

食品の永遠の課題、異物混入と自主回収に思う

NPO法人食の安全と安心を科学する会 理事

高橋 治男



食品中のいわゆる異物混入が国民的な関心を集める様になったのは、比較的最近のことかと思えます。東京都では、毎年、この苦情件数をまとめ公開しています*。検査機関への依頼検査の経年変化からみると2000(平成12)年から増加傾向が顕著となっています。

2000年は、大手乳業メーカーによる大きな食中毒事件が発生した年で、それ以降、食品偽装などの事件も相次ぎ、以来、食品に対する消費者の信頼は揺らぎ、苦情件数は高止まりしています。苦情検査数は、その年により波状的な増加傾向が見られ、消費者が、何らかの事件で不安を掻き立てられる度に異物を検知し、苦情を申告している姿が見えます。まさに、そこには異物問題は、安心・安全の問題と言うよりは、社会現象として存在しているとも言えます。

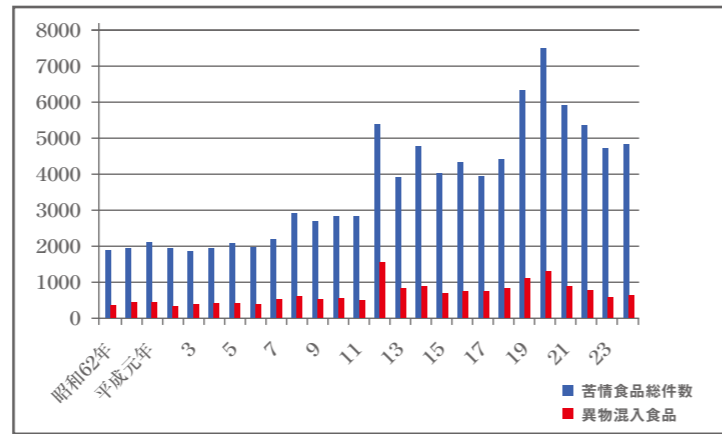
異物混入を引き起こした企業は、その生産ラインに関わる製品の回収はもとより、昨今、その商品全体を市場から自主回収することも、最近では、ほぼ、通例になっています。しかも、大手の新聞に「お詫び」まで掲載することも珍しくありません。しかし、一方で、果たしてこれでよいのか?と考えることがあります。

NHKのクローズアップ現代で、苦情食品の自主回収の問題が取り上げられました。まず、過去の異物混入に伴う苦情事例で、その2/3は、健康には影響がないと考えられる事例とされました。また、この自主回収にかかる費用は、数千万円から、場合によっては数億円かかり、企業経営のかかなりの負担となると伝えてあります。確かに、「食の安全」確立には、その負担は必要な部分も有りますが、現実には、「安心」の部分に費えているお金とも言えます。いずれこの経費は、どこかで消費者側が負担させられている可能性も否定できません。もう一つの問題は、昨今、世界的な食糧危機が叫ばれています。世界の2割を占める先進国に住む人々が世界の穀物の半分以上を消費しているため不足を生じているとされています。この異物回収が、世界的に見てどの様に写るのでしょうか。ただ、もちろん、この回収には異物混入だけでなく、表示の誤りなど法令に基づく場合もありますので、一概には言えません。

ただ、グローバルが叫ばれている中、Farm to Table のFood Chain は、むしろ、長くなる傾向にあり、また、格差社会が産み出す社会不安は増大して、不安が掻き立てられ、異物混入が社会的問題に発展する要素は増大する一方です。

異物を取り巻く意識、環境は、企業側、消費者とも大きく変化しています。異物の問題を通して、自主回収のあり方、企業側の管理対策、また、消費者側のあるべき対応を含め議論することが必要な時期に来ていると考えてなりません。

*: <http://www.mac.or.jp/mail/140501/01.shtml>



東京都における昭和62年～平成24年度までの苦情食品総件数と異物混入食品

大いに盛り上がったオリンピックイヤー、2020年の東京オリンピック・豊洲市場の話題でもちぎりの昨今ですが、「食の安全と安心」というワードを耳にする機会が多くなり、当NPOの役割をこれまで以上に痛感しております。今後も「食の安全と安心」に関する情報を中立的かつわかりやすく、皆様にご案内できるよう力を尽くしてまいります。今後ともご協力・ご支援のほど、宜しくお願い申し上げます。
SFSS本部事務局 miruhana

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営されております。食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

