

# 食品安全行政のいろは

平成22年6月 晴佐久

## まえがき

ここでは、BSE問題を契機として設置された消費・安全局の食品安全行政に関して、これだけは知っておいて頂きたいことを、できるだけ読みやすくわかりやすい文体で解説します。

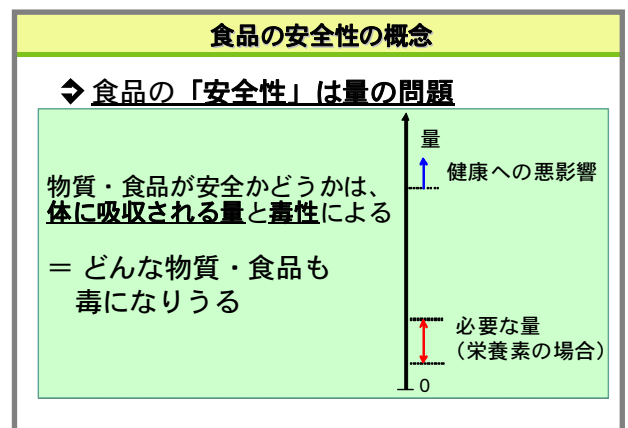
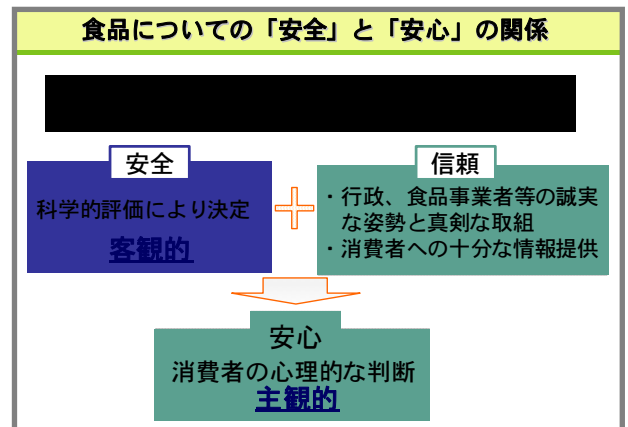
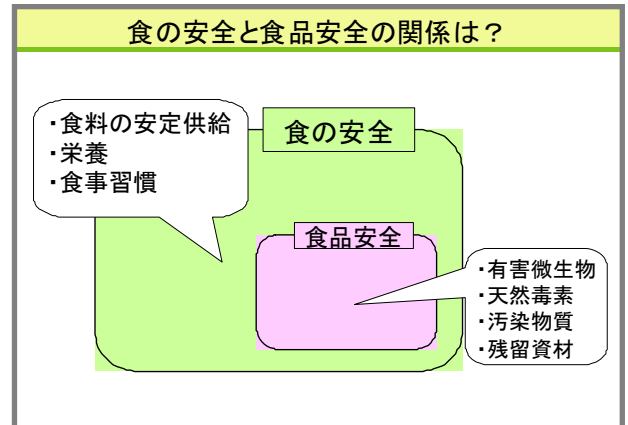
## 食品安全の「い」ちづけ

まず始めに、皆さんは食の安全といえは何を思い浮かべるでしょうか。発展途上国では食料の安定供給が最優先課題であり、先進国では栄養過多問題、そして日本では食品の安全・安心という話題が新聞紙上等で盛んに取り上げられています。このように食の安全に対する考え方は、国のおかれている社会状況によって様々です。このように、食品の安全という概念は、食の安全に包含される一要素ということです。

そこで次に、食品の安全・安心について考えてみましょう。ここで、食品の安全・安心という表記について、この表現は果たして適切なのでしょうか。右図のとおり、「食品の安全」は科学的に評価することで客観的に解決できる事柄であるのに対し、「食品の安心」は情報の受け手（消費者）の心理的な判断で程度が異なり主観的な要素が多分に影響する事柄です。別の言い方をすると、「食品の安心」は科学的評価とその事実を公表する機関に対する信頼性により判断される主観的な価値観であるということです。

