

やっぱり 間違いだらけのISO

第10回

「間違いだらけのISO／食品安全の実態編」

DASジャパン株式会社 代表取締役
萩原 睦幸

連載の残り3回は、食品安全のマネジメントシステムであるISO 22000について論じてみたいと思う。そのうち今回は、食品安全の実態について焦点を当てた。

折りしも、今世の中は食品に関わる企業の不祥事で大騒ぎである。食品素材の偽装、生産地の偽装、消費期限のラベル書き換え、本来廃棄すべき原材料の再使用など、今や食品をめぐる不祥事で、一般消費者は何を頼りに食品の安全を確認したらよいのか、思いさまようばかりである。食品は人々が毎日口にするものであり、またこれなくしては人間は生きられないこともあって、早急な対応が望まれるところである。ところでこれらの不祥事は、ほとんどが社内の従業員による「内部告発」で世間に知れるところとなっている。

だとすれば、この内部告発がなされなかったら、ずっと現状のままが継続

されているはずであり、何も知らない消費者はこの先何年もだまされた食品を食べ続けることになる。今回たまたま世間に明るみに出た企業は氷山の一角だということも言われており、このままで行けばだまされた食品で健康を損なうことが十分考えられる。

食品業界の実態

食品業界は歴史が古く、消費者や小売・卸売業者などに影響を受けやすい業界という特徴がある。特に最近は、消費者の好みがめまぐるしく変わり、かつ健康意識が強いせいもあって、その消費者に合わせ新たな新商品が続々開発されている。従来からの食品に欠かせない3原則の「おいしい」「健康」「安全」に加え、それらに付加価値をつけ

た商品の開発でしのぎを削っているのが実態である。しかも、食品は単価が安いにもかかわらず、物流や販売コストがかさむという特性もあり、いかに食品に関わるサプライチェーン全体でのオペレーションの効率化を図り、コストダウンにつなげるかがこれからの一番の課題である。

一方、わが国の食料自給率は40%弱程度と低く、人々の暮らしは海外からの輸入食品に頼らざるをえず、かつ国産と比べ低価格とあって、その安全性に不安を抱きながらも日常食しているのが現状なのである(図表1)。

企業にも言い分

確かに賞味期限のラベルを書き換えたり、食品の中味を偽ったりすること

は許されることではない。しかしながら先に問題を起こした不二家の件でも企業側にも反論はあるようだ。というのは今回、1983年に当時の厚生省が作成した「洋生菓子の衛生規範」に社内基準が違反していると問題になったが、規範で定められた基準値はあくまでも「努力目標」でしかなく、たとえそれに違反したとしても罰則にはならないとのことである。

したがって、罰則がない基準をわが社だけ厳格に守っているのは、競争力が低下するだけで、できたら健康被害が出ない程度まで基準値を緩和したいとする企業があってもおかしくはないと反論する。

現に不二家以外の食品メーカーでも、努力目標の基準値を逸脱しているところがかかなりあるといわれており、たまたま内部告発で明るみに出た不二家は貧乏くじを引かされたと気の毒がる企業もある。報道によれば、不二家の社内規定

では、黄色ブドウ球菌は、商品1グラム中に100個未満で製造現場注意、1,000個を超えたら工場長預かり、10,000個以上なら回収と定められている。実は、商品1グラム中に10万個以下ならば食中毒の原因となる毒素は生じないということからすればこの決まりは十分安全性を満たしている、不二家としてはあまり罪悪感はないともいえる。さらに細菌検査を待たずに出荷し非難されているが、消費期限が1~2日と短い洋菓子について、数日もかかる検査結果など、非現実的でとても待てないという言い分もある。

風評被害

一度食品の安全性に問題があるという報道がなされると、さまざまな憶測を含めた風評が立ちメーカーは大きな痛

手を被る。まずは消費者の不買行動である。先の鳥インフルエンザによる風評で鶏肉や鶏卵の売り上げは大幅に減少し、ウイルスが発見された京都区域では、1週間で35%も売り上げが減少した。さらに不買行動に加え、レストラン、学校、病院給食などでも、一時メニューから削除されてしまったことも原因のひとつとしてあげられる。

消費者ばかりではない。大手量販店、スーパー、小売店などの食品流通業者なども、こぞって店頭からの当該食品の撤去や、拒否の張り紙表示などの行動に出たところも少なくない。ニュースで取り上げられた食品を依然として扱っているだけで、世間から非難を浴びるからである。