賛助会員リスト(順不同)
株式会社OSGコーポレーション/株式会社551 蓬莱
メロディアン株式会社/キュービー株式会社
旭松食品株式会社/カルビー株式会社

食の安全と安心通信 Vol.23 2016年秋号/編集長:山崎 毅 編集委員:芦内裕実、miruhana



NPO法人 特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会

本部・研究室
TEL・FAX:03-6886-4894

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1
東京大学農学部 フードサイエンス棟405-1号室

ホームページURL <http://www.nposfss.com>

食の安全と安心 検索

関西事務局
TEL:06-6227-8550 / FAX:06-6227-8540

〒541-0041 大阪市中央区北浜1-1-9
ハウザー北浜ビル3F

E-mailアドレス nposfss@gmail.com



食の安全と安心通信

Vol. 23

2016年秋号

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌 第23号

INDEX

- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2016 第2回(2016.6.26)より 危機管理と知る権利について -食品リスクと放射線リスクの違いと共通点-
- 食のリスクコミュニケーション・フォーラム2016 第1回(2016.4.24)より メディアから見た「食の安全」
- 企業の食への取り組み 株式会社OSGコーポレーション
- 食品の永遠の課題、異物混入と自主回収に思う



食のリスクコミュニケーション・フォーラム2016 第2回 (2016.6.26)より

危機管理と知る権利について -食品リスクと放射線リスクの違いと共通点-

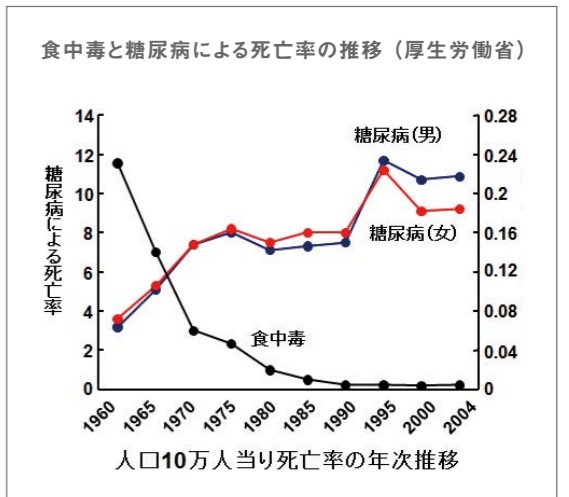


NPO法人食品保健科学情報交流協議会理事長
関澤 純

地球上の現代社会に生存し暮らしているわれわれは多種多様なリスクに囲まれている。災害大国のわが国で、地震、台風、津波、堤防決壊など自然災害のニュースが繰り返し報道される一方、気づかれにくい自然リスクの一つとして宇宙線放射を毎日浴びている。戦争、財政破綻、疾病・障害や高齢化など社会と個人の人間活動に強く関係するリスクもある。これらリスクの起因と態様は異なり、適切に対処する上で、リスクの特性、影響の経路や在り方について、科学的で具体的な理解が前提となる。たとえば、わが国における健康リスクの最大要因であるがんの予防について、国立がんセンター予防研究グループは日本で発生したがんの特定のリスク要因への暴露の寄与割合を検討し、男女ともに喫煙と感染性要因(ウイルス)が1位と2位の寄与要因と指摘した。最近のリスク評価の研究から化学物質による動物発がん試験結果は必ずしも人に適用できず、キーとなるイベントの作用様式の定量的な異同の検討の重要性が指摘されている。食品の安全・安心に市民の強い関心があり、ここ数十年さまざまなリスク対応が講じられ、有害汚染物や病原菌による健康リスクは大幅に軽減されてきたが、他方で偏った食生活や生活習慣を起因とする糖尿病の死亡率は近年急上昇している(図)。食品はすべての人にとり生命を支えるため欠かせないが、食事内容・摂取方法・量は個人の自由選択に任されている。このような自由度を享受できる背景には、多くの人の見えないところで安全な食品を供給するための強固な社会的、技術的な枠組みが構築されているが、新たな疾病リスクの上昇を防ぐ上では、食と健康の関係の適切な理解が重要になってきている。

このように危機管理と知る権利の面から見ると、「目に見えるリスク」と「見えにくいリスク」、「回避手段が明確でリスクを減らすことが個人でも可能である自然災害や食品安全のリスク」と、「深刻かつ重大だが個人の方では回避困難な戦争や経済危機リスク」がある。放射線リスクについては、自然界で浴びる放射線リスクは減らせないが、原発事故のリスクは為政者と事業者、関係専門家が管理すべきリスクである。われわれはすべてのリスク事象に関し詳細な知識は持つことはできないが、それぞれへの適切な関心と理解を持ち、問題に即して可能な対応をすべきと考える。個人として対応が困難な事故原発の廃炉や高レベル放射性廃棄物の処分、経済危機リスクなどの危機管理については為政者や専門家に任せておけば良いというものではなく、十分かつ分かりやすい情報が提供された上で、国民全体の危機管理問題として考え意見を表明ししかるべき解決方向を実現させる重要課題だろう。

