

食品産業におけるリスクへの取り組み Food Industry's Challenging for Risk

(国際基督教大学) ○中島 貴子 Takako Nakajima

食品の安全安心に関し食品産業が対処すべきリスクには、食品に異物や毒物が意図的あるいは非意図的に混入するリスク、食品や食品企業に対する消費者の不安・不信などがある。これらに対応する手法として、ハサップ、トレーサビリティ、食品表示、食育、広告規制などが導入されているがそれぞれ課題もある。フードチェーンのグローバル化は食品産業に様々なリスク対応を迫っているが、リスク対応の要諦について、過去の食品事故や事件から学ぶべきことは少なくない。

キーワード: ハサップ (HACCP)、トレーサビリティ、食品表示、フードチェーン、食品事故

1. はじめに

近年、食品産業の前提となる自然環境の劣化や、水産資源や作物遺伝子資源の減少に危機感が高まっている。これは、食品産業の活動基盤を揺るがすリスクとして重要な問題である。しかし、ここではもう少し短期的な視点から、製品としての食品（医薬品と医薬部外品を除くすべての飲食物）の安全安心を揺るがすリスクに注目し、その特徴と食品産業の取り組みの概要や課題を紹介したい。

2. 食品産業の3大リスク

食品の安全安心について食品産業が直面するリスクには、大きく3つのカテゴリーがあると思われる。

(1) 食品への意図的な異物・毒物の混入

第一は、食品の安全性や合法性の観点から、本来、含まれてはならない異物（針、毛髪、行政法違反の添加物・農薬・抗生物質・遺伝子組み換え作物など）や毒物（病原性のバクテリアやウイルス、重金属など）が意図的に食品に混入するリスクである。大きな社会問題となった中国産冷凍ギョーザ事件（2008年）はこの類型といわれるが、食品業界が最も警戒しているリスクといえよう。

(2) 食品への非意図的な異物・毒物の混入

第二は、前述のような異物や毒物が、非意図的に混入するリスクである。乳児用粉ミルクに工業廃棄物由来のヒ素化合物が混入した森永ヒ素ミルク中毒事件（1955年）のような古典的な食中毒事件から、タコスに飼料用の遺伝子組み換えトウモロコシが混入したスターリンク事件（2000年）のような最近の事例まで、その事例は枚挙にいとまがない。食品業界にとって最も基本的なリスクといえよう。

(3) 食品および食品企業に対する消費者の不安や不信

第三は、食品および食品企業に対する消費者の不安や不信という、定量化になじまないリスクである。消費者の不買運動や世論が企業の命運を左右することは珍しくない。消費者がある食品を選択し購買する動機は、科学的安全性だけでなく、多様な価値的判断が含まれている。そうした消費者心理を踏まえたリスクコミュニケーションが求められている。

3. 食品産業におけるリスクへの取り組み

以上のようなリスクを前に食品業界には様々な取り組みがある。代表的なものを紹介するがそれぞれ課題もある。

(1) ハサップ HACCP

ハサップ (HACCP) とは、危害分析重点管理方式 (Hazard Analysis Critical Control Point) の略称で、米国航空宇宙局 (NASA) の宇宙食開発から生まれた安全管理の手法である。具体的には、食品製造者自身が全製造工程で微生物汚染が発生しやすいポイント (重要管理点) を特定してリスクを予測し、効果的な予防策と基準を定め、モニタリング結果を記録する。理論的には食品への異物・毒物混入の防止に寄与する手法といえるが、先駆的にハサップを導入した日本の大手乳業メーカーの製品が大規模な食中毒事件を引きおこし (2000 年)、ハサップの有効性に疑問を投げかけた。米国食肉加工業界のハサップは、「コーヒーでも飲んで祈ってる (Have a Cup of Coffee and Pray)」の略ではと皮肉る専門家もいる。

(2) トレーサビリティ

トレーサビリティとは、食品の生産、流通および加工の段階を追跡し情報化するシステムである。日本では BSE (牛海綿状脳症) の発生を契機に導入され、現在は相当数の加工食品に広がっている。理論的には、問題が発生した際の事後対応に有効性があるシステムと考えられている。しかし、実際にその有効性が確認されているかは不明である。水産物への適用は困難との指摘もある。

(3) 食品表示

食品表示とは、原産地表示、原材料表示、食品添加物表示、賞味期限表示、消費期限表示、遺伝子組み換え食品表示など、食品の品質を保証する情報源である。目に見えない食品製造者と消費者をつなぐ命綱ともいわれる。しかし、限られたスペースに何をどう表示するかは、様々な矛盾との戦いである。

(4) 食育、広告規制

そのほか、日本では食育基本法を背景に食育という活動がある。内容は千差万別だが消費者対応の新形態として注目できる。また、欧州ではその有効性に批判はあるが、子供向けの食品広告に関する業界の自主規制がある。

4. 過去の食品事故に学ぶ

フードチェーンのグローバル化は、食品企業が対応すべきリスクの具体的な形を変容させている。しかし、リスク対応の要諦について、食品公害とよばれた過去の重大事件から学ぶべきことは少なくない。最後にその具体例を示し、食品企業におけるリスク対応の今後の課題を整理してみたい。

主な参考文献

中村靖彦 (2002) 『食の世界にいま何が起きているか』 岩波新書。

平澤正夫 (2002) 『牛乳・狂牛病問題と「雪印事件」』 講談社プラスアルファ新書。

中島貴子 (2004) 「食品安全をめぐるディスコミュニケーションー食品安全委員会への提言ー」『社会技術研究論文集』 Vol.2, pp. 321-330.

橋本直樹 (2007) 『食品不安ー安全と安心の境界』 NHK 出版。

エリック・ミルストン、ティム・ラング著、大賀圭治監訳 (2009) 『食料の世界地図第 2 版』 丸善株式会社。

マリオン・ネッスル著、久保田裕子・広瀬珠子訳 (2009) 『食の安全ー政治が操るアメリカの食卓』 岩波書店。

中島貴子 (2010) 「食品衛生法違反の添加物を含む健康食品の引渡しと債務不履行責任」『消費者法判例百選』 有斐閣、pp.168-169.

小松正之 (2010) 『日本の食卓から魚が消える日』 日本経済新聞出版社。