

食の安全安心に関する広島県の取り組み

三 好 康 之

日本では、女性の社会進出によって経済的余裕が生まれ、家事労働の外部化が進んで来ました。さらには食事の高級化、嗜好の多様化、簡易化が進み、あるいは中食（なかしょく）の購入機会や外食が増えたことも重なって、消費熱量ベースで約60%の食料を世界各地から輸入する世界有数の食糧輸入国となっています。

この結果、輸入農産物の違法農薬使用や基準量を超える残留農薬、違法食品添加物を使用した加工食品、病原性大腸菌O157、サルモネラ属菌等による食品の汚染、農産物の原産国・原産地の偽装表示等様々な問題点が起こりました。このため、消費者の叫びは「食の安全・安心」に重点が置かれています。

同時に、米を中心に多様な食品をバランス良く摂取する伝統的な「日本型食生活」が崩壊し、脂質の摂取過多等栄養バランスを欠いた欧米型食生活志向の実態は、若年者から成人まで生活習慣病の増加傾向など顕著に表れており、健康への悪影響が強く心配されています。

こうした、国民の食の安全安心・健康志向、の強まりの中で、政府は平成14年以来、食品衛生法、JAS法を相次いで改訂し、さらには同15年食品基本法を立法・施行し、内閣府に設置された食品安全委員会を中心に、「食の安全・安心」に関する取り組み、あるいは農林水産省を先頭にスローフード運動などが重点的に進められています。

広島県でも、「生産履歴がわかる食品」、あるいは農薬や化学肥料の使用を抑えた「特別栽培農産物」、さらには県独自の「自主衛生管理規準を満たす食品製造・加工業者など」の認証制度を導入する取り組みがなされています。こうして、安全で安心できる広島県産の農作物を地元で消費してもらう「地産地消」などの取り組みに発展させて

いく予定です。

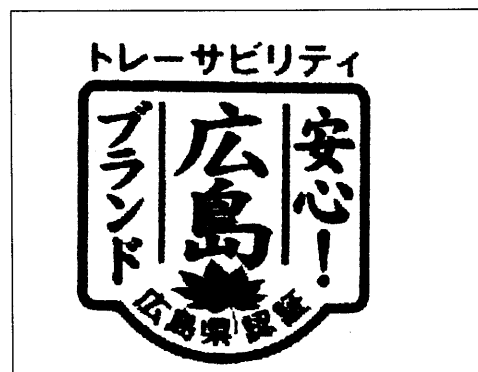
以下、広島県の取り組みを紹介します。詳しくは広島県のホームページをご覧ください。

県産品に「安心！広島ブランド」表示 広島県、全国初の認証制度

広島県農林水産部は平成16年7月30日、「食の安全・安心」を確保する目的で、食品の生産履歴（トレーサビリティ）システムについて、県産の主要農林水産物またはその加工品を対象とし、県独自の認証制度を全国で初めて導入・施行することになりました。

県の基準を満たすシステムを整えた食品は「安心！広島ブランド」として認証し、県産の農林水産物の競争力の強化も目指しています。県は現在、県内で生産が盛んなコメ、アスパラガス、ワケギ、温州ミカン、ナシ、鶏卵、カキ、養殖ブリなど17品目を選び、基準を作成しました。

このシステムは、食の生産現場から食卓に届くまで、各段階での食品管理情報を途切れることなく記録します。追跡項目は各品目の特性に応じ、個別の生産者▽生産者の出荷日量▽選果場の出荷日量▽採取海域の出荷日量—などを設定しています。



生産履歴システムで管理する情報も、品目ごとに設定します。農薬や肥料の種類や使用頻度など栽培基準△畜産物へのワクチン接種歴や飼料の種類△水産物の生産海域や投薬状況、水揚げ年月日などを記録し、流通・加工履歴についても、業者名△仕入れと出荷の年月日などのデータを保管します。生産者や流通業者は、食品ごとの識別番号を設定して各段階でデータをパソコンに入力します。一連のデータを追跡するシステム（仕組み）が県の基準を満たせば、県は「安心！広島ブランド」に認証することになります。

この認証票の付いた食品について、消費者や小売業者は識別番号を基にパソコンなどで検索したい情報を入手できます。食品事故が発生した場合は、流通経路をさかのぼって原因を特定し、迅速に問題の食品を回収することができるようになりました。

新年度は、少なくともカキなど7品目を目標とし、基準を作成した17品目以外でも、生産・流通実態が似た食品が基準を満たせば認証します。なお、認証の有効期間は3年間となります

また、野菜・果樹・穀物など54品目について、農薬や化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えて栽培した農作物を、国のガイドラインに沿って特別栽培農産物として認証します。

農協や生産グループなどの団体が県に栽培計画書を提出し、現地確認を経て、認証を受けることができます。

これら認証マークは、トレサビリティが青色、特別栽培農産物がオレンジ色となっています。

（広島県ホームページ、中国新聞04/8/25抜粋）

広島県が食品管理認証制 年度内スタート

「製造・加工施設対象に安全向上図る」

広島県は、衛生の管理基準を満たした食品製造・加工施設を、県独自に認証する制度を年度内にスタートさせる予定です。「合格」した施設は、認証マークを商品に張ることができ、消費者に行き届いた衛生管理をアピールできる衛生管理の国際

基準「HACCP（ハサップ）」の広島版で、中国地方五県では初めての試みとなります。

計画では、業者は自社の衛生管理マニュアルを県指定の認証機関（公益法人）に申請します。認証機関は、食材、設備、使用水の衛生管理、従事者の教育など9項目の全業種共通の基準▽業種ごとに設けた特定基準一の両面で審査。実地調査も踏まえた上で、約1カ月後に認証書の交付の可否を決定します。

当面の対象は、パン製造とかき加工の施設で、認証の有効期間は3年間とします。県は今後毎年2～3業種ずつ対象を拡大し、衛生面から「食の安心・安全」の向上を図ります。認証機関は、県食品衛生協会などを軸に選定が進められています。

ところで、厚生労働省地方厚生局が担当している国際基準のハサップ（HACCP）は、業種が限定されるうえ、認定を受ける業者は多額の設備投資を迫られます。そのため、県は一定水準以上の衛生管理を実践する中小業者も、認証が受けられる独自の制度の導入を検討し、実施の運びとなったわけです。

県は、今秋までに県内3カ所で業者対象の説明会を開く予定にしています。業者のマニュアルの申請は来年初めに受け付け、3月には最初の認証施設を決定します。

県は認証施設をホームページなどで公表し、業者も認証マークを製品などに付けて使うことができる利点があります。

県食品衛生室は「業者の自主的な取り組みを推進し、消費者にも分かりやすい衛生管理を促したい」と話しているそうです。

（広島県ホームページ、中国新聞04/8/10抜粋）