

第30回麻布環境科学研究会 市民公開講座

自治体における食の安全・安心の取り組み

井部 明広

東京都健康安全研究センター

1. はじめに

近年、消費者の食品に対する関心はかつてないほど高まっている。一昨年の中国産冷凍餃子による食中毒事件を始めとして、ここ数年、牛乳中のメラミン混入事件や輸入野菜等の残留農薬の基準違反、食品の偽装表示事件、また、ノロウイルスやO157等による食中毒事件など発生が後を絶たない。これらに対して国及び地方自治体の食品監視行政が被害の拡大防止に、取り締まりや改善措置命令あるいは原因究明などを通して常に対応してきた。しかし食の安全と安心は事故や事件が起きる前、日頃から違反の摘発など地道な監視作業（業務）があつてこそ、達成されるものである。事件や事故が起きてからでは遅い、健康被害が起きないように未然に防止することが大切で監視業務の大きな役目である。その監視業務における判断の科学的根拠となるものが、日常休むことなく行われている食品の検査である。ここでは、食品の検査、特に理化学検査を中心に、それらがどのように行われているか、その取り組みについて地方自治体である東京都の例を挙げて紹介する。

2. 食品衛生法

我が国では食品からの健康被害を防ぐため「食品衛生法」が制定されており、食品の安全に関わる事はこの法によって守られている。第1条に「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする」と定めている。この法律に則って食品の検査が行われているが、現在違反が多く見られるのは、次の条項に

関するものである。

第6条：腐敗や有毒、病原微生物の汚染等・・・

人の健康を損なう恐れのあるもの

第10条：化学的合成品等及びこれを含む食品の制限（但し食品添加物は除く）

第11条：食品、食品添加物の規格・基準

第18条：器具、容器包装の規格・基準

第19条：食品、添加物、器具又は容器包装の表示

3. 食品の検査体制

1) 輸入される食品

我が国の食料自給率はカロリーベースで約40%であり、60%を輸入に頼っている。我が国に輸入される食品は、全国に31カ所ある国の検疫所で検査され、検査に合格したものだけに輸入が許され、国内に流通する。平成20年度の輸入届出数は1,759,123件、そのうち193,917件について検査が行なわれ、それらの違反率は検査件数の0.59%であった。多かったのは残留農薬基準違反などの第11条違反であった。

2) 国内に流通している食品

国内に流通した輸入食品あるいは流通している国内産の食品は、それぞれの管轄の都道府県、政令指定都市及び特別区（東京都の23区）等の各自治体によって検査が行われる。違反が見つかったとそれぞれの自治体が廃棄、販売停止等の行政処分を行っている。

地方自治体では検査に関わる監視業務として毎年監視指導計画を立て、それに従って収去を行い検査を行っている。東京都では平成20年度における収去検査数は48,624品目で、違反率は約0.11%、多かった違反は表示の不適正などの第19条違反であった。

その他、食中毒発生の際の原因解明や食品の異物、異臭など苦情の検査を随時行っており、緊急時に備えた検査体制を引いている。

4. 検査の実際

東京都における理化学検査の項目は、規格・基準試験として次の試験検査等を行っている。

食品添加物では、保存料、着色料、人工甘味料、漂白料、酸化防止剤等の他、指定外添加物。容器包装に関わる規格試験。輸入の野菜、果実等やその加工品中の残留農薬。蓄水産食品中の抗生物質、抗菌性物質及び残留農薬。アフラトキシン等カビ毒。乳及び乳製品の規格試験、食物アレルギー試験、遺伝子組み換え食品試験。清涼飲料水の規格試験。その他保健所からの依頼による、ふぐ毒やキノコによる食中毒やその他食中毒の原因究明、食品の苦情に対応した試験検査等。

5. 調査研究

前項の検査はルーティンとして常時年間を通して実施しているが、メラミンや餃子事件のような突発的な事件にも即対応しており、また、今後起こりうる潜在化している危害を防止する取り組みも行っている。すなわち常に国内外のリスク情報を収集して研究テーマを設け、試験法の開発や実態調査等、先行的に調査・研究を行い、その結果を公表して消費者への安心・安全への担保とし、必要であれば検査業務に取り入れるなど行政に反映している。

○加工食品中のフラン形成に関する研究 ○デコレーションケーキ等のオーナメントの衛生学的実態調

査 ○輸入岩塩等に含まれる重金属等の実態調査 ○食品中の食品添加物の新規分析法開発 ○各種食品中の残留農薬実態調査 ○農産物及び蓄水産物の農薬、動物用医薬品試験法に関する研究 ○食品原材料に起因する健康被害の未然防止に関する研究等々

6. 検査精度の保証

食品衛生検査施設は、法律が定める「検査等の業務管理（GLP）」（H9.4施行）に則って検査を行わなければならない。そのため検査施設内ではGLPに従って、信頼性確保部門を設置し、試験品の管理、検査法、機械器具の管理、標準品・試薬の管理等各種標準作業書の作成、データの保存などそれらの完全な実施が求められる。さらに内部点検、内部、外部の精度管理を定期的に実施し精度を保証しなければならない。これら一連の体制で検査結果の信頼性を確保している。

7. 終わりに

我々は食品の安全・安心を確保するため、法律の基準に沿って検査を行っている。しかし、定められた規格・基準の枠外のリスクすべてに対応して検査しているわけではない。今後、検査は人への危害防止の観点から実施すべきと考える。人と設備の限られた中では、リスク評価をして検査の必要性を考え、優先順位をつけることも必要となろう。消費者が安心できるように、徒に危機を煽ることなく、正確な検査結果により冷静な科学的根拠を示すことが、我々の大事な役割と考える。