

これからの食品衛生行政について

渡 辺 ゆ り

The Future administration of food sanitation

Yuri WATANABE

私は平成5年に北海道職員になって以来、食品衛生関係業務に携わって8年になります。

最近国際的に大きな問題となっている狂牛病や口蹄疫、人獣共通感染症等にも関心があるのですが、現場からの意見というテーマなので、普段担当している食品衛生行政について、課題やこれから実施していきたいことをお話ししたいと思います。

1 食品製造・流通の多様化に対する対応

昔の食品営業施設は「一般的な方法で製造した食品を地元を提供する、流通させても近隣のみ」というような形態が大半を占めていたので、ある程度共通の視点から指導ができたように思います。

しかし現在は、そのような施設も沢山ありますが、一方で広域流通を図ったり、鮮度よく長期保存することが可能な製品や、消費者の嗜好を考えて塩分や糖分、加熱や添加物の使用等を押さえた食品を製造する等々、製造・保管・流通の形態が多様化しています。

また、製造管理のコンピューター化が進み、監視に行っても通り一遍の確認だけでは製造状況が充分把握できないことがあります。

このため、食品衛生監視員には製造・保存技術や製品の特性、製品管理の方法についての幅広い知識が必要とされています。また、同じ業種であっても、製造や流通の形態によっては、共通の「ものさし」では測れなくなってきています。

製造管理の技術革新や、他とは違う製品をつくる、新しい消費者層を獲得する、といった流れは今後も増えてくると思われ、行政にも適切で柔軟な対応が求められています。

食品による事故を科学的に予防するためには、①衛生管理だけでなく製造技術等についての知識を身に付けるとともに、②行政の「ものさし」を再構築する必要があるのではないかと思えます。

2 食中毒や苦情への対応

近年、北海道では道産イクラによるO157食中毒事件や脱脂粉乳の黄色ブドウ球菌毒素汚染事件があり、特産物のイメージが強い製品であっただけに道内の様々な分野に大きなショックがあったところです。

食中毒や苦情の対応については、前述の「製造技術等の知識と「ものさし」の再構築」に加えて、今後は次のような視点から取り組みたいと考えています。

①観察力と情報収集技術の向上

緊急時には必要な情報を短時間で集めなければなりません。後から足りないことに気づいたり、重要な事実を見逃すことがあります。また、相手に対する「聞き出し方」のテクニックの差で情報量がずいぶん異なるものです。情報収集には経験も大切ですが、客観的な視点からシステムティックに見つめなおすことも必要ではないでしょうか。

②疫学的調査技術の向上

迅速な拡大防止措置や的確な原因究明を行うためには、やはり疫学的調査・解析技術が重要です。いわゆるDiffuse Outbreakや自治体を超えて患者発生や食品流通がある場合はなおさらです。

国立感染症研究所の感染症情報センターに「実地疫学専門家養成コース」が設置されましたが、知識ではなく「使える」疫学的調査技術を身に付けたいと思っています。

③営業者に対し、ロット管理の記録と危機管理意識の向上について普及啓発

初期対応でいつも困ることは、ロット管理が適切に行われていないため、問題のある製品や流通経路、原材料の供給先等の特定に時間がかかってしまうことです。

ロット管理についての法的規制はありませんが、迅速に対応するためには、営業者に対し、自主管理の一環として必ず記録に残すよう指導するとともに、緊急時の対応も営業者の姿勢として重要であることを普及啓発することが必要ではないでしょうか。

3 自主管理の推進

食品の安全性に対する関心が高まる中で、社会的に食品の衛生水準の向上が求められており、自主管理に積極的な食品取扱い業者が徐々に増えつつあります。

我々食品衛生監視員も、最近、営業者の方から苦情に関する相談を受けたり、従業員講習会の講師を依頼される機会が増えてきています。

北海道では自主管理の推進のための施策として、平成11年度から新しい食品の衛生管理手法である HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) の導入推進事業を継続実施しています。

