



生活衛生ニュース

November 2019
Vol. 6 / No.11 (通巻71号)

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

食品の安全性に抱く不安とは

～内閣府・食品安全モニター結果から～

国は、2003年5月に食生活の変化(流通の広域・国際化)、安全を脅かす事件の頻発(BSE問題、輸入野菜の残留農薬など)、国際的動向などを背景に、国際的な共通認識である「リスク評価」の

考え方を基本に取り入れた食品安全基本法を制定し、食品安全行政の大きな転換を図りました。

この基本法に基づき設置された内閣府食品安全委員会は、食品安全モニター

(以下、モニターと略す)による「食品の安全性に関する意識」を毎年調査しています。モニターは500人弱ですが、その調査結果は職務経験等も加味されて解析され、非常に興味深いものです。2018年度『食品の安全性の観点から感じているハザード(以下、危害要因とする)ごとの不安の程度』の調査結果を抜粋・作成し、図に示しました。一般に「安全」は客観的なデータに基づくもので、「安心」は主観的なものとされることから、食品に対する安全性への安心感人はそれぞれと思われます。

今回、この調査でモニターが「とても不安を感じる(ある程度感じる、を含む)」危害要因として上位に挙げられた事項について、何故不安を感じるのか、以下、私見を交えてその背景等を解説します。

有害微生物(食中毒等)

食中毒の原因となる有害微生物は、とても不安を感じる危害要因としてほぼ毎年1位に挙げられています。近年の食中毒の患者数は、行政が把握しているだけでも2万人前後(表1)に及んでおり、死者を伴う腸管出血性大腸菌(O157等)やノロウイルスによる大規模な食中毒の発生も絶えません(表2)。

ノロウイルスは感染力も強く、飲食店、学校等で感染し家庭内に持ち込まれば、家族は勿論のこと、家族が調理従事者の場合には職場での集団食中毒をも引き起こす恐れがあります。そのため、日頃からしっかりと手洗い励行等による感染予防が求められています。

これら食中毒では、特に、弱者である小児、老人が患者となっている場合も多く、一度食中毒が発生すると、その概要、原因食材、更には患者の病状がマスコミで連日にわたり報道されることもモニターに不安感を植え付ける一因かと思われます。

家畜用抗生物質による耐性菌

抗生物質の多用により出現するメチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)をはじめとする多剤耐性菌は、免疫機能や体力の低下している入院患者などに院内感染で高いリスクを与えています。抗生物質は畜水産物の安定供給に必要不可欠ですが、その反面、予防的な薬剤の乱用による耐性菌の出現が問題となっています。

【次頁につづく】

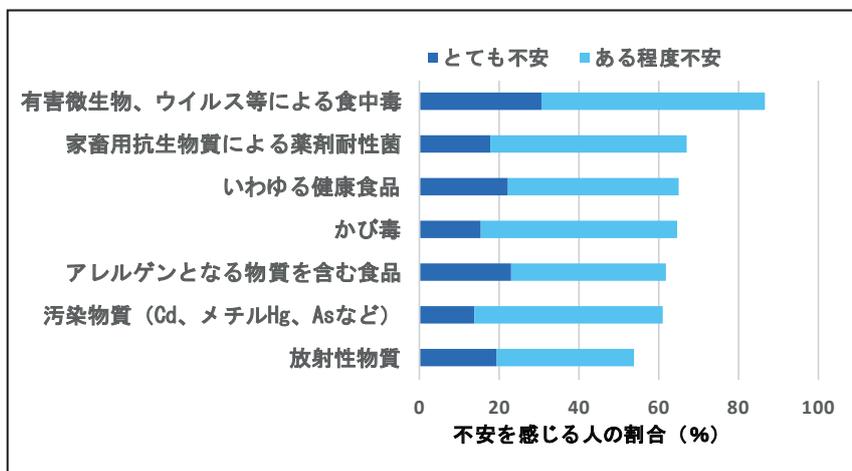


図 食品の安全性の観点から感じる危害要因と不安の程度

※出典：2018年度食品安全モニター報告(2019年2月実施、有効回答数：348名(回答率：86%))