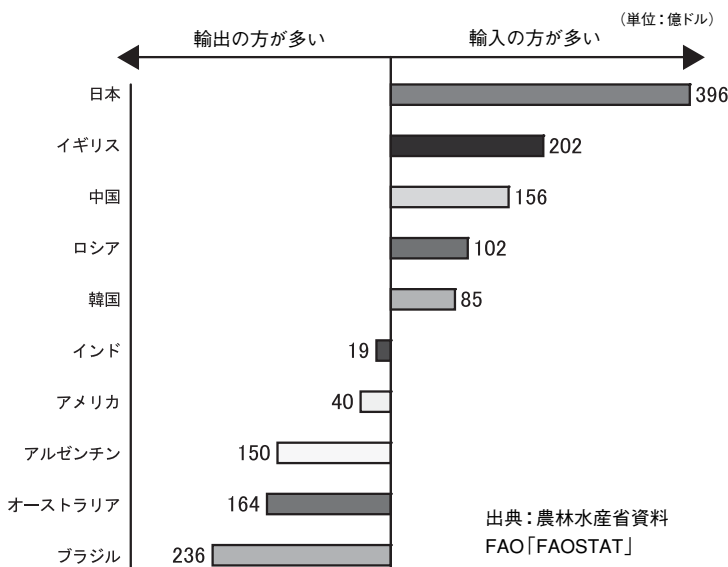
しかしマスコミによる報道そのものにもいろいろな問題がある。問題の本質を確かめもせずセンセーショナルに騒ぎ立てて消費者を混乱に陥れるだけだという意見もある。

わが国の国民性はこのような風評に左右され過ぎる傾向があるが、欧米ではこのような事態でもはるかに冷静な対応である。その理由は、マスコミが報道する前に、行政のスポークスマンが科学的な根拠に基づいて十分な説明を行うことにより無用な混乱を避けているからである。わが国でも、やはり国のしかるべき機関が当該食品の安全性について、いち早くその根拠を解明し、消費者に正しい情報を知らせるべきであろう。

食品安全と環境問題

消費者の食に対するこだわりや嗜好が変化するにつれ、それに合わせるよ

図表1 農産物輸入・輸出の比較 (2004年)



うにメーカー側はさまざまな工夫を凝らしている。スーパーやデパートの食料品売り場へ足を運ぶと、見た目においしそうな食品が数え切れないほど陳列されている。しかしこれだけの食品が賞味期限内にすべて売れるわけではなく、やがては大量の廃棄物処理の対象として扱われる羽目になる。

全体の廃棄物量に対する食品関連の割合は、何と汚泥について2番目に多いのである。食品加工メーカー、スーパー、小売店はもとより一般家庭から毎日食物残渣が廃棄物として出されるわけだから、多いのは当然かもしれない。一方後進国においては、一日数万人が食料不足で餓死している現実もあり、この食糧需給のアンバランスの解消は餓死者を救ううえで世界共通の緊急課題である。

地球温暖化も食糧危機に大きな影響を与えている。世界各地のかんばつや洪水、大型ハリケーンによる穀倉地帯の破壊、森林伐採による砂漠化など、食物を育てる土壌そのものが壊滅的被害に見舞われている。図らずもこの秋に、身近な食品の値上げのニュースが大々的に報じられた。大手メーカーのマヨネーズ、即席めん、パン、冷凍食品やチョコレートなど一斉に値上げされファミレスなど外食産業を直撃している。

その理由は小麦価格の上昇であるが、一つは昨年の米国や欧州の天候不順による影響であり、もう一つは中国やインドなどの新興工業国の需要増の影響である。さらに昨今、原油高騰によるガソリンの値上げが相次ぎ、それをカバーするためのバイオエタノールの原料となるトウモロコシやサトウキビへの転作が農業従事者の中で進み、それが小麦の品薄感を助長して、小麦価格の上昇につながったという背景もある(図表2)。

バイオテクノロジー

さて、これらの地球環境の悪化で食糧危機が懸念される時代を迎え、より注目されてきたのがバイオテクノロジーによる食料増産技術である。例えば遺伝子組み換え技術により、病虫害に強い大豆やトウモロコシが米国やカナダで生産されている。これであれば安定して生産量が確保でき、食糧危機の解消に役立つものと期待されたが、遺伝子組み換え技術そのものによる食品に与える信頼性が現時点では十分確認されておらず、手放しでは喜べない状況にある。

また、収益目的で牛や豚などを短期間で成長させるために、ホルモン剤の投与や、体内菌を殺す抗生物質の投与も食品安全上疑問視されている。そもそも動植物は何の薬物も使わず自然に育てるのが食品安全上一番なのだが、収益目的で人工的に育成し一つの産業として捉えるところに根本的な誤りがあるのだ。

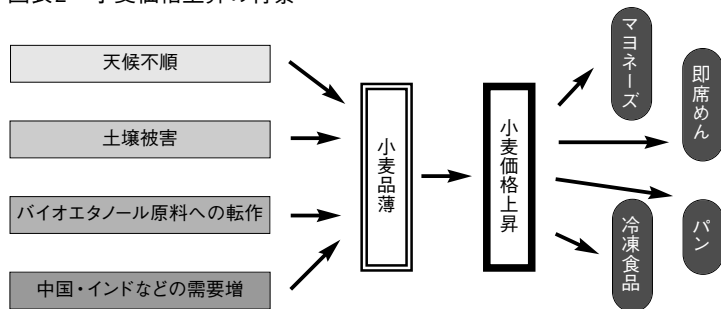
食品添加物の恐怖

食品には、甘味料、着色料、保存料、酸化防止剤、発色剤、凝固剤など多数の添加物が使われている(図表3)。食品衛生法では、この食品添加物は「食品の製造過程で食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義されていて、現在約1,500品目が許可されている。しかし我々消費者は、スーパーなどでどれだけ当該食品に含まれる添加物をチェックして購入しているであろうか? 恐らくほとんどノーチェックではないだろうか。

