

討論会『食の安全を考える』基調講演

日時：平成14年9月16日（月）午前10時～12時

場所：セシオン杉並 3階 第8・9・10集会室

基調講演：「食の安全を考える」

瀬古 博子氏（食品科学広報センター講師）

開会の挨拶 大倉慶子（杉並保健所長）

みなさんおはようございます。杉並区保健所長の大倉でございます。

本日は、お休みのところ朝早くから「食の安全を考える」討論会にお集まりいただきまして、本当に有難うございます。

みなさんご存知のことと思いますが、杉並区は、全ての区民が安心して健やかに暮せる健康都市実現という一番大きな目標の実現に向けて進んでいるところでございます。健康都市を作るためには、区民ひとりひとりが健康づくりをしていけば良いということではなく、健康のための環境づくりもしていかななくてはならないと思います。

健康のための環境整備と言いますと、行政が行うものと言いますが、行政だけではできるものではございません。区民もグループも団体も行政もみんなで力を合わせてやらなければなりません。ご理解されている方もみえますが、そういう考え方を区全体に広げ、気運を高めるという意味で9月、10月は、健康推進月間と定めています。

この討論会も推進月間の行事の一環として位置付けています。

食べるということは、直接健康にかかわる行為と思っています。食の安全が脅かされているということで大変恐怖に陥っています。私も含めまして、日ごろから食べ物を選ぶとき、買うとき、食べる時、生産から自分の口に入るまでの、ひとつひとつのことをじっくり考えたことがあまりないと思います。食べ物を選ぶ時に、いろんな情報、マスコミやチラシをもとに行ってみて、全体に値段、色、見栄え、手軽にできるか、味はどうかという事で選ぶと思います。

生産から口に入るまでの過程には、いろいろブラックボックスがあると思います。最近の事件で私も認識しました。みなさんも、ブラックボックスを知らなければいけないと思い初めたのではないのでしょうか。それを人任せにするのではなくて、みんなひとりひとりが、考える時期にきているのではないかと思います。

今日は、東京都の「食品科学広報センター」の瀬古さん、杉並区の精肉協会、文化、消費者の代表、行政、みんなが一同に会しまして、いろんな立場から意見を交換し合い「食の安全について考える」ということに意義があると思います。どうぞフロア - からも積極的に参加頂きまして、みなさんのものとして食を考えていただきたい。なお午後から健康都市杉並フェア2002を開催いたします。どうぞご参集のみなさん、お昼からも参加していただければと思いま

す。活発な討論を期待致しまして挨拶といたします。よろしくお願いいたします。
(拍手)

司会者

申し遅れましたが、今日の進行役をさせていただきます、杉並保健所食品衛生課の金児と申します。よろしくお願いいたします。(拍手)

今日は3部構成で考えています。第1部が瀬古先生によるこの会についての解説、第2部がパネラーによるディスカッション、第3部が随時解説とこの様に考えています。時間がどの様になるか、初めてのことで分かりませんが、この様に考えています。

今日のメインのテーマであります、「食の安全について」食品科学広報センターの瀬古先生にお願いします。今日の資料で、食品科学の字が、サイエンス(科学)ではなく、ケミストリー(化学)になっておりますので訂正からお願いします。

さまざまな講演をしています。今日は、「食の安全について」今までどういう事が起きたか、どうして起きたか、克服するには何をすればいいのかという観点からお話をさせていただきます。

瀬古 博子さん

ただいまご紹介頂きました瀬古でございます。私ども「食品科学広報センター」は、食品の安全性、規格、表示など食品全般の情報を、セミナーや広報誌、ホームページなどで消費者団体や栄養士など食の専門家、食品企業などに提供しています。また、私は経済産業大臣認定の消費生活アドバイザーとしても活動しており、同じ資格をもつ仲間と食品の消費者問題について勉強をしています。

「BSE」、「虚偽表示」、「違反添加物」について

いわゆる「狂牛病」そして「偽装表示」など、さまざまな問題が起こり、食の安全・安心を揺るがす事態となっています。私どもの所にも電話やメールによる問い合わせが増えており、食品について以前は気にとめていなかったことが最近では気になるようになったという声も聞きます。消費者の食の安全性に関する意識が高まってきたと感じております。こういう状況にあって、行政、事業者、消費者が食の安全にどのようにかかわっていくべきなのかを考えてみたいと思います。