表1 近年の食中毒発生件数と患者数

発生年	発生件数(件)	患者数(人)	死亡者数(人)	死亡者の原因物質
2014	976	19,355	2	植物性自然毒*、動物性自然毒 各1人
2015	1,202	22,718	6	植物性自然毒*、動物性自然毒、不明 各2人
2016	1,139	20,252	14	植物性自然毒* 4人、O157 10人
2017	1,014	16,464	3	ボツリヌス菌(蜂蜜) 1人、O157 1人 植物性自然毒* 1人
2018	1,330	17,282	3	植物性自然毒* 3人

*イヌサフランを含む

表2 近年の代表的な食中毒事例

発生年	事件名	患者(人)	死者(人)	発生場所
2011	焼肉チェーン店クックO111集団食中毒	181	5	富山県他
2012	白菜浅漬けによるO157食中毒	169	8	北海道
2014	学校給食パンによるノロウイルス食中毒	1,271	0	浜松市
2014	安倍川花火大会冷やしきゅうりO157食中毒	510	0	静岡市
2016	冷凍メンチカツO157食中毒	67	0	神奈川県他
2016	老人ホームきゅうりゆかり和えO157食中毒	84	10	千葉県・東京都
2017	学校給食・刻み海苔ノロウイルス食中毒	2,094	0	東京都他
2017	惣菜系列店ポテトサラダO157食中毒	91	1	埼玉県・群馬県
2018	矯正施設内調理食品ウェルシュ菌食中毒	621	0	京都

【前頁のつづき】

のため、農林水産省は獣医師等に抗生物質の「責任ある慎重使用」の徹底を図るよう指導しています(2013年12月24日付消費第4467号通知)。

2016年度に、従来の「家畜用抗生物質」から「家畜用抗生物質による薬剤耐性菌」に設問が変更されていますが、抗生物質に係る不安要因の順位は2004年度より毎年6位以内で推移し、長期にわたって関心の高いことが窺われ、今回は2位となっています。院内感染死の報道もあり、人畜共通耐性菌の出現が深刻な問題に繋がる可能性があると考え、強く不安を抱いているものと考えられます。

いわゆる健康食品

いわゆる健康食品は、機能性を表示できる保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、又は機能性表示食品)とは異なり、野菜、肉、惣菜などと同じ一般食品に分類されます。しかし、多くの利用者は、この食品に保健機能食品の有する機能性や医薬品の効能効果などを期待していることが窺われます。正しい認識のもとに利用しなければ、体調の悪化や健康被害を生じさせることも考えられます。

また、この食品の利用に関する情報収集先は、2012年2月に実施された内閣府消費者委員会の調査で、約半数の者がインターネット(57%)やコマーシャル(44%)からとし、専門家(5.1%)や行政機関(1.3%)からは僅かに過ぎません。売り手側からの情報だけでは、必ずしもネガティブなものも得られるとは限りません。自身の健康不安を払拭するためには、自ら情報を調べ選択し、利用時には医師・薬剤師等に相談することが望まれます。

かび毒

アフラトキシンなどのかび毒は、アレルゲンとともに食品に係る二大危害要因であろうと個人的には思っています。それは、過去に海外で肝炎による急性中毒死事件が報告されていること、また発がん物質の中でも最も発がん性の高いグループに位置づけられ、慢性的な摂取により肝臓がんを発症することに基づいています。

