

食の安全・安心対策推進の現状と課題 —広島県を中心とした食品衛生を考える—

三 好 康 之

広島食品微生物研究会(広島大学 中野宏幸会長)が世話人となり、平成17年9月、食品衛生の専門家約200名の参加を得て、「第24回日本食品微生物学会学術セミナー(in 広島)」が開催された。食品衛生に関する問題点を討議し、最近県内の食品関係者が緊急に対策すべき事例として、①カンピロバクター食中毒と予防対策(宮崎大学農学部 獣医公衆衛生学教室 三澤尚明氏)、②ノロウイルス集団感染事例とその予防対策(福山市保健所 田中知徳氏)、③広島県における食品の安全への取り組み(広島県福祉保健部食品衛生室 田中富士雄氏)、さらには、国内外の食品衛生の動向に関する講演として、④Codexにおける食品の安全規格と国際的動向(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 豊福肇氏)、⑤食品安全委員会と食の安全への取り組み(内閣府食品安全委員会事務局 一色賢司氏)に講演を依頼した。迫力に満ちた第一線の研究者の講演内容を、私のまとめで紹介します。

講演①：本食中毒は1990年以降先進国で増加し、国内でも2001年以降第1位を占めている。原因菌の多くは家禽、家畜などの腸管内に広く分布するほか、河川、下水からも広く分離。菌は微好気性で、大気中の酸素濃度で速やかに死滅し、実験的には乾燥に弱く、30℃以下では増殖できないが、冷蔵保存した食品や飲料水中では比較的長期間生存。予防は、宿主内での発生機序だけでなく、食品を含む多様に変化する様々な環境中での生存様式の利用も重要である。

講演②：福山市内の特別養護老人ホームで発生した本ウイルスによる感染性胃腸炎の集団感染事例について報告された。入所者72名中47名、職員69名中20名が感染し、車いす使用者・寝たきり者など介護度の高い入所者は高率で発生。職員では介護職に有症者が多かった。検便の結果、有症者67名中38名、無症状者17名からもgenogroup II (GII), 遺伝子型は4型(GII/4)のノロウイルスを

検出。対応マニュアルを作成し、再発防止に取り組む中。

講演③：日本では、平成7年の食品衛生法の改正で、HACCPシステムによる衛生管理を基礎とした「総合衛生管理製造過程の承認制度(同法第7条の3)」を創設し、導入を推進してきた。広島県は、県内に立地する中小の製造・加工施設を対象に自主衛生管理の一層の向上を図るため、県の制定した衛生管理基準を満たした施設を、独自に認証する「広島県食品自主衛生管理認定制度」を、平成16年8月にスタート。HACCPの広島版で、中国地方5県では初めての試み。食品業者は自社の衛生管理マニュアルを、県指定の認証機関に申請。認証機関は審査後、認証書の交付の可否を決定。平成17年6月現在、かき作業場4施設、菓子製造業3施設が認証されている。

講演④：Codex委員会はFAOとWHOにより、1962年に設立の国際政府機関組織として「消費者の保健の保護」及び「食品の公正な取引の保証」を目的に、科学に基づく国際基準や規範の作成を行っている。Codex規格は加盟各国の受け入れ義務はないものの、食品についての国際規格はCodexの規格基準になる。

講演⑤：食品安全基本法の施行に伴い、内閣府に食品安全委員会が発足。リスク評価を実施し、安全性確保の科学的根拠を整理するとともに、リスクコミュニケーションを推進。HP、季刊誌による情報提供、食の安全ダイヤル、食品安全モニターを通じて意見・情報を収集したが、リスクという考え方は国民に十分浸透するには至っていない。(同会副会長)