

今日の食品衛生情報をめぐる諸問題

三 好 康 之

はじめに

近年、国民の知る権利の一つとして、食品の安全・栄養情報は勿論のこと、グルメ・ダイエット情報など、消費者の食一般に関する情報の公開要求はますます高まっています。

最近特に目につくのは、国産であれ輸入食料であれ、それらの食品衛生法違反、食中毒など食品事件が疑われる場合、膨大な情報がマスメディアから一斉に流され、さらに個人から得られた情報が加わり、瞬く間に消費者一般に拡大していくことです。このたくさんの情報を消費者個人が選択し、いかに捉えるかで、問題を解決できる場合もあれば、企業を倒産に追いやる世論にもなります。時としては、安全への不安から、当該食品ではないにもかかわらず、連想される食品の購買意欲がなくなり、その結果それらが大量に廃棄される、いわゆる風評被害に発展する場合もしばしば見受けられます。

ところで、日本国内に流通している食品は全国に配置された保健所で、輸入食品は全国の主要海空港に設置された検疫所で、それぞれ、食品衛生の科学的専門知識を持つ食品衛生監視員により、厳重な監視・指導・検査業務が実施されています。そのため市販されている食品は食品衛生上の安全が国から保証されており、我が国は安心して暮らすことができる「世界の長寿国」といわれてきました。

しかし、ここ数年食糧自給率の低下に歩調を合わせるように、「食品衛生・安全上の重大事故・事件、著名企業による食品表示偽装事件など」が続発し、これまで長い期間をかけて積み上げてきた日本の「食の安心・安全」神話を一気に崩壊させ、消費者の信頼を打ち砕きました。

それらの出来事の内、衝撃的なものを簡単にまとめると次のように整理されます。

消費者を失望させてきた出来事の連続

1. サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、O157、異物混入などの食中毒・食品事故の続発
2. BSE感染牛、残留農薬、産地偽装、不正ラベル、違法香料使用添加物事件の続発
3. タンカー座礁事故関連で魚介類の相場下落、O157関連でカイワレ大根消費不振、ダイオキシン報道関連でハウレン草など農作物の相場下落、BSE関連で国産牛肉の不買など風評被害の続出
4. 未承認遺伝子組換えトウモロコシ・ジャガイモの加工食品への混入事件
5. 環境ホルモン(内分泌攪乱化学物質)によるオスのメス化などへの不安・・・など

食品の情報を消費者に正確に伝えるために

日本には、米国(重量比54%)、アジア諸国(同25%)など世界各地から約2,900万トン、800億ドルを超える食糧が輸入(1999年)され、毎日の食卓にあふれています。

今や日本の食糧自給率は40%となり、今後改善される見通しは暗いといえましょう。平成12年(2000)現在、年間消費される食料のうち、国内生産物が40%で、主要先進国(OECD加盟国)の中でも最低水準(29位/30ヶ国)となっています。この数値は、野菜や肉などすべての食料を国内で40%自給できることを示すのではなく、各々の品目を平均すれば、残り60%の食料は外国から輸入していることを示しています。

農林水産省農林水産物輸出入概況から、平成11年(1999)に主に輸入された食料を輸入金額で見ると、農産物では、豚肉、牛肉、生鮮・乾燥果実、トウモロコシで、水産物では、エビ、カツオ・マグロで、これらの輸入先国は、農産物では、米国、EU、中国の順で、水産物では中国、米国、ロシアの順となっています。

食の安全と安心のために

1. 法律の整備と行政組織の構築

国は、食品の安全・衛生を図る食品衛生法（厚生労働省管轄）と食品の品質判断情報を提供するJAS法（農林水産省管轄）を連携し、内閣府に食品安全委員会を設置しました。

この措置により、これまで消費者に分かりにくいといわれてきた食品の表示方法を統一するとともに、新たにリスク管理の考えを取り入れ、わかりやすい情報の提供を目指します。

2. 農場から食卓へ（Food Safety From Farm To Table）の実践

先進国では、食の安全を確保するには、栽培する農場現場から食卓に届くまで、すべての段階で食料の厳密な衛生管理・記帳が重要であるという考えが支持されています。

米国では数年前から、EUでは狂牛病発生以来、この措置が厳格に実施され、消費者に食の安全・安心を与えています。それらの概要は次のようです。

1. 原材料を供給する農場での衛生管理→GAP（各農場・作物別の適正農作業規範）の適用
2. 食品工場での衛生管理→GMP（各加工品別の適正製造規範）+HACCPの適用
3. 加工品の保管・流通衛生管理→GHP（各食品別の適正衛生規範）の適用
4. 消費者の衛生的取り扱い→GHP（各食品別適正衛生規範）適用

3. IDタグなどを利用した、トレーサビリティ（原材料の出所・食品の製造工場・販売先などの記録を記帳・保管し、食品とその情報とを追跡できるようにすること）システム導入の促進

これは食の生産現場から食卓まで、各段階で食情報を厳重に管理し、消費者から食の安心・信頼を取り戻す切り札として、農林水産省が強力に推進しているシステムで、食品によって順次本格的な稼働が期待されています。

加工食品ハムの食情報履歴を豚生産者から消費者までたどってみます。

ハムのトレーサビリティ システム

- ① 生産情報（産地・生産者・飼育方法）→加工情報（加工者・加工方法・食品表示）→流通情報（輸送者・輸送・保管方法・卸業者）→販売情報（販売者・販売方法）→消費者の順にハムに関する情報がIDタグなどの記録媒体に記録されます。
- ② 消費者がハムの食情報を知りたい時は、店頭あるいは自宅のインターネット画面などから、即座に、食情報をさかのぼって知ることができます。
- ③ このシステムでも、すべての段階で人が介在しており、記入担当者への信頼感がなければ、食情報の履歴の遡及だけでは、安全・安心は担保できません。

まとめ

1. 現在の家族の構成から推察すると、親から子へ孫へと受け継がれてきた食体験情報（食べ物の知恵）を次世代に引き継ぐことはかなり困難な時勢です。日本型食生活の衰退、食の外食化傾向、若年者の生活習慣病の増加などを意識して、管理栄養士など幅広い食の専門家を中心として、次世代への食育（食農教育）に努めることが必要な時代だと感じます。
2. 食糧自給率が先進国では極端に低い我が国（OECD加盟30ヶ国中29位）では、ひとり一人が世界から発信される食情報にできるだけ多く接し、必要と判断される情報を取捨選択し、自分の取るべき道を、自己責任で判断すべき時期が到来しています。

本稿は、食品衛生研究（食品衛生協会2000-2003）、vestaNO48（味の素文化センター）、食品衛生学（南江堂2003）、厚生労働省・農林水産省HPなどを参考に作成いたしました。

本稿は広島市主催の食の安全・安心シンポジウム（平成15年8月29日（西区民センタ））での「基調講演」要旨に加筆したものです。