

## 1. 教訓とは忘れないこと

わが国における腸管出血性大腸菌 O157:H7(写真-1, 以下 O157)による大型食中毒事件が、わが国のみならず世界中を恐怖に陥れたのは、1996年のことである。忘れてしまった人もいる。従前よりわが国で多発していた水産物の腸炎ビブリオ食中毒対策を強化し、食品衛生法の生食用水産物の規格基準が改正されたのは、2000年である。わが国にはいないとされていた牛海綿状脳症(BSE)感染牛が発見されたのは2001年であり、食品に対する不信や不安は極めて大きくなった。わが国が、国民の健康保護を優先させるため、作為・不作為を問わず人為的なミスを反省し、食品安全基本法を制定して食品安全を重視する決意を国の内外に表明したのは、2003年である<sup>1)</sup>。

1990年代から、わが国だけではなく先進国を中心に、国家や国際機関として食品安全に関する合意形成をいかに行うべきか、議論が続いており、次のような困難な状況での対策の決定を行う手法が検討されていた。すなわち、①原因が特定されていないなかでの対策、②発生確率が低い場合や潜伏期間の長い場合の対策、③外国産食品への対策等である。

1995年の世界貿易機関(WTO)の発足により、加盟国は食品の国際貿易において紛争が起きた時には、国際食品規格委員会(FAO/WHO/Codex)の規格を判断基準とすることとなった。食料輸出国を中心に外国産食品への対策を自国あるいは多国籍企業に有利なものにしようとする動きがCodexを舞台に展開され、一方で、安全な食品を求める消費者団体の動きもあって、Codexにおける議論は科学を尊重する合意形成を目指すことになった。WTOにおける食品貿易の紛争処理過程においても、科学的な食品のリスク分析手法の導入を前提とした議論が行われることとなった。

食品の原材料は生物であり、人間も生物界の構成員であることから、リスクゼロの食生活はあり得ないという認識が共有されるようになった。消費者が食べる食品の安全性を確保するには、フードチェーンの一次生産としての農業や漁業から連続的に食品衛生の手当てが必要であることが認識された<sup>2)~3)</sup>。この連続した食品の衛生管理手法は「フードチェーン・アプローチ」と呼ばれ、「食品のリスク分析」との併用が食品の安全性確保には必要である。国際的にも多くの国々で両者を併用する衛生管理手法が取り入れられている。

わが国の2003年の食品安全基本法制定までは、食品のリスク評価とリスク管理は各種の潜在的な影響を受ける可能性があった。制定後は、リスク評価が食品安全委員会により独立して科学的に行われるようになった。リスク管理もリスク評価も、リスクコミュニケーションを必ず実施することとなった<sup>1)</sup>。

## 2. わが国のフードチェーンは全地球

わが国は、世界で最も安全な食品が供給され、消費されている国の一つであるが、食品安全に関する不安情報に影響されやすい国でもあると感じられる。その背景には、食生活の歴史、各食品の起源や移り変わり等について理解を深める努力の軽視があると思われる。食材は生物に由来し、腐敗や変敗と呼ばれる変化を起し、あるいは食中毒菌等の汚染を受け食用不適となる場合もある。“良い食品”としての信頼を得るには、これまでの食経験を科学的に整理し、応用することが必要である。「何でも食べすぎれば体に悪い」と言われるように、長所ばかりの食品は存在せず、「リスクゼロ」の食品はあり得ない。ここで言うリスクとは、「危害要因(ハザード、食中毒菌等)が引き起こす有害作用の

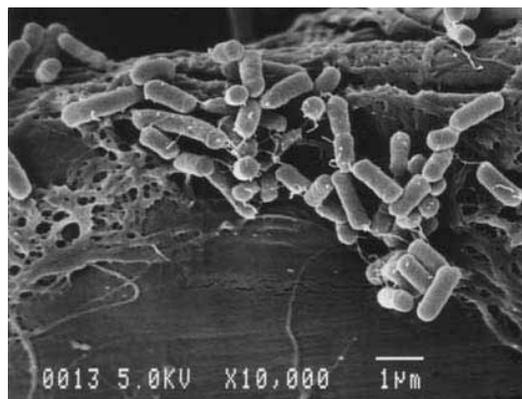


写真-1 腸管出血性大腸菌 O157:H7