題に伴う事故報告提出の指導強化により事故の報告が増加したこと

から昨年度同期と比較して違反が大幅に増加した。また、器具又は容器包装の規格に係る法第 18 条違反が 43 件あった。器具・容器包装は食品と直接接触して使用されることから、それらに含有される構成成分や不純物が食品に移行して、人間の体内に取り込まれる可能性は高く、また、その量も残留農薬や汚染物と比べてかなり高くなることがある。さらに、おもちゃの規格に係る法第 62 条に基づき準用される法第 18 条違反が 33 件あった。このように乳幼児が口に接することによって危害を与えるようなものも、監視の対象になっている。小さな子供は何でも口に入れることがあるので、基本的には 6 歳未満の子供が使うような、歯がため、積み木、ボールなどが対象になる。平成 20 年 10 月に米国でトーマスのおもちゃから鉛が検出したことを受けて、おもちゃの規制を強化して、パズルなどの知育玩具につ

いても検査対象を拡大している。

4. 食の安全と安心を巡るわが国の現状と対応及び食品安全のためのリスクコミュニケーション^{4,5)}

わが国は主要先進国中ほぼ唯一、食糧供給の過半数を海外に頼る国である。貿易の国際化や国際物流の進展により、安価な農産物が海外で生産・加工され長距離輸送されてくるだけでなく、急速な少子・高齢化の進行や女性の社会進出もあり、一般に加工度が高く調理済の食材が重宝されるようになっている。消費者は、生産現場や生産・加工・流通過程についてよくわからないまま、手軽で安価な食材を手に入れることができるようになった。さらに、健康やダイエットへの関心が高まるとともにグルメ志向も強まって、この面で消費者の関心をあおる番組と広告宣伝や関連の情報があふれている。情報が過剰な中で、表示や産地の偽装、高級料亭での、客に提

Table 3. Incidents over the Food

Year/Month	Incidents
2000	Food poisoning caused by Snow Brand Milk Products Co., Ltd. Incidence of 15000 Patients
10	Unreviewed safety of genetically modified corn, StarLink found in extensively
2001	9 Announced the discovery of Japan's first BSE infected cattle
2002	1 Snow Brand Food Co., Ltd. impersonation cases were discovered in meat
3	KPL subsidiary "Chikinufuzu KPL" disguised cases were discovered in chicken
5	"Mister Donut" of banned food additives discovered in steamed meat bun
6	Unauthorized use of chemical additives in the perfume Kyowa, product recall spreads
7	The pesticide residue issue, asked to refrain from frozen spinach imports from China
8	Nippon Ham Co., Ltd. incidents were discovered disguised meat
8	Daihorutan and farmers across the country, "unregistered pesticide" use of exposed
2003	2 Ion Group (Ltd), Prima Meat Packers Co., Ltd. accused the mixed allergens
6	Fish mercury standard announced by the Ministry of Health, and conservative buying among consumers in red snapper
7	Food Safety Commission was established (In May, the Food Safety Basic Law enacted Partial Revision of the Food Sanitation Law)
9	Antibiotics were detected from frozen shrimp imported from China
10	The 21-month-old cow found infected with BSE in Japan
12	In the U.S. BSE cow was found infected U.S. beef import ban
2004	1 Bird flu outbreak in Yamaguchi
1	Expansion of bird flu throughout Asia. To ban imports from countries
2	The third case of bird flu in Kyoto
2005	12 Resume imports of U.S. beef
2006	5 TBS program "white beans diet," More than 600 people in pain
2007	1 Aru-aruru dictionary of a KTV "natto diet" in the fabrication
3	Fujiya Co, Ltd. to collect and use of expired milk consumption
6	Meat Hope (Co.) is disguised minced
2008	1 Poisoning in Chinese frozen dumplings. 10 people hospitalized
7	Company Uohide, and disguised and sold to domestic Chinese eel
10	Revealed that the food is distributed as the government sold them contaminated rice
2009	9 Kao edible oil, "Econa" stop sales

供した食材の使いまわしなど、食品の安全性や信頼性を傷つける事件が多発し、消費者の不安に拍車をかけている (Table 3).⁶⁾ 食は、命ある限り、毎日の生活の中で反復継続して営まれるものであり、その安全性に信頼が置けないことになれば、われわれの社会基盤そのものが脅かされる深刻な事態になると言える。

食を巡る社会的な環境も大きく変化している。国民（消費者）は戦後まずお腹いっぱい食べることに関心があったが、次第に、より美味しいもの、栄養のあるものに意識転換していき、飽食の時代になると、逆にカロリーの取り過ぎに注意するようにな

り、健康維持に役立つものに関心が向いていく。最近では、食品に対する国民（消費者）の意識はより安全なものに向いてきた (Fig. 2).

