

○吉川座長

新本先生、どうもありがとうございました。

前半、今までの流れの中での食中毒菌の定量的なリスク評価と、ある意味ではH A C C Pというのはああいう形で、危害の原因になるハザードの原因を決めた上で、たくさんのステップの中にどのくらいの確立で、どのくらいのリスクが潜むかという分析をして、そのクリティカルポイントと重点を、どこをどう締めたらどのくらいの確率で、あるいは危害の現象が起こるかというシナリオを推定した上で管理基準を決めていくという方式がH A C C Pの基本戦略になっているんですけど、そのときの定量的な根拠というのはああいう形で出すのだというのが食品安全委員会の一つのメッセージだったと思います。

放射線に関しても今言われたような格好で、ある意味では食品安全委員会の難しいところは、プリオンのときもそうですけれども、確実なデータというものに基づいて定量的な分析ができればベストですけれども、実際にはデータがなかったり、一部穴埋めをしながら、その上で科学的分析をしなければならないというところがあって、分析できませんと返せば一番楽なんですけれども、それでは食品安全委員会を置いた意味がないというところで、なかなか数字にならない部分も含めて定量的に物を考えるという、かなり複雑な操作をしなければならないということですが、

きょうは背景にあるカリウム40の問題から見たときの我々、今、素人が基準をどこにするかと言うので、不安に感じているレベルのものが相対的にどのくらいのものだったか。多分、最初のころに議論になった、我々が毎年やっているレントゲンを浴びると0.6ミリだとか、X線、CTをやると一遍に6ミリシーベルト浴びるとかいうデータは、生体にとっては、リスクとしては当然同じように考えなければいけないんですけども、食品安全委員会としては、食品という切り口なので、それはまた外に置いておいてという議論を諮問され答えたということがあって、なかなかトータルで自分なりのシナリオを考えると結構難しい、どう整合性をとったらいいんだという難しい部分も根にはあるような気がしますけれども、その辺についてはまた。

何か最初の予定よりも随分伸びてるんで、やはりそれでもちょっと疲れたと思いますので、10分休んで、残り最後15分にしかありませんけれども、フロアのほうから、きょうの三方の先生の話聞いて、自分なりに考えて、やはりここは納得できない、あるいはここはちゃんと議論しておくべきではないかということ

を、あるいは演者の先生方にパネルディスカッションの形で、ほかの先生のプレゼンテーションに対して、いや私はとても納得できないというところがあれば、そんな意見も伺いたいと思います。

それでは、とりあえず、新本先生どうもありがとうございました。

(休憩)

○吉川座長

最初に、もし、お三方で、ちょっとここはしゃべり足りなかったということがあれば伺っておきたいですけれども、いいですか。

それでは、フロアのほうから、きょうの農場から、また加工・流通を含め、また、それを第三者的に科学的に評価するというそれぞれのポイントからお話をいただきましたけれども、御意見あるいは疑問点を含めて、フランクに、どんなことでも構いません。やはりここはよくわからなかったということでも構いません。どなたかございますか。

○質問者

私、岐阜県内の保健所に勤務する材木と申します。先生方、御貴重なお話ありがとうございました。

森田先生に、ちょっと気になったことがあったのでお伺いしたいのですが、初め群馬県の食肉検査所にアメリカ農務省の方が来られたときに酷評を受けたとのことですが、やはり、その当時の様子というのは、今から見てもひどかったのでしょうか。

○森田先生

食肉衛生の世界標準は83℃の温湯が入った消毒槽がある、軍手は使用不可です。1990年までは日本では消毒槽すら食肉処理場に設置されていませんでした。今、思うととてもひどい衛生状態でした。私は獣医師で1985年に食肉検査所に勤務しましたが、その時の私も認識も「食肉処理場だから汚いのは当然だ」というものでした。しかし、今はもちろん違います。

岐阜県にはJ A 飛騨ミートという食肉処理場があり



ます。今、J A 飛驒ミートは世界一清潔な肉を生産していると私は思っています。あなたの県にJ A 飛驒ミートがあります。そこを見学すれば「世界一の衛生管理をしている処理場」をみる事ができると思います。

2011年、私はアフリカ ウガンダに行きました。「30年前の日本の処理場みたいだ」と私は思いました。日本の食肉衛生はとてもよくなっています。食肉処理は手作業が多いので、きちんと行っている食肉処理場と、ちょっといいかげんにやっている食肉処理場があります。この差ができてきているところが、今日の日本の問題だと思います。以上です。