リスクコミュニケーションでは、基準数値へのこだわりや検査結果の情報公開と受け取り側の認知バイアスの課題などが指摘されているが、われわれを取り巻く多様で複雑なリスク全般について各自が適切な関心を持ち基本的な理解を進め個人と社会が、より良く効果的な危機管理を実現させるために必須のプロセスと考えるべきだろう。リスクコミュニケーションでは、個人々のおかれた立場と状況に配慮した説明と適切な対応策および、基準と検査データの大小関係だけに還元できない多様なリスク要因の特性に対応した具体的な判断の目安の提示とその適切な理解が求められる。



食のリスクコミュニケーション・フォーラム2016 第1回(2016.4.24)より

メディアから見た「食の安全」



産経新聞東京本社編集局文化部

平沢 裕子

内閣府食品安全委員会が平成27年、「健康への影響で気を付けるべきと考えるもの」を、一般の消費者と専門家である同委員会委員に順位付けしてもらう調査をしました。それによると、専門家が10位以内に挙げていたタバコ▷偏食・過食▷アレルギー▷飲酒―は消費者では11位以下に、逆に消費者が10位以内とした食品添加物▷ダイオキシン類▷アクリルアミド―は専門家では11位以下でした。

調査を見ると、一般の消費者と専門家の認識に大きなギャップがあることが分かります。

なぜ、こうしたギャップができるのでしょうか。その一因となっているのがメディアの情報かもしれません。

多くの人に影響を与えるメディアの情報には「メディアバイアス(メディアのゆがみ)」があることが指摘されています。

例えば、メディアは危険なことは大きく報道します。今から約40年前、食品添加物の発がん性や農薬による健康被害が問題になり大きく報道されました。危険だという情報は、多くの人の命にかかわることなので、大きく報道して注意喚起する意味もあります。

しかし、危険が去った後に「安全になりました」と大きく報道することはありません。危険情報が1面や社会面で大きな記事になるのに比べ、「安全になりました」との情報は、載っていたとしても小さなベタ記事扱いです。こうしたこともあってか、専門家以外の人にとっては、添加物や農薬は健康被害を起こす危険なものというイメージが今も根強く残ってしまっているのかもしれない。

また、メディアは、少数の意見や行動を記事にすることが多く、実際はごくわずかの人の意見なのに、報道されることで多くの人がそうした意見をもっているかのような印象を与えることがあります。

さらに、新聞は対立する2つの意見を両論併記で伝えることがよくあります。両論併記の形をとるのは、メディアの「逃げ」でもあります。断定したことを書いて、もし後で間違っていたら、書いた記者はもちろん、新聞社全体の責任を問われる可能性もあるためです。

また、危険情報を流す方が楽ということもあります。危険と言った後に、実際に危険ではないことが判明しても責任を問われることはありませんが、安全と言った後に実際は危険だったことが判明すると、「安全だというから信じたのに危険な目にあった」と責められることになります。

このように、メディアの情報にはさまざまな偏りがあるのが現状です。

一方で、報じられたメディア情報をどう受け止めるかという問題もあります。今はネットも発達し、さまざまな情報が氾濫していますが、危険という情報と安全という情報があるとき、十分な知識がなければ、とりえず「危険」の方を信じて行動するのが普通の感覚かと思えます。

さらに、人は自分がほしい情報を集める傾向があります。「添加物は怖い」と思う人がほしい情報は、「添加物は怖い」という情報なのです。「確認バイアス」と呼ばれるもので、人間は自分の先入観を補強する情報をほしがり、先入観と違う情報は拒絶する傾向があるのです。

ただ、食の安全に関しては、科学的に正しい情報を理解しないと、命にかかわることになりかねません。おかしな情報に惑わされないために、科学的に正しい情報を社会に広める必要があります。それにはどうしたらいいのでしょうか。

さまざまな情報が氾濫する現代は「情報戦争」の渦中にあります。科学的に正しい情報が伝わらないのは、情報戦争に負けている結果なのです。

科学的に正しい情報を信じてもらうには、いくつか条件があります。まず、情報の発信者が信頼されること。間違った危険情報の10倍以上、正しい安全情報を発信すること。多くの人が共感して情報を拡散してくれること。メディアが大きく取り上げること。すぐにはなかなかできないことばかりです。