行政においては、BSE 問題を契機に、食品の安全の確保のための施策を充実させ、国民の健康の保護の向上のために、食品安全行政の見直しが図られ、食品安全基本法が制定された。食品安全基本法に基づいてスタートした食品安全行政では、食品の安全に「絶対」はなく、常になんらかのリスクがあることを前提とし、科学的知見に基づいてこれを制御することによって食品の安全を確保していくという考え方「リスク分析」が導入された (Fig. 3).²⁾

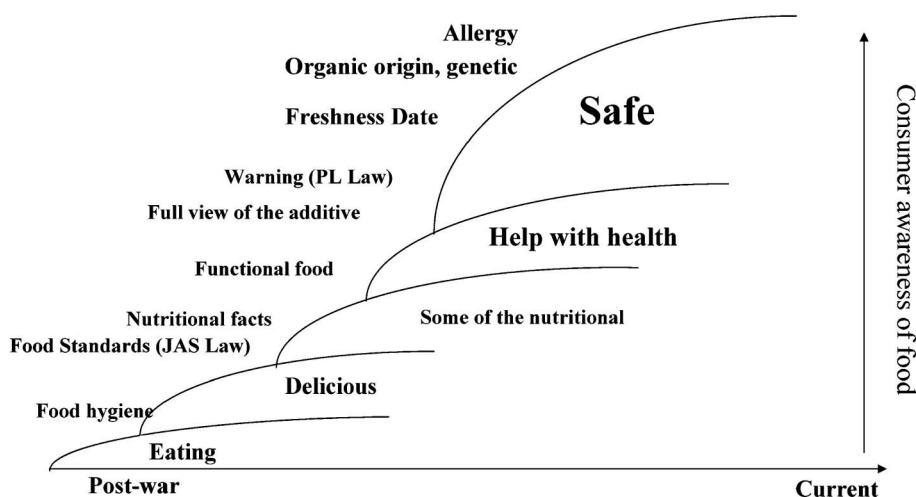


Fig. 2. Awareness of Safe Shift from Consumers Eating

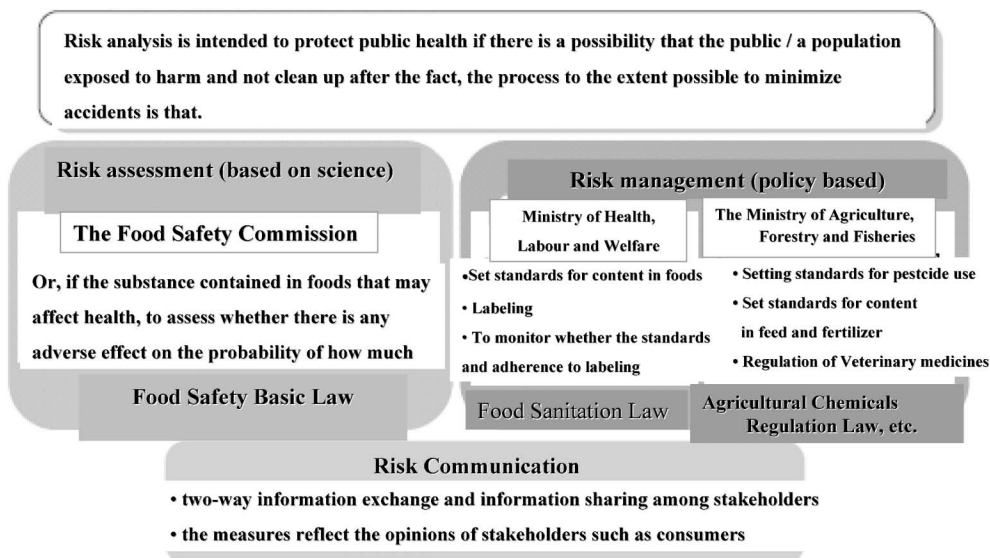
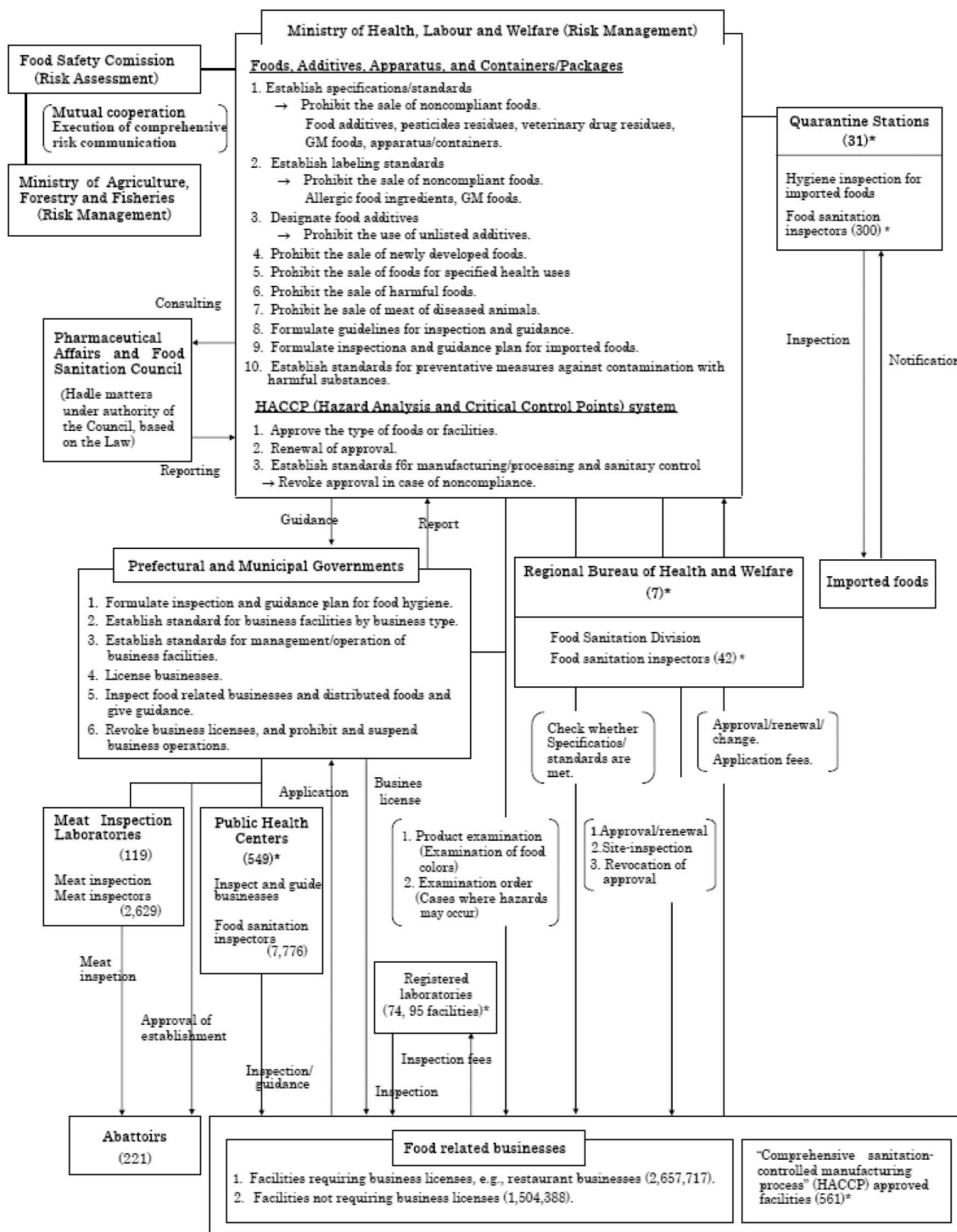


Fig. 3. New Approaches to Food Safety (Risk Analysis)

リスク分析はリスク評価, リスク管理, リスクコミュニケーションの3要素から構成され, これらが相互に作用し合うことによって, よりよい成果が得られる科学的手法である. 内閣府に新たに科学的リス

ク評価を任務とする食品安全委員会が設置されてリスクコミュニケーションを専門に担当する部署がつけられた. リスク管理にあたる厚生労働省と農林水産省でもリスクコミュニケーションに力を入れてい



Note: The statistics were as of the end of fiscal 2003. The statistics marked with "*" were as of April 1, 2005.