○吉川座長

僕らもB S Eのときに、自分たちの学生時代の芝浦屠場のイメージしかなくて、それで、たしか群馬県のそこに行ったと思うんですね。日本全国で4カ所だけアメリカのH A C C P認定を受けて、アメリカに牛肉を輸出できるという食肉処理のところがあって、見て、学生時代の食肉処理場のイメージを持って見に行ったんでびっくりして、何という近代的なあれなんだろうと思って。だけど、今はどのぐらい日本はふえてきているんですかね。

○森田先生

対米輸出はまだ四つです
(平成24年6月9日現在：認定施設は7施設に増えているが、口蹄疫や放射能の影響で輸出はされていない)。

○吉川座長

四つのままですか。

○森田先生

今、香港輸出、シンガポール輸出、マカオ輸出等、国によって輸出規定は少しずつ異なりますが、H A C C Pを入れることが基礎となっています。J A 飛驒ミートはシンガポール、マカオ、タイ輸出をしていると思います。

外国にはH A C C Pを導入した食肉処理場で処理した衛生的な食肉を出荷しています。国内流通の食肉はH A C C Pを入れていなくても流通可能です。はっきり言って、外国に輸出する食肉の方が、国内流通の食肉よりも衛生が担保されています。

食肉処理は人が作業することが多いので、人によって生産される食肉の衛生が異なります。ナイフ消毒槽を設置したとしても、ナイフ消毒を1頭1頭行わなければ意味がありません。人をいかに教育するかが最も重要です。

○吉川座長

そうですね。インターネットでH A C C Pのところ

を見ていくと、本来H A C C Pなんていうのは、N A S Aのあそこのときの、航空宇宙局が宇宙に持っていく食品安全のための物すごくたくさんある工程のやつをどうやるかという、全部のステップを同じ重さでやるというS O Pではとても無理で、その重点管理を考えようというのでシナリオをつかってリスク分析をしていくという戦略に変えたのであって、あんなものを認定制にして、判こを押してもらおうという制度は日本だけで、日本はH A C C Pの輸入方法を間違えたってかなり手厳しく書かれている方があって、今言われたように、特に、雪印はH A C C Pを取っていたにもかかわらず、あれだけの大規模中毒を起こした、H A C C Pって一体何だったんだという、専門家の間ではかなり反省の意味があったけど、言われたように、ハードだけではなくて、本当はソフトのレギュレーションにかかわるシステムであったと思いますけれども。

○森田先生

やっぱり雪印乳業の事例も含め、「衛生的なものを仕入れるか」が重要だと思っています。雪印乳業は同じ会社からの原材料である脱脂粉乳に黄色ブドウ球菌毒素(エンテロトキシン)が入っていた。原材料を仕入れるところで、黄色ブドウ球菌毒素(エンテロトキシン)検査を怠ったことが原因であると思っています。一番重要なのは「いい原材料を仕入れる」です。そうしないと、その後、対策を実行してもリスクはなかなか減らないと私は思っております。

○吉川座長

ありがとうございました。

○質問者

大分のほうで食肉衛生検査所に今は勤めています。それで、以前、県庁のところでリスクコミュニケーションの仕事をしたことがあるんですが、冒頭で吉川先生もおっしゃっていたように、消費者の方、今回、今後呼んだらどうかという話もありましたけど、会を持つとどうしても生産者と消費者の意見がなかなか合わなかったり、お互いに反対・賛成みたいな話で、特にB S Eの件とかが、そういう形でなかなか問題解決しないのかなと思うんですけど、今後、新本先生にお聞きしたいんですけど、リスクコミュニケーションのあり方ですね、ぜひお願いいたします。

○新本先生

おっしゃるとおり、なかなか、食品安全委員会は科学的な立場でリスクを御理解していただくというのはまず第一にあるんですけども、生産者、消費者でなかなかその、心の問題を含めますとなかなかかみ合わ

ないという部分が確かにあるところでございますけれども。

食品安全委員会のほうで、今、そういったところを何とかできないかということで工夫している事例ということで御紹介させていただきますと、いろいろな科学的な評価結果なりについて御説明するに当たりましては、一方通行の講演会ではなくて、できるだけひざ詰めというか、少人数で気さくな形で、サイエンスカフェと言ってますけれども、そういうスタイルで意見交換やるとか、あるいはワークショップ方式とって、グループディスカッションを主体として、その中に消費者、事業者、あるいは有識者という形で、いろんな立場の方が、その立場でお話をいただくことで相互に理解していただくという形での、そういった新しいスタイルの意見交換会といますか、そういったものを、今、各地域でやっているところでございまして、そういったことを通じて、相互理解が進むのかなというのが一つと。