このかび毒は、2016年度に初めて調査項目に追加されました。その調査直前、国は農産物に対する規制に加え、乳中のアフラトキシン代謝物も規制対象(2015年7月

23日付食安発0723第1号通知)としたため、かび毒のクローズアップ化が不安を増大させたとも考えられます。

アレルゲン含有食品

アレルギーの発症は軽微な場合もありますが、重篤なアナフィラキシーショックにより死に至るケースもあることから、非常にリスクの高い要因と考えられます。

そのため、2001年にアレルギー物質の表示義務が法制化され、今では(2019年11月現在)、28品目のアレルゲンが表示対象(義務:7品目、推奨:21品目)となっています。一方、①店頭量り売りされる惣菜、パンなど、②その場で包装されるもの、③注文して作るお弁当、④レストランなどのメニューなどにはアレルゲンの表示義務はありませんが、店頭等で説明されず、又は聞き漏らしてアレルギー症状を発症した方がいることから、対面販売や飲食店等においても品書きやメニュー等を通じた情報提供の自主的な取り組みが望まれるところです。また、製造・調理中のアレルゲンのコンタミネーションの可能性も消費者にとって不安材料となっていることが考えられます。

汚染物質

カドミウム、水銀、ヒ素などの汚染物質は、企業倫理の欠如や行政の怠慢が問われた過去の悲惨な食品汚染事件を思い起こさせます。調査開始の2003年から2013年度まではほぼ1~3位を占めていましたが、徐々に後退して今回(2018年度)の調査では6位となっています。これらの事件に係る救済法の制定、補償訴訟の和解成立などに伴い、マスコミの報道回数も減り、国民の関心も薄れてきたのかもしれませんが、最近では事件の概要の他、事件名、発生地域、原因物質さえ知らない多くの若者に会いますが、少なくとも食品関係業務に携わる者には、歴史的な事件の教訓を学ぶ機会が失われたいことを切望いたします。

放射性物質

福島原子力発電所の事故発生時は、福島県をはじめ周辺の農産物に放射性物質汚染による甚大な被害を与え、消費者もその地域の農産物を避けていました。当時の調査でも、放射性物質は最も不安を抱かせる危害要因となっていました。しかし、最近の農産物検査で、野生の

山菜やキノコ、獣肉などを除き、ほとんどが放射性物質の基準値を満たすことが公表されています。これに加え、これまで避難していた住民も順次帰還が始まる中、放射性物質に対する危機意識は薄れてきていることが窺われます。しかし、放射性物質に対する不安は事故発生前からも根強く、これに対する不安を完全に払拭させることは難しいことですが、正確な情報を基に冷静に判断することも重要であると思われま

その他

その他の危害要因として、過去2、3位と高順位であった残留農薬の他、食品添加物、遺伝子組み換え、BSE(牛海綿状脳症)、器具・容器包装、体細胞クローン、アクリルアミドなどが挙げられます。しかし、これらの項目は、モニターが日頃から不安を感じていることに加え、調査時期に法令改正や事件発生など社会的な話題となることが順位を左右しているかもしれません。

まとめ

日本の消費者は、ゼロリスク志向が強いため、社会的に適正な状態であることを考慮するのではなく、自分の食べるもの自体が安全であることを求める全数検査に偏重した志向にあるとされています。一方、食品に対する強い低価格志向もみられ、高コストを招く全数検査志向との矛盾に対しての認識も薄いことが指摘されています。

こうした背景が、消費者に食品安全に対する多くの不安感を抱かせる要因となっている可能性があります。この不安感の低減のため、生活レベルの統計学的な知識の提供や消費者自らが容易にチェックできるデータの提供などが有効な手段となるかもしれません。また、消費者自身も正しく認識できる食品安全性情報に積極的に触れる行動が望まれます。

(文責:山本 政利)

参考文献

- 1) 食品衛生学会:食品安全の辞典、朝倉書店(2009)
- 2) 食品安全委員会 HP:食品安全モニターからの報告
- 3) 新山陽子:農業経済研究、84(2)、62-79(2012)
- 4) 弊社 HP「生活衛生ニュース」:食物アレルギー4(12)2017、アフラトキシン5(2)2018、食品中のノロウイルス検査の現状5(3)2018、O157等による食中毒感染症5(号外)2018

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地