

## いま、考えよう食の安全性

武蔵丘短期大学教授 富 永 裕 之

### はじめに

私達日本人はこれまで史上経験したこともないほどの、豊かな食生活をおくっております。大変結構なことです。私達が日常食べている食品の安全に対する信頼性の失墜は、昨年9月、BSE（牛海綿状脳症＝狂牛病）にかかった牛が日本でも発見されたことに始まります。私達が日常食べている食品の安全性が問題視されるようになってきました。その後Y社牛肉偽装事件、中国からの農薬汚染を受けた輸入野菜、K香料による違法添加香料、Nハム社の事件等食の安全神話は崩壊してきました。ここで食の安全性について考えることにしましょう。BSEに関してはすでに別のセッションで講演されているのでここでは省略いたします。



### 輸入野菜

まず、輸入食品の安全性とその現状を見てみることにしましょう。平成7年の日本の食糧自給率は42%であると公表されています。このことは、国内に供給されている食料の半分以上が外国からであることを意味しています。昨年（平成13年）の日本の食糧自給率は40%と徐々に低下しているのです。私達が日常食べているパン、うどん、しょうゆ、豆腐などの原料の大部分は外国産であり、国産の原料はごくわずかの量にすぎないことを意味しています。厳しい輸入制限を行っている米など若干の品目を除いて、食料全体から見ても同様の傾向にあるのです。このことは私達の食品の多くは外国産に依存しており、これなしでは豊かな食生活は成り立たなくなっている事を意味します。この背景として、わが国は狭い国土にたくさんの方が生活しているという現状では止むを得ないと理解しなければならない点もありますし、また消費者が安価な食品を買おうとする姿勢もあります。私達は多くの輸入食品にたよって生活しているのです。

輸入野菜は急増しています。中国からの農薬汚染野菜が発覚したのは今年3月、民間の農民団体の連合組織である農民運動全国連合会（農民連）が独自に実施した検査から、スーパー、ファミリーレストラン、コンビニエンスストアで売られている冷凍ホーレンソウから、相次いで基準値を超える残留農薬が検出されたことに端を発します。この結果を受けて東京都が今年5月に検査した結果、J社が料理に使っていた中国産の冷凍ホーレンソウから、食品衛生法で定められた基準値の3-12倍のクロルピリホスが検出されました。このため東京都は5月23日記者会見で発表するとともに、J社の名前を公表するにいたりました。その後6月末までに11件約一週間に1件の違反事例が公表されるという異常事態が続きました。1件を除いて、すべてクロルピリホスが検出されました。最高で基準値0.01ppm（単位重量当り100万分の1）の250倍にあたる2.5ppmが検出されたホーレンソウもありました。クロルピリホスは有機リン系の殺虫剤で、果物や葉タバコ等の害虫駆除に使われ、めまい、吐き気や嘔吐などが起きるとされています。この摘発例は水際で食い止められずに出回ってしまった野菜を対象にしたものですが、国内31箇所の検疫所などで行っ

た厚生労働省の水際検査でも同様の事態でありました。日本で使用が禁止されている有機リン系の殺虫剤のパラチオンが4月、1.1ppm検出されたのに始まり、3月の検査開始から6月までに冷凍ホーレンソウだけで35件の違反事例が発覚しました。参考までに、中国からの輸入野菜から最近見つかった残留農薬を表1に示しました。厚生労働省は異常事態を深刻に受け止め、調査を行いました。農家の薬品に対する知識不足や規制基準の違いに由来する点もあるようです。一般に商社が開発輸入をしており、安全であると信じられているようですが、問題を残しているようです。

表1. 中国からの輸入野菜から最近見つかった主な残留農薬

冷凍ホーレンソウ	クロルピリホス2.5ppmを最高に30回以上検出(基準値0.01ppm)
	パラチオン1.1ppm検出(基準値0.3ppm)
	ディルドリン0.01ppm検出(検出されてはならない)
サヤエンドウ	シペルメトリン0.08ppm検出(基準値0.05ppm)
シソ	クロルピリホス0.08ppm検出(基準値0.01ppm)
枝豆	フェンバレート1.14ppm検出(基準値1.0ppm)
スナップエンドウ	シペルメトリン0.07ppm検出(基準値0.05ppm)
ニラ	クロルピリホス0.02ppm検出(基準値0.01ppm)