食の安全・安心をめぐる主なできごと

1996年は、病原性大腸菌O157による大規模な食中毒事件が起きました。この年は、O157で10人を超える死者が出ています。

1997年は、米国の動物学者シーア・コルボーンさんらによる「奪われし未来」という本が日本でも翻訳出版され、「環境ホルモン」が注目を集めました。

1999年は、ダイオキシン騒動がありました。これは、みなさんまだよく覚えていらっしゃるでしょう。テレビ朝日の「ニュースステーション」という番組で、所沢周辺産の野菜から高い濃度でダイオキシンが検出されたと報道されました。ところが、実際の農産物は全国的な平均値と変わらなかった。この報道がもとで、所沢産野菜の仕入れがとまり、価格が下落してしまいました。

ダイオキシンに関しては、例年どれだけ食べ物から摂取しているか国が調査を行っています。その値は、安全とされる範囲内に収まっていて、1999年も現在もあまり変わりません。1999年はダイオキシンに対する関心が特になくなった年ですが、決してこの年に急にダイオキシンの値が高くなったわけではないのです。1999年に起こった事は、ダイオキシンに関する報道が非常に多くなり、なかにはセンセーショナルな報道も行われ、それによって影響されたということだと思います。報道量が減ると関心が低くなってしまうというケースが多いと思います。

2000年は「雪印乳業」の低脂肪乳などによる集団食中毒が発生しました。症状が出た人の数は14,780名にも達し、近年まれにみる食中毒事件となりました。また、この年の夏には、食品への「異物混入」に対する苦情が多くなりました。東京都では、2000年7月～8月の異物混入に関する苦情件数が前年の8倍の843件になったとして、食品業界に注意を呼びかけました。杉並区の保健所にもかなり届け出があったのではないかと思います。消費者も賢くなり、保健所より先にマスコミに届けて発表されるという事もたびたび起こりました。

そして、2001年の9月に、国内ではじめてBSEの牛が発見されました。2002年は、1月に偽装表示で「雪印食品」が輸入の牛肉に国産という偽装をして発覚、さらにつぎつぎと偽装の表示が発覚しました。春以降に、「残留農薬問題」もクローズアップされて、基準オーバーの農産物がみつかっています。7月に、「無認可食品添加物」という問題も起こりました。

今、消費者の関心が高いのは、無登録農薬の問題でしょう。「農薬取締法」により、登録された農薬だけが販売できるのですが、登録がされていなかったり、安全性が問題になり登録が失効したような農薬が輸入され、販売されたりして、農産物生産のために使用されていたのです。そして一部の農家は、無登録農薬だということを知りながら使っていた、ということが盛んに報道されています。

(注：農薬取締法では農薬の使用者(農家)に対する規制はなかったのですが、2003年の改正により、使用者に対する規制が創設され、無登録農薬を使用した場合は罰則がかかることになりました。)

このように食の安全を揺るがす多くの出来事が起こり、消費者は不安が高まる状況にあります。誰もが求めている、安全で安心できる食生活とはどんなものなのか、考えてみると、これはなかなか難しいことです。ひとつには、安全と安心は違うといえると思います。安全は科学的根拠に基づくもの、しかし安心は心理的なものです。

BSEの問題も、昨年(2001年)の10月18日以降、全頭検査が行われるようになり、牛

肉の安全性が確保された、ということの説明して分かっていただけでも安心してもらえます。しかし、それでもやはり心配だという人もいるでしょう。安心して、安心してもらうということは非常に難しいことだと思います。

それともうひとつは、今の世の中、完全に安全な食品はありえないということです。科学技術が進歩して、極めて微量に含まれる成分でも検出できるようになりました。食品に「ゼロリスク」を求めることは非常に難しいのです。多くの方がイメージで食品の安全性をとらえがちで、自然、天然は安全と思こんでいるようですが決してそうではありません。食品を二つに分けて、自然、天然は安全、人工、合成は安全でないというように、白黒白黒つけて考えられる問題ではないのです。

BSE（牛海綿状脳症）の発生

「BSE」「偽装表示」「無認可添加物」についての経緯や消費者、行政、業者の役割、対応についてお話しします。

日本は、牛を食べるようになって歴史が浅いですが、ヨーロッパでは酪農の歴史があり、肉食の文化を非常に長く培ってきました。そのなかで、家畜を無駄のないように使う文化が育ってきました。腸詰めにしたたり、内臓を食べるといった食文化が古くからあったわけです。牛も人間が食用などに利用したあと、残った物まで利用しました。レンダリングといって、内臓や脳などを牛の飼料に混ぜ込ませていたのです。このなかでBSEの病原体が入ってしまい、食べた牛がBSEに感染して、その内臓がまた餌にはいるという、汚染された餌の連鎖が起こってしまいました。