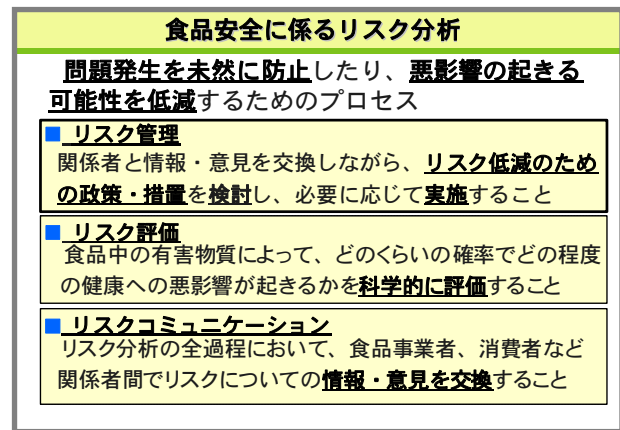
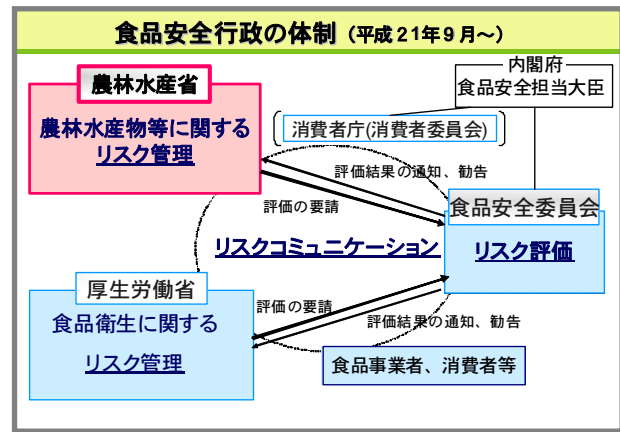
これらのことを前提として、行政は何をすべきか整理すると、科学的な評価により「食品の安全性」を確保し、消費者に対して誠実で丁寧な対応を心がけることで信頼関係を築き、消費者が安心して食品を食べられるように必要な情報を迅速に正しく伝えることではないでしょうか。ここまで読んでいただくと、文頭で触れた食品の安全・安心と2つの事柄を並記することが、誤解を招く表現であることが分かって頂けたと思います。

続いて、上段で使用した「食品の安全性」はどのように解釈すればよいか説明します。O-157など毒性の強い物質を含む食品を摂取すれば健康被害を生じてしまいます。他方、どんなに無害と考えられる食品であっても過剰に摂取したり、不足したりすると身体に悪影響を及ぼします。つまり、食品の安全性を確保するためには、食品に含まれる毒性の種類や人体に与える影響度合いを特定し、その食品の望ましい摂取量を説明することが必要となります。



## 食品安全の「ろ」う（法律）

国際社会における食品安全行政は、①国民の健康保護、②食品の生産～流通～消費まで網羅した取り組み（フードチェーン・アプローチ）、③科学に基づく判断、④後始末より未然防止の4点を重視して行われています。日本でもこれらの考えを基本理念に踏襲して、平成15年7月に「食品安全基本法」を制定しました。この法律では、国・地方公共団体・食品関連事業者の責務を定めるとともに、消費者にも食品安全に関わる役割（ex. フード・ウォッチャー制度）を求めています。また、食品安全行政の体制は、右図のとおり、内閣府の元にリスク評価を行う食品安全委員会を設置し、事業官庁（農林水産省・厚生労働省等）がリスク管理を行う仕組みとなっています。また、右の組織の他、消費者庁（平成21年9月設置）、食品関連事業者、消費者等がそれぞれの立場でリスクについて互いに意見を交わすこと（リスクコミュニケーション）が重要となってきます。そして、これら全体の取組のことを指して、「リスク分析」と呼ばれています。



## 食品安全の「は」ざード（危害要因）

食品安全のハザード（hazard）とは、健康に悪影響をもたらす要因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態のことです。具体例をあげると、O-157等の有害微生物、カドミウム・ダイオキシン類・水銀等の自然界に存在する天然毒素、アクリルアミド・クロロプロパノール等の加工中に人為的に生成される汚染物質、そして農薬・医薬品等の使用による生産資材の残留物があります。ここで着目していただきたいのは、上記のいずれのハザードも、科学技術が進展する過程で解明されてきた物質であり、今後ますますハザードは増え続けていくこととなります。こうした状況の中、考えなければならないことは、ハザードが存在すること自体はあまり問題ではないという認識を持つことです。すなわち、問題となるのは人体に健康被害を及ぼすか及ぼさないかであり、食品の安全性について正確な情報を国民の皆様へ伝えることが重要となってきます。

## あとがきにかえて

宮崎県で発生している口蹄疫の問題は、もはや一部局のみで対応すればよいというものではありません。職員一人一人が自分に何ができるかを問いかけ、日本の農業を支えていくという気概を持って、真摯に対応していくことが必要であると考えています。私自身のことで申し上げると、最初に宮崎県で口蹄疫が発生したという記事を見つけた際に、もっと危機感を持って関係部署にこの問題は本当に大丈夫なのかと問い合わせ、個人としてもっと積極的に情報収集をすべきであったと反省しています。しかし、当然の事ながら口蹄疫の問題は終わったわけではなく、他地域にこれ以上蔓延させないためにも、これから自分が何をしたらよいのかを今一度考えようと思います。

## トピックス

平成22年6月4日から、食品のアレルギー物質として「えび」「かに」の表示が義務づけられます。

具体的には、食品・加工品等の一括表示枠の原材料欄内に、使用した原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料）を明記されることとなります。これにより表示が義務づけられる特定原材料は、えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生の7品目となります。

なお、食料品の捕獲や製造の過程で、特定原材料が意図せず最終製品に混入してしまう可能性がある場合には、「本製品で正在している〇〇は、えびを食っています」のように注意喚起表示により注意を促すことも求めています。

<消費者庁のホームページ>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin19.pdf>