厚生労働相、農民運動全国連合会の資料を元に作成、基準値は野菜の種類によって異なる。

## 食品添加物

私達の食べる食品には多くの食品添加物が使用されています。その中でM社の“肉まん”、K香料化学の香料の違法使用が発覚しました。東京都の食品安全性消費者モニター調査（7－8月）によれば、消費者が最も不安に感じているのは、“食品添加物”でありました。一連の違法添加物事件で不安がさらに増大する危険があります。“無添加食品”と表示されていますが、本当の意味で無添加であってほしいものです。食品製造全工程で添加物が使用されていないと考えますが、表示しなくてもよい例外があるのです。加工助剤(食品の製造工程で使った添加物)、栄養強化剤、キャリアオーバー（持ち込み添加物）の3つです。この点も十分に注意を払わなければなりません。キャリアオーバーの例としては、ビールの製造過程で使用されるホップの酸化防止剤やドレッシングの主要原料のサラダ油に含まれていた消泡剤のシリコン樹脂、ビスケットの原料配合中に使用されるマーガリンに含まれていた乳化剤やカロチンなどがあげられます。これらの物質は、ppt（1兆分の1）レベルで化学物質過敏症を起こす、可能性があります。従って食の安全性の確立のためには、食品製造過程に使用されているすべての情報が消費者に公開されるべきでありましょう。

## 食品表示

以上は生産者側のことを見てきましたが、ここで消費者側のことを考えてみましょう。食品の表示は消費者が食品を購入する際のよりどころであり、その食品を適正に調理加工する上で重要な情報源のひとつとなります。食品の内容が正しく判断できることが、基本となります。

表示に関する法律は複雑です。公衆衛生の観点から安全に関して定められているのが、

- 1) “食品衛生法”－厚生労働省－です。消費者の商品選択の観点から定められているのが、
- 2) “JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）”－農林水産省－です。

さらに公正な競争を確保する観点では、

- 3) “不当景品類及び不当表示防止法に基づく公正競争規約”、

栄養成分表示に関する、

4) “栄養改善法”、

内容量が正確かどうかに関しては、

5) “計量法”であり、表示はすべての法令に適合していなければなりません。

基本的には、消費者の判断材料になるのは、“食品衛生法”と“JAS法”に基づく表示と考えられます。2つが共通している事項として名称、期限表示、保存方法などがあり、重複している事項もあります。“食品衛生法”では品質保持期限、“JAS法”では賞味期限と、期限表示に関して統一性はありません。これを、図1に示しました。統一性をもたせるため、関係省庁により、食品の表示に関する懇談会が開催され、論議がされております。

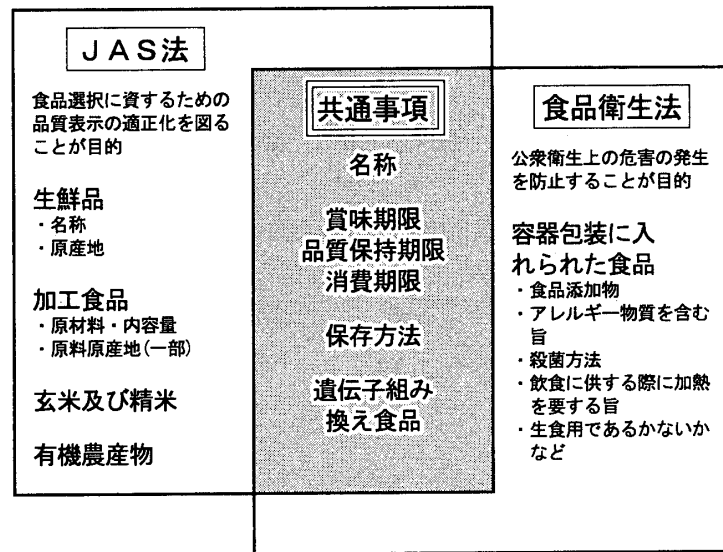


図1. 食品衛生法とJAS法の表示

## トレーサビリティ

このような様々な複雑性からくる不安を除くため、トレーサビリティというシステムが検討されております。BSEなどを早くから経験している面での先進国である、いわゆるEU諸国で実施されているシステムです。生産原材料から消費者へ届く道筋を、明確に追跡できる仕組みです。これを国連に属するWHO（国際保健機関）やFAO（国連食糧農業機関）が推奨しております。さまざまな組織での考え方があります。