Fig. 4. Overview of Administration of Foods Safety

る。

今必要とされることの1つは信頼できる情報の提供と不安や質問に答える仕組みである。基本的に食品の選択は個人の自由であり、好みや安心感が影響する。また、同じ食品成分でも摂取する人が高齢者か幼児かなどで必要量は異なり、生命に必要な食塩もとり過ぎると疾病の原因になり得るし、食べ方によい場合と悪い場合があり得る。薬の場合は医者や薬剤師が服薬指導をするが、食品の場合は消費者自身が、どの食品を、どのように摂取すればよいかを信頼できる情報にあたり確かめる必要がある。このために食品安全の情報はひと通りの情報を提供するのでは足りず、科学的であると同時に個々のニーズに対応した、信頼性の高い情報を利用し易く、かつわかり易く提供することが求められる。

従来、食品の安全性の確保の問題は専門家、行政、食品関係事業者（特に製造時間関係事業者）が中心となっていたが、リスク分析の考え方では食品の安全に最も利害のある消費者も役割を持って参加し社会全体で責任を分かち合い、食品の安全を達成することとされた (Fig. 4).⁷⁾ 平時における監視指導、収去検査、衛生管理、あるいは HACCP の導入など、食中毒、食品事故の未然防止の種々の対策を講じていても、中毒や事故を完全に防止することはできない。危機管理の原則は何か問題が起こったときに、状況を把握しすぐに対応する必要がある。緊急事態の発生に備えて、緊急時の対処のあり方に関するマニュアルは作成され公表されている。事件や事故が起こるたびに、関係各所の連携や協力体制の必要性が要請されるが、マニュアルは作成することが目的化してしまっただけでは何もしない。マニュアル作成後にそれを実際に適切に運用し、不具合などがあるならば逐次改正していくことが何よりも重要になる。重大な事件、事故は、どうしても複数の自治体や行政区分にまたがって発生することが多く、各自治体で発生している食品関係事件を注意深く情報収集しながら、解析していき、分散していて個別の自治体では気づかない事件の端緒を探り出す機能は国の重要な業務であり、常に疫学的な視点で現象を分析していくこと、また、それぞれの担当者がそれぞれの持ち場で、それぞれの役割を確実に果たしていくことが何よりも重要である。

食品は生産者、加工業者、流通・小売業者、そし

て消費者へと流れていく。このような「農場から食卓まで」の食品供給の行程を「フードチェーン」と呼ぶ。フードチェーンのどの関係者が間違いを起こしても食品のリスクは大きくなる。関係者が対立して非難し合うのではなく、「安全を守る」という目的を共有して、協力して努力することが食品の安全を守るのである。そのためにそれぞれの段階でのリスク評価とリスク管理が必要であり、さらにフードチェーンのすべての関係者の間で情報及び意見を相互に交換し、連携するためにもリスクコミュニケーションが重要である。

ここにお集まりの皆さんが、今日話を聞いて、輸入食品等の安全性確保のための施策についてより関心を持って頂いて、今日のようなシンポジウムやマスコミの方を含めたリスクコミュニケーションがまた別の機会でも開催されたり、輸入者や事業者の方が自分のところはこういった安全対策をとっていますよと消費者の方に説明できるようなコミュニケーションの場が広がっていけば、必ず食品の安全と安心は向上していくと思っている。

REFERENCES

- 1) Ministry of Health, Labour and Welfare, “Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2010.”: <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10/english.html>, cited 11 May, 2011.
- 2) Ministry of Health, Labour and Welfare: <http://hfnet.nih.go.jp/usr/kiso/pamphlet/food-safe.pdf>, National Institute of Health and Nutrition Web, cited 11 November, 2009.
- 3) Ministry of Health, Labour and Welfare, “Inspection Results of Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2009: Interim Report.”: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/09/dl/09-04a.pdf>, cited 11 May, 2011.
- 4) Ministry of Health, Labour and Welfare, Food safety information: <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>, cited 11 November, 2009.
- 5) “Shokuhin Anzen Handbook,” ed. by Food Safety Handbook Editorial Committee, Maruzen Co. Ltd., Tokyo, 2010.
- 6) Ministry of Health, Labour and Welfare: <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/>

-
- iyaku/syoku-anzen/iken/100125-1.html), cited 11 May, 2011.
- 7) Ministry of Health, Labour and Welfare, Food Safety Information, Overview of Administration of Food Safety: (<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/administration/dl/03.pdf>), cited 11 November, 2009.