メディアがよい方向へ変わるために、一般の方にもできることがあります。それは、科学的に正しいことを報じた記事が優れた記事であることを、その会社に知らせてあげることです。新聞社の幹部は政治や経済の専門家が多く、科学的な記事の良し悪しについて必ずしも理解しているわけではないためです。新聞社も一民間企業ですので、一番怖いのは読者、消費者です。食の安全は科学的に考えることが大事なことを、新聞社に対してアピールすることで、新聞記事も変わるでしょうし、そこから社会へ波及していくことが期待されます。

企業の食への取り組み

株式会社OSGコーポレーション

私ども、株式会社OSGコーポレーションは「よりよい健康、快適なライフスタイルを追求し、暮らしや社会の喜びに貢献する」を企業理念とし、浄水器、整水器、冷水器、宅配水などの水分補給のためのアプリケーションを中心に、殺菌水による環境衛生事業や、最近では高齢者向け宅配弁当事業にも従事しています。

■OSGは“水分補給業”

私たちが生きていくのに欠かせない水。ご家庭や調理施設では、水道水に安全と安心をプラスする浄水器が活躍しています。災害時の備えにもなると注目された宅配水(water*net)はご家庭やオフィスでご愛顧いただいています。浄水機能に水電気分解機能をプラスした整水器と呼ばれる装置は、アルカリ性の電解水を生成します。OSGコーポレーションの家庭用整水器は家庭用医療機器として認定され、胃腸症状改善に効果があることが認められています。業務用ならびに産業用の整水器は、アルカリ性電解水そのものの美味しさからレストランなどで飲水として利用され、またペットボトルに封入され販売もされています。さらにはこのアルカリ性電解水は、素材の味を引き出す力に優れているということで、飲食店・ホテル・料亭などでも調理用の水として多くご利用いただいています。スーパーやドラッグストア、アミューズメントホールなどではお客様が専用のボトルにアルカリ性電解水を汲み、持ち帰ることの出来る水自動販売機が活躍しています。都営地下鉄をはじめとした鉄道駅や空港、学校やスポーツ施設では、冷水器をご利用いただいています。OSGコーポレーションをご存じない皆様も、いつか、どこかで、OSGの装置を通した水を飲んだことがあるかもしれません。



■OSGは“おせっかい”

OSGコーポレーションは、装置のメンテナンスにも注力しています。浄水器や整水器は、ろ過フィルターが装置の命。このろ過フィルターを年に一回、各家庭に直接お伺いして交換しています。その際に、水分補給の大切さをお伝えする活動をしています。最近ではこの活動が評価され、環境省の“熱中症声掛けプロジェクト・ひと涼みアワード2016”において、団結賞企業部門の最優秀賞をいただきました。また宅配弁当事業では毎日ご利用者さまに安全、かつ美味しく暖かいお弁当をお届けしています。必ずご利用者様にお会いしてお弁当を直接お渡しすることで、安否確認を兼ねているだけでなく、担当者との会話を楽しみにご利用者様もいらっしゃいます。



■OSGは“機能水メーカー”

食の安全を脅かすリスクの一つに食中毒があります。中でもノロウイルスは患者数の多さ、感染力の強さと、感染事例が大規模化しやすいことから特に問題視されています。ノロウイルス対策としては予防が大変重要ですが、アルコール消毒剤が効きづらいことから昨今、次亜塩素酸水が注目されています。次亜塩素酸は酸化力が強いため、殺菌やウイルス感染能不活化に優れているばかりではなく、残留性が少なく、人体には安全で刺激も少ないという特徴があります。この次亜塩素酸を含む次亜塩素酸水は、食品添加物にも指定されている機能水の一つであり、食材そのものの殺菌から手洗い、機具洗浄、床や壁の清掃まで使っていただくことが出来ます。既に多くの食品製造業者様が次亜塩素酸水が採用されています。OSGコーポレーションでは食の安全・安心のために次亜塩素酸水生成装置とその運用方法を提案しています。

また、アルカリイオン水は日常の飲用で胃腸症状軽減に効果が認められている唯一の飲用機能水です。最近、腸内環境が全身の健康や精神状態と強く結びついていることを示唆する研究結果が出されるようになってきています。またアルカリイオン水でうがいをするのが虫歯や歯周病の予防に繋がるのではないかとというデータも出始めています。口は食の入り口であるばかりでなく、腸内環境同様口腔環境が環境と強く結びついていると考えられるようになってきました。さらにアルカリイオン水を調理に使うと、一部の旨味成分やビタミン類を多く抽出することが出来るために調味料を減らすことが出来、結果減塩に繋がるのではないかとという論文もあります。減塩は健康日本21でも提言される日本人の健康目標指標の一つです。

OSGコーポレーションは「水」をキーワードに様々なアプローチで食の安全と安心に取り組んでまいります。

(文責:OSGコーポレーション OSG東京大学食の安全・安心研究所 恒川良太郎)