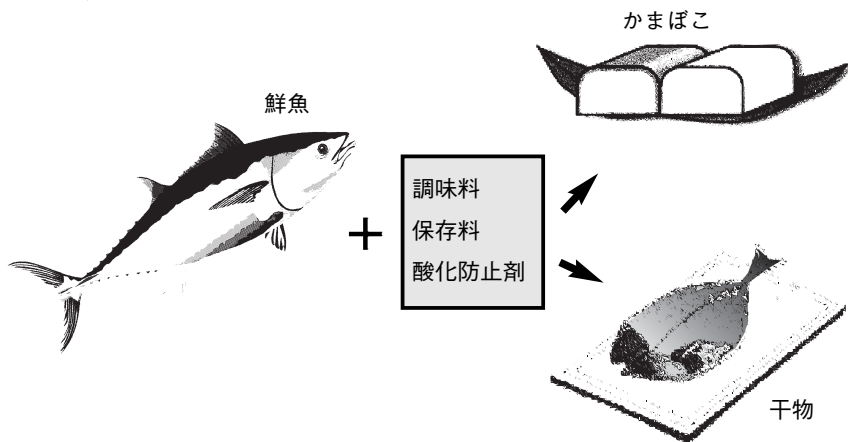
食品添加物には、化学的に合成した合成添加物と、天然ものを原料にした天然添加物がある。豆腐を作るときに使われる「にがり」などはこの天然添加物の例である。現在許可されている食品添加物は、毒性、発がん性、遺伝子や染色体への影響、それにアレルギー発症リスクなどに関して、動物などを利用した複数の安全性試験が行われその使用基準が定められている。その基準は、マウスなどの動物実験で得た数値の1/100という低い数値である。

厚生労働省の発表では、1日あたりの添加物摂取量は約3.2グラム、年換算だ

図表2 小麦価格上昇の背景



図表3 食品に含まれる添加物



とおよそ1キログラム相当とされているが、実際に摂取しているのは4キログラムという報告もある。というのは、添加物の中で微量なものは表示しなくてもよいことになっており、またばら売り商品などは表記が省略されていることもあって、中にはどのような添加物が含まれているのかわからないものもある。添加物以外にも問題がある。野菜やくだものに付着している残留農薬や生鮮食品の容器の環境ホルモンなどである。残留農薬については、国で定めた残留農薬基準が定められていて、その基準を超えていると商品の販売中止などの措置がとられる。

ライフスタイルの変化の兆し

まさに現代は飽食の時代。スーパーには食べたい食品が所狭しと並べられ、お金さえ惜しまなければ世界中から食べたい食品が手に入る時代である。そのせいか、成人、熟年を問わずメタボリック予備軍が増加し、日本人も

徐々に欧米の体形に近づきつつあるのではないか。

今食品メーカーは、消費者の好みを先取りした商品をいち早く市場に投入し、利益を上げようとやっきになっている。その結果ありとあらゆる商品が巷にあふれ、人々の興味を惹いている。

しかしその大半は輸入食品であり、それらの安全性については保証の限りではない。また日本は世界一の食糧輸入国でもあり、世界の80ヵ国あまりから輸入している現状には驚かされる。

したがって入り口でチェックすべき検査官が不足しており、いつ、どこの国から、どのような食品が輸入されるかなど不安要素は隠せないのが実際のところだ。

その一方で、昔のように家庭でじっくり自然素材から料理をする主婦が少なくなり、手軽な惣菜品が大量に出回るようになってきている。惣菜品はすでに調理済みなので、売れ残れば一部はリサイクルに回されるものの、ほとんどが廃棄物となり環境破壊の原因となっている。

しかし最近の世の中の流れで評価すべき点もある。現状の食品の安全が損

なわれていることもあって、食文化に対する人々の考え方の変化である。一つは「食育」という考えだ。消費者一人ひとりが食品、食料生産、食文化などの情報をもとに、食品の選び方や組み合わせ方に主体的に取り組み、健全な食生活を推進する試みである。民間のボランティアによりその活動が始まっている。次に「有機農産物」である。これは農薬や化学肥料を一切使わない栽培方法で、その食品の安全性は保証されている。定年後のサラリーマンにも人気があり、徐々にその輪が広がりつつある。さらに「地産地消」という考え方もある。その地で生産された新鮮な農産物はその地で消費するという考え方で、地方で開催される朝市などに見られる。諸外国でも広く行われており、これらの手法であれば安全性についてはまったく問題はない。▼



DASジャパン株式会社
代表取締役

萩原 睦幸

【プロフィール】2006年10月、英国系(UKAS)審査機関設立。組織に役立つ審査を理念に全国展開中。著書及び講演多数。「ISOが見るわかる』『間違いだらけのISO審査』『よくわかる日本版SOX法』他。著書は韓国語、中国語、タイ語にも翻訳されている。