BSEは1986年に、英国で初めて発生が確認されました。1990年には、BSEの牛は英国で15,000頭に急増しました。汚染された物がペットフードに入り、猫にも感染しました。1996年、人に感染すると発表され、英国がパニック状態になりました。2001年に日本でもBSEの牛が確認されました。

1996年にWHO専門家会議は、肉骨粉の使用禁止の勧告を発表しました。これを受けて、日本の行政がどのように対応したかということ、農林水産省は法律で肉骨粉の使用を禁止することはせず、行政指導にとどまりました。同時期に、アメリカ、オーストラリアも自主的に使用禁止にしていますが、1997年には法的禁止に切り替えています。日本では法的な禁止を行わなかったのです。また、農水省はEUに「BSE」ステータス評価の中断を要請しました。EUの評価を受けて、それに基づく対応を検討していれば、日本でのBSE発生を食い止めることは出来ないにしても、影響を最小限に抑えるような、より良い対応が出来たのではないかと思います。

一方、厚生労働省では1996年以降、医薬品等への英国産牛由来原料使用、英国に長期滞在した者の献血、臓器提供などを禁止しました。これは、予防的に処置をした点で評価できると思います。前述のように、2001年にBSEが発生してからは全頭検査が行われるようになりました。

また、マスコミでは、週刊誌などにセンセーショナルな報道が見られまし

た。BSEに関しては、週刊文春が2回にわたり、都内で入院している若い女性に変異型クロイツフェルト病にかかっているという疑惑を報道しました。これは、後でBSEの調査委員会で否定されました。その後、牛乳の安全性に問題がないかという記事も出ました。これは、農水省のホームページで否定のコメントが出ました。このように、消費者の不安をあおるような報道は非常に残念です。マスコミもビジネスですので、「安全ですよ」というよりは「危ないですよ」と言ったほうが関心を引き、雑誌も売れるしテレビ番組の場合も視聴率をとれるということでしょう。

虚偽表示

輸入牛肉を国産と偽った事例に加えて、韓国産のトマトを九州産、中国産のニンニクを青森産、抗生物質を使用して育てた鶏を無薬飼育鶏と表示するなど、さまざまな偽装表示が発覚しました。なぜこのようなことが起こるのか、食品業界やメーカーの人に聞くと、生産者側は「欠品」を出すと流通からペナルティを課せられたり、取引停止を言い渡されるといったことがあり、発注を受けたら在庫がなくても欠品を出すわけにはいかず、ほかから買い集めでも納入するといいます。しかし、豊富にない食品はどうするか、少し足りない場合はほかのものを混ぜてしまう。そのようなやり方で偽装が行われたというケースもあるようです。もちろんどのような背景があるにしても偽装表示は良くないことです。

消費者としては、潤沢にはないような食品が安く売られてどこでも買えるというのはどこかおかしい、という感覚も必要ではないでしょうか。また、無薬鶏の偽装表示は、通常の育て方をした鶏であるにもかかわらず「無薬鶏」と表示することによって、そのような表示のない鶏肉には何か危ない薬品が入っているのかという不安を生じさせます。不安につけこんで偽装表示をした食品を売るというやり方には、非常に悪質なものを感じます。

家畜の飼料については、動物用医薬品や飼料用の添加物などの規制があり、食肉になった時に残留しないように、出荷前何日間は無薬飼育鶏と表示することが法律で決められています。そういうルールが守られていれば、安心して食べることができます。不安をあおるような表示がされていると情けない気持ちです。

偽装表示がこれほど多発した背景には、表示の検証システムの不備があげられます。表示に関する法律には、食品衛生法とJAS法（農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律）の二つがあります。

食品衛生法は、食品衛生上の危害を防ぐという安全確保を目的としています。

（注：2003年の食品衛生法一部改正により、食品の安全確保のために危害を防止し国民の健康保護を図るという目的に変わりました。）

食品衛生法では食品の規格を定めているので、検査によって規格に適合しているかどうかを確認されます。

一方JAS法は、品質表示、消費者が選ぶ選択の目安になる表示について定めています。生鮮品は、JAS法に基づいて産地表示をすることになっていますが、産地は検査、分析しても検証できません。