これまで行ってきた主な事業内容は、製造業者を対象とした普及啓発講習会及び専門的な知識・技術の習得のための講習会の開催、マニュアルの作成等です。

その中で次のような課題が浮かび上がってきました。

①現状では、自主管理のレベルアップの過程を客観的かつ具体的に判断する方法がない。

HACCPを導入するためには、製造工程中の危害や管理方法の分析、衛生管理のための文書の作成や従業員教育等、様々な事項を実施しなければなりません。

しかし、取組みの過程を客観的に評価する方法がないので、導入状況については認証の有無等、オールオアナッシングの判断しかできないのが現状です。

HACCPをきちんと導入するためにはハードルが高く、国や都道府県等の認定・承認については対象品目が限定されていることもあり、「自分には関係ない」と思う営業者が大多数です。また、せっかく苦労して導入しても、うまく機能していなければ意味がありません。

安全な食品を提供するためには、自主管理のレベルアップが重要であり、HACCP導入には至らなくても、その考え方を今までの衛生管理に取り入れて、自分の施設にあった自主管理をできることから進められるよう、支援していくことが大切だと思います。

そのためには、営業者が取組みやすいように、自主管理のステップが客観的に判断できて次の目標が具体的に見えるような評価方法について検討し、情報提供を行うことが一つの方法ではないかと考えています。

②自主管理のレベルを効果的に高めるためには、衛生に関する知識だけでなく、経営の観点からの検討も必要。

自主管理をうまく機能させるためには、コストのかけ方や従業員の配置・教育、取引先の信頼性の確保や緊急時の対応等、経営面からの検討も必要ですが、多くの中小施設では、そのような視点で検討できる人材が不足しており、アドバイザーが求められています。

我々食品衛生監視員は製造技術や経営の専門家にはなれませんが、いろいろな分野の人とネットワークを持って、必要とされた時にパイプ役になったりコーディネートすることで営業者のニーズに対応していくことは、現場でも今すぐできるのではないのでしょうか。

そのような取組みが有機的につながって、人材バンクやデータベースのようなものができればいいなと思っています。

今後、自主管理の推進に係る指導・支援については、公衆衛生獣医師が果たすべき役割の中で、ますます大きなウェイトを占めていくのではないのでしょうか。

このような取組みを前向きな施策として評価してもらえるよう、内外にアピールできればいいのですが、我々はマニアックすぎるのか、分かりやすいアピールが苦手なようで、これも課題の一つです。

4 リスクコミュニケーション

今まで食品衛生行政の現場では、許認可や規制の対象となる営業者に対するアプローチが主な業務内容でしたが、食環境の充実を図るためには、消費者に対する情報提供も不可欠になると思います。

遺伝子組換え食品の事例に見られるように、食品に関しては一般に「新奇なもの」や「人工的なもの」についてより強く警戒される傾向があるようで、納得して判断してもらうためには、正確な情報を適切なタイミングで提供することと、意見や質問が伝えられる環境が整っていることが望ましいと思います。

また、昔からある課題、例えば細菌性食中毒を起こさないための家庭での食品の取扱い等についても、繰り返し伝えていく必要があります。私は女性なので、身近に感じてもらえるかもしれませんし、今後、新たに取り組んでいきたい分野でもあります。

消費者へのリスクコミュニケーションと同じくらい重要だと考えていることが、生産者や業界団体、流通業者等、今まで直接接触の少なかった食品取扱者へのアプローチです。

食糧基地・北海道としては、ただ指摘するだけでなく、道産食品の社会的信頼を維持するために、生産から消費までの各段階において、それぞれの立場からできることをやり、問題があれば当事者意識を持って前向きに改善してもらえるよう、普段からコミュニケーションを図っておくことが必要になります。

生産や流通に関わる他部局や関係業界等の協力を得ながら情報を伝えていくことで、様々な立場の人が情報を共有することができれば、より実際に即した対策を検討することができるでしょう。

IT技術が進歩しても、現場におけるリスクコミュニケーションは、社会への直接の窓口であり、分かりやすく伝えることと、信頼関係が求められていることに変わりはないと思います。