

巻頭言

食品の安全と危機管理

玉木 武

食品の安全にかかわる異物混入事件は、ご案内のように昨年の夏期中に大変な社会問題となりました。これには国民の外食化がすすみ、消費者自らの責任で食生活を展開するという従来のあり方の変化がのぞき見されてきます。しかしそれよりも例の雪印乳業のエンテロトキシン食中毒事件が大きな食の安全に対する関心の増大をもたらし、従来では看過されていた食品中の異物などの問題に火が付いたということができます。加えて、遺伝子組み換え食品や、ダイオキシン汚染食品、海外の狂牛病汚染肉などを通じ食品の安全に対して消費者の厳しい目が感じられます。

消費者においては、自動車のリコールや、コンコルドの飛行機事故、さらにオーストリアの列車事故など、いやというほどの安全管理に関して関心を持たざるを得なくなっているといえましょう。

さらに、食品の安全についての危惧には、大きな伏線があります。それは、食品の安全に対する不信の念が醸成されてきていることです。

その一つは、新旧の食中毒原因物質の顕在化があります。この背景には輸入食品の増大による新しい細菌、ウイルス、原虫などの食中毒事例が各地でみられ、また大量生産、大規模流通などが原因と思われる旧来からの食中毒菌の猛威などが指摘されている点です。

その二つは、ここ30年間、食中毒の減少はみられず、加えて雪印乳業の食中毒事件から厚生省の総合衛生管理製造過程の問題点が指摘され、マスコミの話題になるなど、食品企業における衛生管理上の課題が露呈してきたことです。

さらに、その三つは、アメリカや、EUなどの行政政治のトップが、何年も前から、食中毒菌汚染の拡大や、ダイオキシン汚染食品、狂牛病原因食肉、遺伝子組換え食品などの出現により食の安全に大きな危惧がでていて警鐘をならしている点です。

食の安全に対しては、消費者のみならず政財界においても、高齢者や免疫不全などの疾病が増加の傾向にある文明先進国では、多くの配慮を必要とし、避けて通れない大きな問題となっています。

「危機管理」という言葉が近頃、しばしば話題になります。

「危機管理」は、本来災害や、戦争など国際紛争などに関連してよく使われていましたが、今ではいろんな分野にもこの言葉が使用されています。たとえば家庭内のごたごたにも、家庭の危機管理が必要だとかいう人まででてきます。普通使用されている危機管理では、警察、消防、自衛隊が中心になると危機管理の専門家はいますが、今やその危機管理の内容は千差万別です。

昨年の、食品への異物混入は、その回収廃棄などの経費が膨大になることから、危機管理の必要性が大きく話題になりました。

大病院で多発している医療ミスにも、危機管理の必要性が唱えられており、相互の点検体制の不備や、訓練不足などが指摘されています。

雪印乳業の食中毒事件を含め東海村核燃料加工施設事故や、三菱自動車のリコール隠蔽事件、ファイヤーストン・タイヤのリコール問題にしても、企業のトップレベルや企業の体制体質に多くの問題があるといわれてきました。

たとえば、企業のトップが、企業の使命を忘れていたり、現場を知らない、責任を回避している、煙たい部下を遠ざけているなどがいわれており、また、そのような企業では作業の細部のルールが不徹底、相互点検の体制がない、現場の声が上層部まで伝わらない、報告が遅れるなどとマスコミは伝えています。

大量生産、大量消費の現在では、あらゆる分野で、目の届かない箇所が暴露され、社会問題になります。また相互監視というべきか、ダブルチェック機能が疎かになりつつある個人主義社会では安全性のキイは働きにくくなっているのでしょうか。相当しっかりしたチェック機能の構築がなければ、何度でも問題を起こす企業がでてきても不思議ではありません。

食品では、安全管理の手法として宇宙食を作る場合に採用された HACCP(平成7年の食品衛生法の改正で取り入れられた総合衛生管理製造過程・危害分析重要管理点)のシステムにより、十分な衛生管理が可能となっていますが、雪印中毒のように、人為的な手抜きが行われるとこのシステムも無力化してしまいます。

危機管理では、事故は必ず起こるということを前提にして、日頃から、「危機の察知、回避、対処、復元の各段階に対する組織、行動」を訓練として持つ必要があります。一つ食品の事故のみならず、身近な問題にも視点を当てておく必要のある世の中になっている気がしてなりません。

((社) 日本食品衛生協会 副理事長)