

**本当の食の安全・安心確保のために  
ーフードチェーン全体としての取組ー**

**宮城大学食産業学部フードビジネス学科  
池戸 重信**

**いつでも気軽に相談して下さい  
(連絡先)電話022-245-1328 メールアドレスikedo@myu.ac.jp**

**1. リスクゼロ行政からリスク分析  
手法導入行政へ**

「BSE問題」を契機に日本の食品安全行政は大きく変化。  
[「リスクゼロ」行政 「リスク分析手法導入」行政]

### ア 消費者の健康保護の最優先

- ・食品の最終消費をするのは消費者

### イ リスク分析手法の導入

- ・リスク分析は「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の3つの要素。具体的に制度化する必要。

2003年、「食品安全基本法」制定、食品安全委員会設置

### リスクとは？

食品中にハザード[残留農薬、食品添加物、有害微生物、放射性物質等の「危害」]が存在する結果として生ずる健康への悪影響の確率とその程度の間関数(確率×大きさ)

#### リスク評価

食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どの位の確率でどの程度の健康への影響が起きるかを科学的に評価する過程

#### リスク管理

全ての関係者と協議しながらリスク低減のための複数の政策・措置の選択肢を評価し、適切な政策・措置を決定、実施する過程

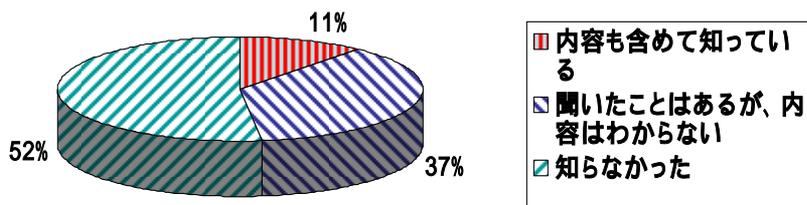
#### リスクコミュニケーション

リスク評価、リスク管理の過程において、全ての関係者の間で、リスクに関する情報、意見などを相互に交換する過程

# 新たな食品安全行政の仕組み



平成15年7月から、政府がリスク分析の考え方に基づいた新しい食品安全行政に取り組んでいることの認知度  
(平成17年3~4月、農林水産省による「安全・安心モニター」2005名対象[有効回答者1337名]調査より)



## 2. 食品供給サイドの状況変化

食品供給サイドは、消費者ニーズに敏感に反応し、迅速に対応してきた。



(消費者ニーズの変化)

