

食の「安全」と「安心」とは



宮 下 隆

近年の食品にまつわる事件事故を振り返ると、1996年の腸管出血性大腸菌O-157による大規模食中毒（患者数 岡山県 468名、大阪府 9523名）、2000年の牛海綿状脳症（BSE）問題、加工乳での黄色ブドウ球菌による大規模食中毒（患者数は戦後最大規模 14780名）、それ以降、輸入農産物の残留農薬基準値超過による回収の多発、加工食品への異物混入、産地偽装や賞味期限の改ざん、数年前ではSNSサイトへの食品への悪戯動画の掲載など、食や食品にまつわる事件・事故などが多発し、消費者の食と食品への不信と不安は増大していきました。

その現状を打破しようと、産学官それぞれが、食と食品の信頼回復、安全性向上の活動を積極的に推進してきました。そして2021年に食品の安全性確保の国際的な動きとして、全ての食品事業者に対し食品衛生法のもとHACCP（hazard analysis and critical control point）に沿った衛生管理の制度化が開始されました。HACCPとは、危害要因を解析しそれを重要管理点として確認する食品事故を防止する方法です。その危害要因は、化学的危険、物理的危険、生物的危険に分けられます。

これらの具体的な危険としては、病原性微生物を原因とした食中毒、特定原材料の混入によるアレルギー発症、また残留農薬などでの残留基準値超過や食品添加物の用途間違い等による法令違反が該当します。前者の食中毒やアレルギー発症は、消費者の健康危害に直結する案件であり、上記HACCPにおいて強い管理が求められています。後者の残留農薬や食品添加物などについては（おそらく）健康危害にはならないが、法令違反となりマスメディアに取り上げられることもあります。これら残留農薬や食品添加物は、認可時にその安全性について綿密に調査し、問題がない物質のみ採用しているため、実は安全な物質となります。これらの物質は、消費者からはネガティブなイメージを持たれることがあり、良く分からない（怖い）化学物質として不安を増大する要素にもなっています。

では食の安全とはいったい何だろうか、食の「安全」と「安心」は混同されることが多いですが、安全は科学的な根拠に基づいた評価であり、安心は受容者側からのイメージや過去からの実績（信頼）、報道などによるものが多いと考えられます。

そこで、第82回分析化学討論会では、一般の方々にも無料公開したシンポジウムを行いました。テーマは、多くの消費者の不安の要因となっている残留農薬、カビ毒、食物アレルギーとし、科学的な部分を研究者から分かりやすく説明し、一緒に学び考える場としました。多くの方にご参加頂き、参加者の理解が深まり、不安を少し払拭できたかと思っております。

現在、インターネットやマスメディアにはこの不安情報が溢れています。特に“食品リスク情報”については、事業者・行政・アカデミアの絶え間ない情報提供と、消費者自らがしっかりと科学的根拠を確認しSmart Consumers（賢い消費者）になっていくことが重要と考えます。

〔Takashi MIYASHITA, キューピー株式会社, 日本分析化学会関東支部常任幹事〕