あと、最近、新しい取り組みとして食品安全委員会で進めておりますのは、消費者団体と協働で意見交換会をやろうと。どうしても行政がやると、テーマの設定とか進め方もひとりよがりになりがちなので、企画の段階で、消費者団体さんに入っていていただいて、会の運営の仕方とか、あるいは質問のとり方とかも含めて一緒にやっていくということを今年度から新たなチャレンジとしてやっているところでして、そこは一定の評価もいただいているようでございますので、そういった取り組みを今後進めていきたいなと思っております。御参考になればと思います。

○吉川座長

ほかにございますか。

やってみると、本当にリスクコミュニケーションが一番難しい気がするんですよ。リスク評価も難しいし管理も決して楽ではないですけど、でも、少々交えてリスクコミュニケーションするというのは非常に難しく、何度か我々もやっているときに、外国のリスクコミの先生とかを呼んできて、彼らの経験上、リスクコミュニケーションのときにやっていいこと、やっていけないことということを挙げてもらうと、我々がやるリスクコミュニケーションってやってはならないことばかりをやっているという、上から目線で、わからないから教えてやるという態度でしゃべったら絶対にだめとかいうのが最初に書いてあるんですけど、それから、相手を説得しようと思っはいけないとか、リスクコミのときの注意事項というのがあるのを聞いたと

きに、ちょっと目からうろこで、そうなんだという、ヨーロッパ、アメリカの、さきに行った連中も同じような苦勞をしながら、どういうコミュニケーションをとっていくかということを探索してきているんだというのを感じたことがありますけれども。

言われたような企画とか、あるいはこんなシンポジウムでなくて、ワークショップ、僕もずっとワークショップって、普通に僕らがやっているシンポジウムと何が違うんだろうというのは実はよくわからなくて、学会でも、これがセミナーで、これがシンポジウムで、これがワークショップとか、みんなシンポジウムだと済まないから、何か同じようだけどワークショップにしようとか言ってやっていたけど、本当にそういう場数を踏んだ人のワークショップのつくり方というのはまた全然別で、こういうのをワークショップと言うんだというのは、結構、国際委員会が音頭をとる地元でのワークショップなんていうのは非常にうまくできていて、ああいうのはやっぱり取り入れないといけないのかなという気がしますけど。

ただ、最初に言った安全ということは説明できるけど、その安心を買うというのはコミュニケーションにも非常にかかわってくるし、でも、やっぱり情報の発信としてどれだけ公開性を持って、どれだけ透明性を持って中立・科学的に評価できるかというのはやはり基礎で、その部分がないと、どんなにおりていって抱き合っても、やはり信頼にはつながらない。日本の消費者の一番きついところは、何回アンケートをしても、最も不信の強いのが行政にならざるを得ないんですね。あなたはどこを信頼しますかという、メディアとか消費者団体とか、その辺が上位のほうにいて、ちょっと下のほうに食品安全委員会がいて、ぐっと離れて行政となる。しかし、レギュレーションを決めるところは行政なんで、ここに不信感を持たれると、実は、事は一步も先に進まないんですね。ヨーロッパとかアメリカのを見てると、やはりリスク管理するところというのはそれなりの責任、評価をそのまま受け入れてレギュレーションするわけじゃない、いろんな要素を含めて基準を決めたりしてくるんで、そのための説明責任というものを非常に明確にして、評価はこうだったけど、でも現実から考えると、あるいはコストベネフィットを考えると、これだけの税金を使ってこれだけのリスク回避しかないからこうしますとか、そういうことをちゃんと自分の責任でもってわかるようにやってくる。日本の場合は丸投げして、あれは食品安全委員会が言ったんで、うちの責任ではありません式にやられると、

いつまでたっても消費者の消費者の信頼を勝ち得られないんじゃないかということ私はやっている感じて、やはり評価する者には評価する者の責任があるだろうし、また、それを受けてレギュレーションを考える人にはそれなりの責任があるはずですし、また、そのレギュレーションをアクセプタブルなものとして受け入れるとすれば、消費者にもそれなりの責任が生ずるということ三者が受け入れないと、なかなか本当の意味でのコミュニケーションにはなっていないんじゃないかなということ、食品安全委員会をやっているときによく感じました。済みません、何か勝手に自分の感想を言っているようで申しわけないんですけど。

5時を過ぎましたけれども、ほかにフロアのほうから質問がなければ、一応このセッションを閉めたいと思います。

それでは、お三方の先生、どうもありがとうございました。もう一度拍手をお願いいたします。

○事務局

吉川先生、どうもありがとうございました。御経験を、いろいろ言いにくいこともありますが、お話しいただきましてありがとうございました。

これで、このワークショップはクローズということで、5時から和楽というところで閉会式を開催することになっておりますので、お手すきの参加者の皆さんは、ぜひ御参加いただきましたらありがたいと思います。

本日は、どうもありがとうございました。