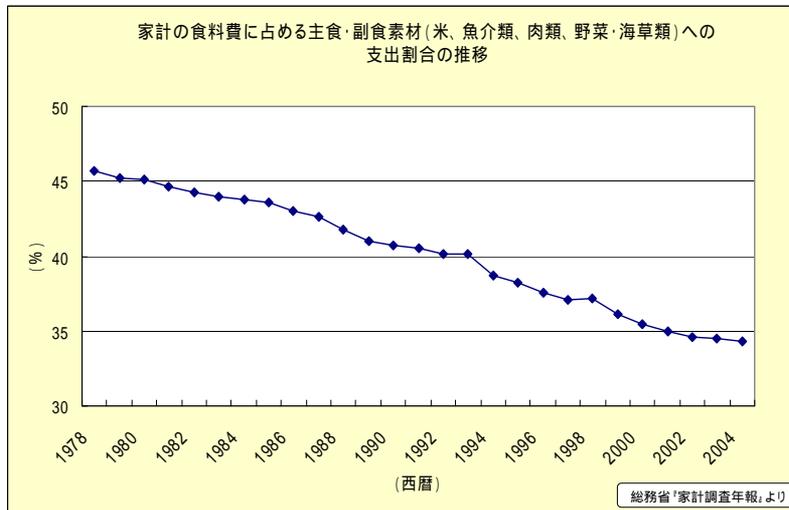
核家族化、女性の社会進出、終日活動化、こだわり志向化等



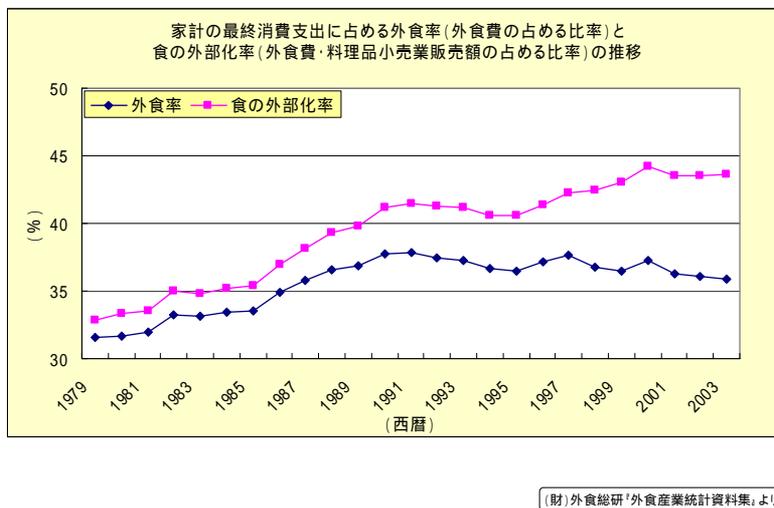
(供給サイドの反応)

