

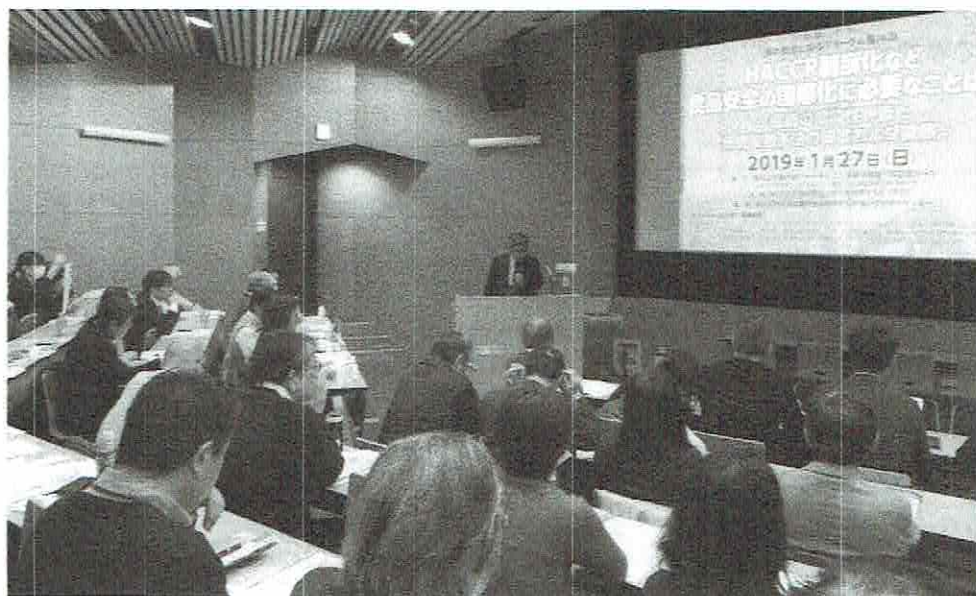
HACCP制度化や殺菌同等性評価などの課題を議論 SFSSが食の安全と安心フォーラム第16回開催

NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS、山崎毅理事長) 主催、東京大学大学院農学生命科学研究科食の安全研究センター後援による「一般公開シンポジウム『食の安全と安心フォーラム第16回』」が1月27日、「HACCP 制度化など食品安全の国際化に必要なことは? ~殺菌の同等性評価と新規殺菌手法の現状および課題」をテーマに、東京都文京区弥生の東京大学農学部フードサイエンス棟・中島董一郎記念ホールで開催され、食品関連行政、食品事業者、マスメディア、市民団体、アカデミアなど90人が参加した。

今回のフォーラムでは、食品安全確保に関する諸外国や HACCP 制度化など国内の法規制や現状、新たな微生物殺菌手法に詳しい専門家による講演とともにパネルディスカッションが行われた。パネルディスカッションでは、殺菌の同等性評価や新規殺菌手法の導入における課題を解決するために、法規制改革の必要性を含めて、会場からのご質問に講師が回答する形で活発な議論が行われた。

講演会ではまず、東海大学海洋学部水産学科客員教授の荒木恵美子氏が、「国内および海外にお

ける食品安全確保のための法規制の現状・課題」と題して講演。HACCPの制度化により、現在、関連法規制などの改正案が検討されているが、ハザード管理には科学的・合理的な根拠が求められるものの、現状では「十分な○○」や「すみやかな△△」といった用語が多く、曖昧さも多い。HACCP 普及のためには科学的・合理的根拠や情



報が必要であり、特に加熱条件、低温殺菌の定義と同等性の定義の明確化などを訴えた。

元中央区保健所食品衛生監視員で食品衛生アドバイザーの小暮実氏は、「食品衛生法に基づく規格基準の課題と HACCP 制度化への対応」と題して講演。各自治体の保健所でも HACCP 制度化に向けて準備を進めているが、まだ細かな政省令が出ていないため、具体的な対策を立てるまでには至っていない。肝心の HACCP プラン作成に当たっては、63℃ 30分間や 75℃ 1分間といった画一的な加熱殺菌方法がほとんどで、同等の効果のある加熱殺菌方法も認められているが、具体例や考え方がはっきりしていないため保健所でも対応に苦慮していることなどを報告した。

「放射線殺菌技術の食品への応用」と題して講演した量研量子ビーム科学研究部門高崎量子応用研究所放射線生物応用研究部長の小林泰彦氏は、放射線殺菌・滅菌は確立した技術で、国内でも医療機器、食品容器、実験動物用飼料などを対象に商用照射施設が稼働しており、高温高圧蒸気滅菌や EOG などのガス滅菌と比べ温度がほとんど上がらないため対象物の品質が保たれる、最終梱包状態での連続処理が可能、工程管理と滅菌保証が容易、残留ガスの除去や排ガス処理も不要などの利点があることなどを強調。諸外国では、コーデックス規格や ISO 規格の下で、食品の安全確保と品質向上のために香辛料や乾燥野菜、乾燥食品素材、生鮮・冷凍食肉・魚介類などの微生物制御にも応用されており、それらの海外の事例を紹介しつつ、日本での応用の可能性について説明した。

国立研究開発法人農業食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品加工流通研究領域食品品質評価制御ユニット長の山本和貴氏は、「食品高圧加工による殺菌の現状・課題」をテーマに講演し、世界初の高圧加工食品が日本で発売されて以降、微生物を不活性化しつつ新鮮な色、香り、栄養・機能性成分の損耗を最小とする加工技術として、特にジュースや肉製品の高圧加工食品が市場を拡大していることを紹介。その衛生基準に国際規格はなく、米国、欧州などでは独自の衛生基準を定めて実用化を推進しているが、日本では食品衛生法に熱殺菌と同等以上の効力証明を求める清涼飲

料水の製造基準があるなど事情が異なることなどから、高圧殺菌の特徴、利点、欠点を踏まえつつ、日本での技術普及に向けた課題について説明した。

これらの講演の後、山口大学共同獣医学部病態制御学講座教授の豊福肇氏が、食品安全目標 (FSOs)、達成目標 (POs) の決定方法などを含む生食用食肉のリスク評価の概要や Codex 委員会における微生物規格などについて説明し、SFSS 理事長の山崎氏と日本食品衛生協会学術顧問の野田衛氏をコーディネーターに「殺菌の同等性評価と新規殺菌手法導入の課題 (法規制改革も含む)」をテーマとし、会場からの質問に答える形でパネルディスカッションが行われた。

パネルディスカッションでは、「外食産業で食品の加熱温度などについてフードコードなど海外文献などを参考に決めてもよいか」という質問に対して荒木氏は、「きちんと説明できる根拠がなければならないので、1店舗でそれを行うのは困難。現在、厚労省が業界団体ごとに作成を進めている手引書などに学術的な根拠を示す必要がある」とした上で、「加熱条件、低温殺菌の定義と同等性の定義をはっきりさせないと、加熱といっても何℃のことかわからない。加熱殺菌の定義を明確にしてほしいという要望を出したい」と強調した。これに関連して豊福氏も、「日本は規格基準を一度作ったら直さないが、規格基準についても、なぜそうなったかをレビューすべき。なぜ豆腐の製造基準で包装豆腐 (豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後加熱凝固させたもの) は、90℃で 40分間加熱する方法またはこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならないのかなどの実態に即していない基準の科学的根拠を見直す必要がある」と発言。これらのコメントを受けて山崎氏は、「我々のような団体や学会がそういう問題を積極的に提言していかなければならない」とコメントした。