

〈巻 頭 言〉

## 食品の安全性を考える

丸山 務

今わが国では国民生活の向上にともない、かつてない豊かな食生活を享受できるようになってきた。しかし同時に国民の健康指向とともに食品の安全性に強い関心が寄せられるようになってきたことも事実である。我々の生命の維持と健康を支える飲食物が安全であるか否かはいつの時代にも常に人々の大きな関心事であり続けたに違いない。現在よりもむしろ自然の生産物をそのまま食糧としていた遠い祖先にとっては生活の大半のエネルギーを傾注したであろうし、微生物の存在が証明される以前、病原微生物で汚染された食物による事故は人々を深い不安に陥れたであろう。科学技術や医療の進歩の恩恵を受け、人類の膨大な知恵の蓄積と一見あらゆる情報を入手しやすい現在、以前にも増して食品の安全性が叫ばれているといわれるのは何故だろうか。

さまざまな理由は考えられようが、その1つは「食品が見えない」という不安、あるいは「見えない食品」が増えていることの不安にあるかと思われる。かつて我々の飲食物の大部分は生産から加工、調理が我々の身の廻りにあった。自らは家畜の飼育や穀物の栽培に手を下さなくとも食物の生産、製造が理解できた。つまり食物が「見えている」安心感があった。ところが今巷にあふれているさまざまな食品は法的に定められた表示によってある程度は窺い知ることではできてもそれが何という材料で、どこで生産され、どのように製造、加工され、どのように流通して、どんな状態で保存されていたかを実感としてとらえることができない。加工技術の進歩と製造する側の論理が優先して消費者からは食品が見えにくいのである。したがって不安な食品の代表としていつも引き合いに出されるのは輸入食品である。

食品の安全性を問うとき、必ず問題になるのが食品添加物と農薬や医薬品の残留および放射能汚染といった化学物質である。こうした化学物質による食品事故は実際にはほとんど発生しておらず、現在わが国での化学物質による食中毒は食中毒全体に占める割合が事件数で0.5%以下、患者数としても0.1%以下である。もちろん食中毒の原因物質の70~80%は細菌によるものである。こうした状況を消費者はある程度理解しているにもかかわらずなお化学物質に不安を感じるのは化学物質そのものの安全性、生体影響が「見えない」からであろう。このような食品に対する不安を取り除くためには研究者は厳密なしかも広範なデータ作りを進め、行政や生産者は科学的根拠に基づいた正確な情報を提供することが最も重要である。食品の生産、流通形態が一段と複雑になってゆく中で、少しでも食品を「見える」ようにする努力が必要であろう。

一方、食品は元来自然の産物そのもの、あるいはこれを素材としているため、程度の差はあっても多少は有害物質を含んでいたり、微生物の汚染を受けており、また腐敗や変質が進む宿命を持ち、人体に有害な要因を内在しているものである。また長い間の経験から食物として定着したものでも大量に摂取すれば健康に有害というものもある。人工的に添加する化学物質も基本的には同じであり、全くリスクのない食物というものは存在しないと理解すべきであろう。したがって食品の安全性は生産、製造、加工、保存、流通、消費にわたるそれぞれの段階で責任ある対応によってはじめて達成されるものである。

---

(国立公衆衛生院衛生獣医学部長)