提供の形や製品も多様化、簡便化、迅速化、高付加価値化等 競争の激化 フードチェーン間及び企業内分業化等効率化の追求

## 内食率は四半世紀で1割減少



## 食の外部化率は四半世紀で1割増加

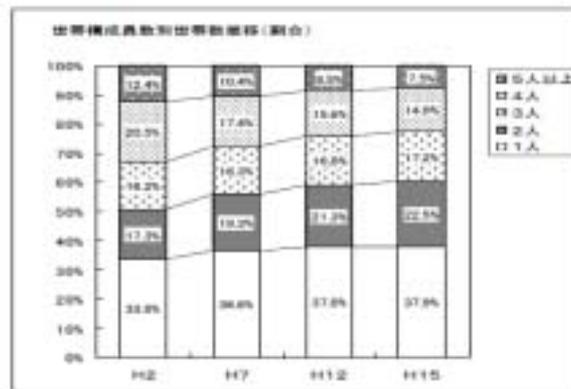


# 仙台市の世帯型の推移

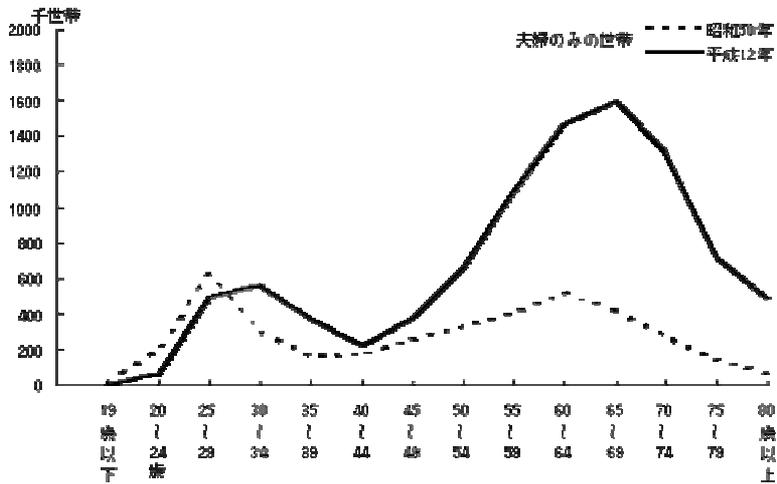


資料：国勢調査（昭和55、60年は総替後の数値）

# 都市部は少人数世帯化(仙台市の場合)



## 世帯主の年齢階級別にみた夫婦のみの世帯数の年次比較 (国勢調査より)

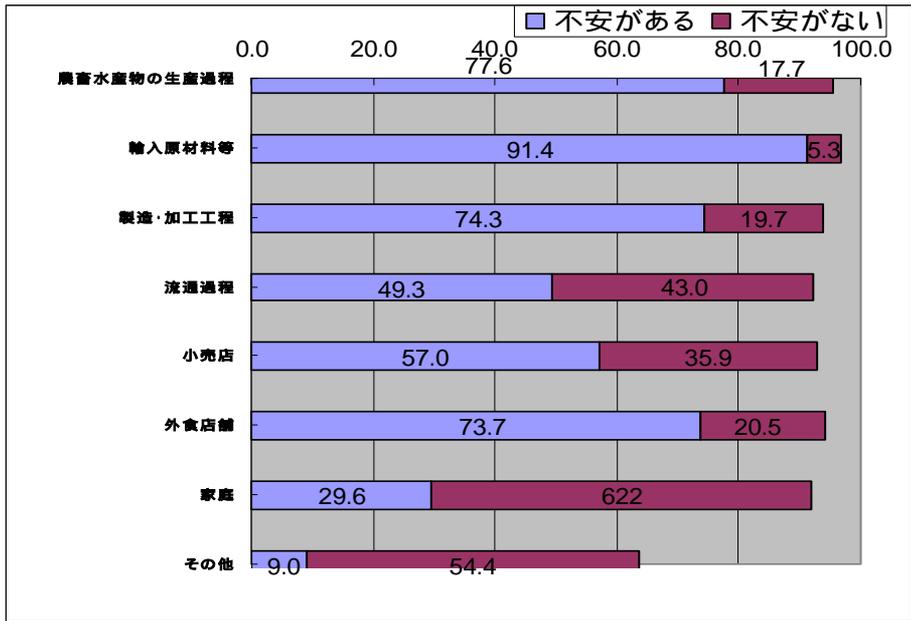


フードチェーン間の分業化が進み食品の供給サイドと消費サイドとの乖離が進展(単独走からリレー走に)



