

リスク管理

食の安全にまつわる問題を思い起こしてみると、大手乳業会社が破綻する原因になった食中毒事件や、O157による食中毒が世間を騒がせたことなどを思い浮かべる人が多いのではないだろうか。以前は食の安全といえば、食中毒に気がつくことが主だったかも知れないが、最近では食の安全を脅かすさまざまなリスクが増えてきている。

リスクマネジメント ABC

食の安全

きちんと生産履歴開示

最近の食の安全に関するリスクの特徴には、食べてすぐに健康被害が現れるわけではない、または健康被害が現れるものなのかどうかがよくわからず、誰かが食べて大丈夫だったから安心して食べられるというものではないということがある。そのようなリスクの代表

格は近年ではBSEだろう。国の処置として発生国からの牛肉の輸入を一時禁止したり、検査を義務付けたりしたが、食事のときに牛肉を食べるかどうか迷った経験がある人も少なくないだろう。農作物の農薬も問題になっており、残留農薬のリスクの高い輸入品を避けて国産品を選ぶ人もいるよ

うだ。また遺伝子組み換え食品については、その影響がまだ解明されていないため、遺伝子組み換え食品を使っていないという表示がされている食品を選ぶ人も少なくないようだ。加工食品では食品添加物は法律で適正とされる利用の基準が定められているが、つい先ごろ食品添加物をテーマにした本

がベストセラーになったばかりで、合法でも安心とはいえない消費者の意識が伺われる。このような状況に対し、国としては健康上のリスクが大きいと思われるものは販売等を規制し、リスクが小さいと考えられるものに関しては許容範囲を定めた上で、表示を義務化して消費者の選択にゆだねるという対応をとっている。消費者としては、安全であることは当然として、安全であることが消費者に伝わらなければならない。その食品がどのように作られたのか、その履歴などをきちんと開示することによって安心を実現することが可能になるが、そのためにはフードチェーンにおける生産履歴の情報管理の仕組みが必要になる。

食の安全に関するリスクと対応の例	
遺伝子組み換え食品	安全性審査、遺伝子表示、アレルギー表示
汚染物質	妊婦の摂取制限、水質汚染対策、農薬の規制
家畜用抗生物質	薬剤耐性の発生、畜産物の検査
食添加物	安全性表示、アレルギー表示
農薬	残留農薬の検査、農薬の使用制限
BSE(牛海綿状脳症)	輸入制限、飼料の規制、検査強化

に安全衛生管理に取り組みなければならぬのは当然だが、今後は消費者に安心を提供できなければ、売り上げ減少というリスクにさらされることになるだろう。ポイントになるのは、その食品が安全であること、消費者が安心して口にできるということ、同等ではないということである。安心を実現するためには、安全であることは当然として、安全であることが消費者に伝わらなければならない。その食品がどのように作られたのか、その履歴などをきちんと開示することによって安心を実現することが可能になるが、そのためにはフードチェーンにおける生産履歴の情報管理の仕組みが必要になる。