- 1) コーデックスの考え方は、食品の市場においてあらゆる段階における適切な情報の連続的な流れを保障するシステム、
- 2) EU（ヨーロッパ連合）の考え方は、食品、飼料、畜産加工食品、あるいは食品や飼料に組み込まれることが意図されたり、予想される物質について、生産、加工、流通のあらゆる段階を通して、それらを追跡しさがのぼって調べる能力とし、
- 3) 国際標準化機関（ISO）の考え方は、記録された証明を通して、ある物品や活動について、その履歴と使用状態または位置を検索する能力としています。

また、米国の考え方は食品安全の観点から記録の作成、保管が義務づけられており、リコール制度と結びついて、食品事故が生じた際に原因究明や製品回収ができるとしております。いずれも意図する、基本的なところは同じと考えられます。日本でもトレーサビリティが検討中で、今年末に内容が明らかにされる予定です。また国民の生命および健康の保護、食品の供給に関する一連の行程の各段階における安全性の確保、最新の科学的知見及び国際的動向に即応した適切な対応を基本理念とて、全面的に消費者の

保護を基本とした包括的な“食品安全基本法（仮称）”が制定されることとされております（図2）。

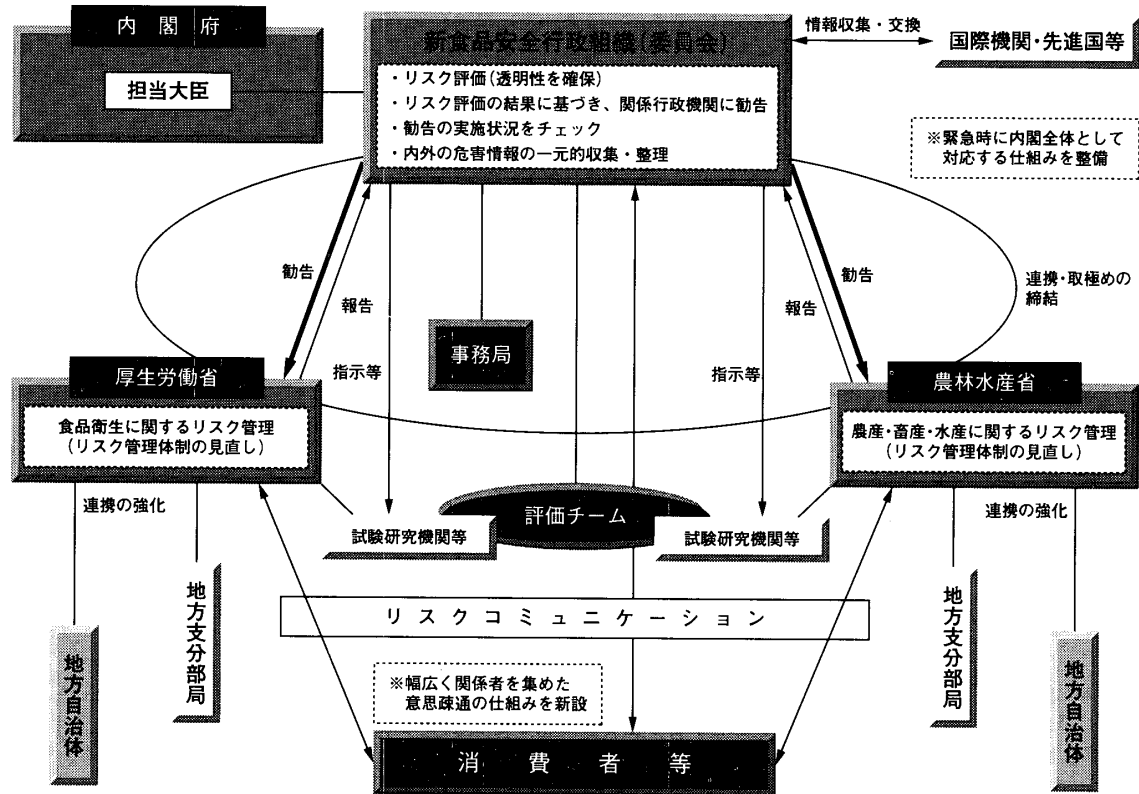


図2. 新たな食品安全行政組織の概要

## まとめ

現状では食品の生産から消費にいたる過程が不透明な部分があり、不安を掻き立てています。過程が単純であった時代には、生産者と消費者の直接的な対話のもとに流通がなされてきたし、信頼が維持できました。生産者は生産過程を明示し、消費者は食品に関する知識を豊富にし、自己責任のもとに食品を選ぶべきであると考えます。