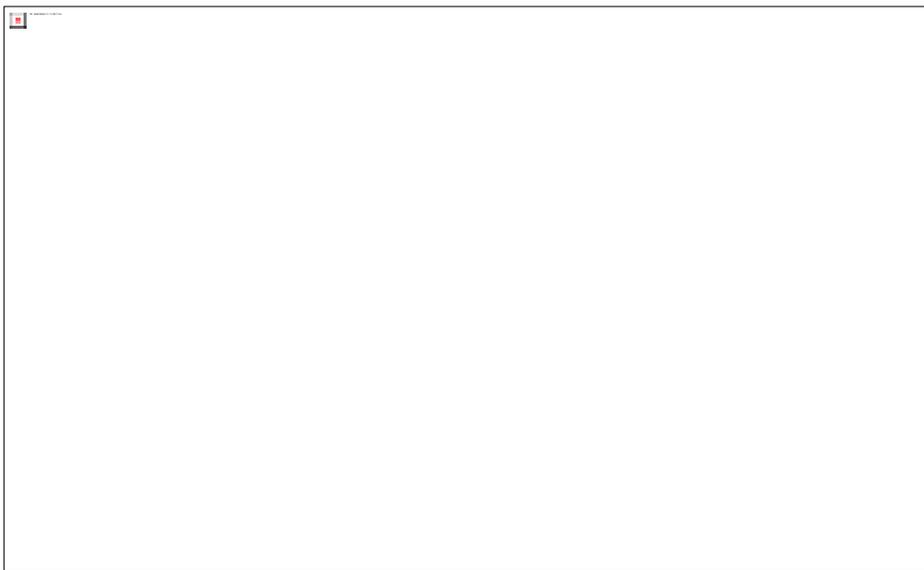
消費サイドにおける不安の発生  
供給サイドにおけるリスク及び不正の発生

## 食品供給の各段階における消費者の不安感



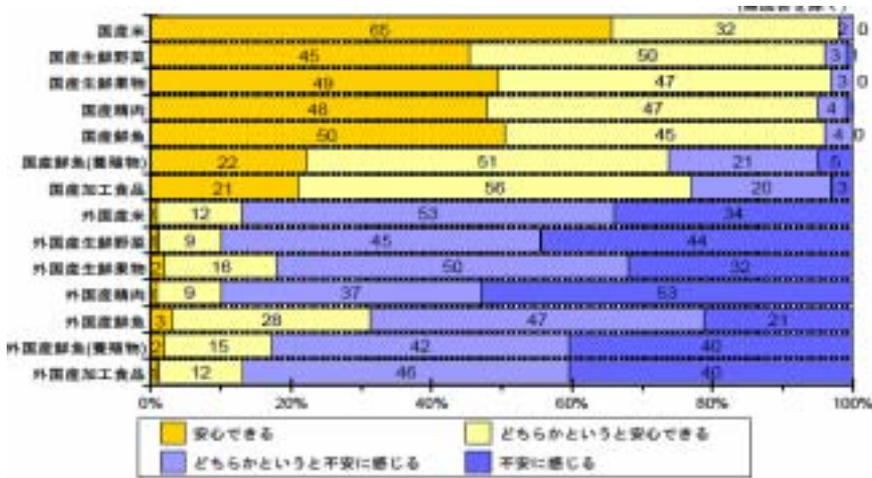
資料: 食料品消費モニター調査結果(平成15年8月)

## 食品供給の各段階における消費者の不安感



資料: 食料品消費モニター調査結果(平成17年3月)

# 食品に関する安心感・不安感



資料:食料品消費モニター調査結果(平成18年8,9月)

## 3. 食の安全・安心に関する食品供給サイドの責務

## 食品安全基本法における「基本理念」

食品供給行程の各段階において必要な措置を適切に実施(第4条) 「必要な措置」とは？

食品安全基本法における「食品関係事業者の責務」(第8条)

- ・食品の安全性確保について一義的な責任(安全対策)
- ・正確かつ適切な情報の提供に努力 表示、トレーサビリティ(安心対策)
- ・国等が実施する施策への協力

(1) 「規制」から「自主管理方式」へ

多様化する食品や製造法に一律基準方式の対応が困難

行政が出来るだけ介入しない方向へ

(2) 一部の段階の管理からフードチェーン全体の管理へ

加工・製造段階中心から農業や流通分野も対象に

## 食品衛生法改正の3つの視点

国民の健康の保護のための予防的  
観点に立った、より積極的な対応

食品等事業者による**自主管理の促進**

農畜産物の**生産段階の規制との連携**

## 主な自主管理手法・制度

HACCP(危害分析重要管理点[監視]);NASAの宇宙食開発の際に開発された管理手法。「サンプリング検査」から「リアルタイム検査」が可能に。

総合衛生管理製造過程;食品衛生法改正により導入された我が国のHACCP制度。製造加工分野のみ、かつ一部の業種のみ対象。

GAP;適正農業規範[農業生産工程管理(手法)]農業分野におけるHACCP的管理手法。2007年度から5年間で全国2,000産地に導入予定。

ISO 22000:2005(食品安全マネジメント-フードチェーンにおけるあらゆる組織に対する要求事項);食に関する全ての業種を対象とした安全性管理に関する唯一の国際的認証制度。

## 「食料・農業・農村基本法」に基づく新「食料・農業・農村基本計画」(平成17年3月)

「食の安全及び消費者の信頼の確保」として

ア リスク分析に基づいた食の安全確保(安全対策)

-農場から食卓までのリスク管理の徹底-

生産段階; H18年度までに、主な作物別のGAP(適正農業規範)の策定と普及のためのマニュアル整備 自主的取組の促進

製造段階; HACCP導入促進とISO22000の普及・啓発 自主的取組の促進

流通段階; H18年度までに、卸売市場における品質管理の高度化に向けた規範策定のためのマニュアル作成 規範の自主的普及・定着

イ 消費者の信頼の確保(安心対策)