野菜など農産物は、国産品の場合は産地を都道府県名で書くようになっていきます。たとえば、ほうれん草があって、千葉産とか茨城産と書いてあっても、科学的な検証はできないのです。伝票などによって確認しなければなりません。一部の企業が、倫理感の不足というか、ばれないだろうという思いで偽装表示を行ったのは残念なことです。

消費者側には、豚肉の中では黒豚、牛肉では銘柄牛といったブランド志向があります。差別化したこだわりの食品が欲しい、そのような消費者の姿勢がつけこまれることもあります。

JAS法は一部改正され、罰則が厳しくなりました。偽装表示に対する罰金は、企業は1億円、個人は100万円までと高くなりました。また、表示110番が設置され、消費者が変だなと思ったら電話で問い合わせることができます。表示110番は2月に開設されて、6ヶ月間で4,000件を超える問い合わせがあったそうです。表示制度の検討も始まり、懇談会が開かれて、まぎらわしいとされている期限表示の用語統一などについて検討されています。これから、見る側の消費者にも分かりやすいし表示する側の企業にとっても理解しやすい、そのような表示の制度が望まれます。

企業の中には、「こだわり」「完熟」など根拠がよくわからない、まぎらわしい表示をつけることはやめようという取り組みをしているところもあります。消費者は、表示をよく知り、関心をもつことが重要と思います。

未承認食品添加物使用食品の回収

7月に、協和香料が、未承認添加物（指定外添加物）を使って香料を作っていたことが判明しました。使われていたのは、「アセトアルデヒド」などいくつかの物質ですが、国際的には安全が認められています。国内では、厚生労働大臣によって指定された添加物だけが使用できるしくみになっていますが、香料会社ではこの物質が指定されていないことを知りながら使用していました。申請して指定されるには莫大なお金がかかるので、わかっているながら使用していたのです。この香料を使用していた会社が154社あり、818品目ほどの回収が行われました。

7月には、「フェロシアン化物」という塩の固結防止剤が、国際的には安全性が認められているが国内では指定外であるとして問題になりました。これは、国の方が急いで承認しました。これをきっかけとして、今後は国際的に安全が認められていて、必要性も認められるものは、企業からの申請がなくても安全性を確認のうえで指定するというように方向転換がなされました。

食品の流通が国際的になっている今、ある程度の国際化、国際基準との整合化は合理的と考えられます。まして、日本は自給率がエネルギーベースで40%しかなく、60%を輸入食品に依存しており、輸入品なくして日本人の食生活は

成り立たないのが現状です。ある程度の国際化は合理的と考えられます。

安全性の評価

今まで未承認のものが急いで指定されたら安心できないという方も多いと思います。国際的に安全性を評価するしくみを理解しておく、安心の材料になるでしょう。

食品添加物の安全性評価は、「JECFA」国連食料農業機関、世界保健機関合同の専門家会議で行われています。日本でも、JECFAでの評価を参考にして、安全性を認めていこうという動きになりました。

リスク評価に基づき、農水省、厚生労働省など行政機関が規制を行います。

食の安全・安心を妨げるもの

食品関係企業も行政も、最悪のケースを想定して準備することが必要という、危機意識が欠如していたといえます。また、消費者が冷静に判断したり安心感を得たりするにはわかりやすい情報が不可欠です。マスコミには適正な情報、客観的・科学的な情報を広く集めてわかりやすく伝える役割が求められますが、興味本位の情報や誇張した情報などが流される場合もあります。

リスク分析手法の導入

今後は、食品安全行政にリスクアナリシスの手法が取り入れられることになります。リスクアナリシスは、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの三つから構成されるものです。

「リスク評価」

食品の安全評価、健康影響評価を行う機関として、食品安全委員会が作られることになります。食品の安全性確保のためには、科学的なリスクの評価が何より重要です。

「リスク管理」

「リスクコミュニケーション」

食品には必ずリスクがついてきます。行政が消費者などに対しリスクについての説明を行い、また消費者や企業を含む関係者すべてが意見を述べるという双方向のコミュニケーションが行われます。企業の人でも発言できます。今後、消費者としても積極的に参加し、食の安全・安心確保のためにかかわっていく意識をもつことが大切です。

時間となりましたので、終わらせていただきます。（拍手）