生産・加工・流通の各段階において、食品の生産や流通に関する情報が追跡・遡及できるトレーサビリティ・システム(生産流通情報把握システム)について

、農業者・食品産業事業者による自主的な導入を促進する。さらに、平成17年度に外食における原産地等の表示のガイドラインを整備し、これに基づき、外食産業による自主的な原産地等の表示の取組を促進。

## 4. リスクの現状と消費者の役割

## 食中毒の原因は圧倒的に細菌・ウイルス

[物質別食中毒発生状況(平成17年)]

物質名	事件数(死者数)	発生率(%)
総数	1,545(7)	100
細菌	1,065(1)	68.9
ウイルス	275(0)	17.8
自然毒	106(6)	6.9
化学物質	14(0)	0.9
その他	8(0)	0.5
不明	77(0)	5.0

・ ノロウイルス274件

・ 農薬・添加物は施用時だけ注意。

・ 微生物は全ての段階、全ての時間注意が必要。1個が5時間で100万個に。

## 食品中の残留農薬の実態

農林水産省調査結果より

対象：輸入・国産の野菜、米、小麦等

	2001年	2002年	2003年	2004年
検査検体数	1,278	1,321	3,561	3,703
基準超えた検体	1	5	0	1

1検体約90項目の農薬を一斉分析、延べ20万件以上

## 家庭内でのリスク管理も重要

賞味期限と消費期限の違いの理解

・「消費期限」表示食品は期間内で使い切ること。

・「賞味期限」とは、

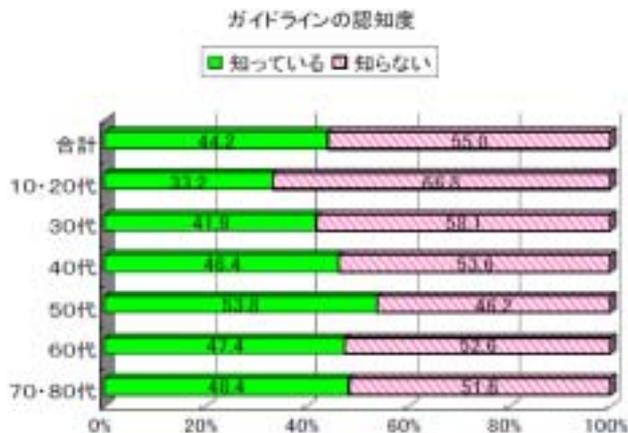
指定された「保存方法」及び  
未開封

の状態での定義。指定期間内は本来の  
味で食べることができる。

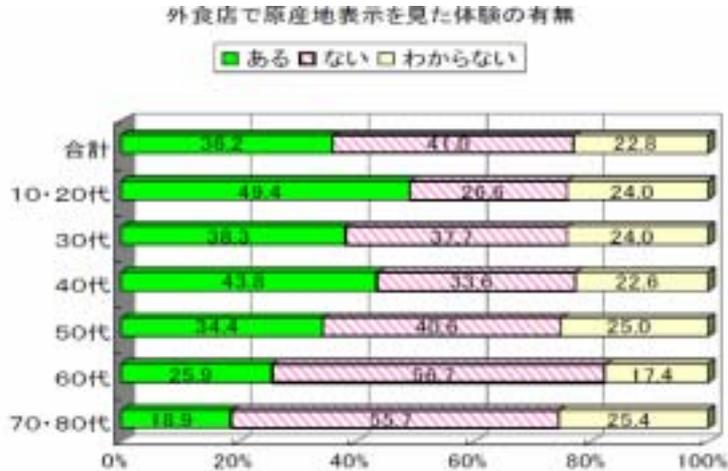
開封後は自己責任で。

## 「外食における原産地表示に関するガイドライン」に対する認知度

[農林水産省調査結果:平成18年6月消費者約1,000名回答]



# 外食の店舗で原産地表示を見たことがある消費者は全体の約3分の1



「消費者基本法」の「基本理念」において、

- ・安全が確保される権利
- ・適切な選択を行える権利
- ・必要な情報を知ることができる権利
- ・消費者教育を受けられる権利
- ・意見が反映される権利
- ・被害の救済を受けられる権利 が明記

「食品安全基本法」における「消費者の役割」として、

「知識と理解を深めるとともに、施策について意見表明に努力」  
する旨明記

「食育基本法」のにおいて、

- ・「基本理念」として「食品の安全性の確保に関する食育」の重要性
- ・「国民の責務」として「社会のあらゆる分野において、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努力」が明記

## 5. 今後求められる食の安全・安心対策

### 供給サイドでの取組

お客さんは、取引先ではなく消費者であることを前提として、

- ・第三者に対するシロの証明(特に記録の保持)
- ・管理手法だけでなくマネジメントも重要
- ・消費者に対する積極的な情報提供
- ・供給サイド間での的確な情報伝達
- ・供給サイドにおける「食育」の推進  
(常に「母親」であることの自覚のもとに)

### 消費者としての取組

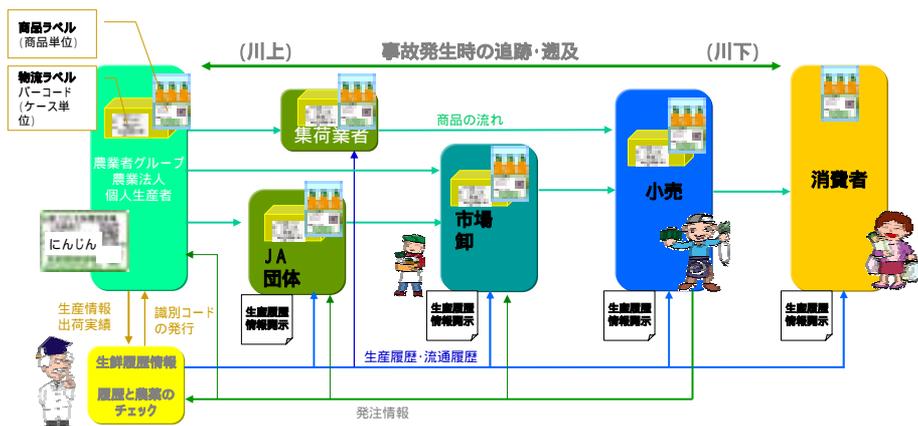
- ・日常の食生活の中で、身近なものから「リスク」を考えてみましょう。
- ・過度な情報に左右されないよう地道な勉強を。

# 安全性確保に関するマネジメントの必要性 (ISO 2200:2005より)

## 経営者の責任

- ・経営者のコミットメント[ISO 22000の5.1]
- 組織の「事業目的」による「安全」の支持、要求事項の組織への周知、マネージメントレビュー  
コミュニケーション[5.6]
- 外部コミュニケーション(供給者及び契約者、顧客又は消費者、法令・規制当局等)
- 内部コミュニケーション(安全に影響する問題を要員に周知するための効果的手続きの確立、実施、維持等)
- 緊急事態に対応する備え及び対応[5.7]
- マネージメントレビュー[5.8]

# 安心・高付加価値化の情報管理・伝達媒体としてのトレーサビリティシステム



# 家庭では

- 買物した時のレシートに二次元コードを印字する事で買物データ取得が簡単に可能。
- 家庭では携帯電話により食のユビキタスホームネットワークに転送することで全ての情報の問合せや収集が可能。



(普及するためには)

- 個人情報保護法の施行に伴い、個人買物情報を取得する方法に制限の可能性があるためレシートに二次元コードを印字して情報を取り込み、(消費者は、入力等面倒なことはない)
- 現在使用されている商品コードの利用により情報問合せ等を実現できる為、社会的コスト負担が非常に少なくなります。

フードチェーン間の連携のために  
— 供給サイドと消費サイドとの乖離の是正 —

農業体験、工場見学等「平常時」における交流の推進

農業分野など川上産業のモニター手法による交流(ブーメラン効果への期待)

消費者(企業)相談代行機関の設置

トレーサビリティシステム導入による安全・安心ネットワーク作り