

〔巻頭言〕

## 安全性の時代

家畜衛生試験場場長 柏崎 守

食品の安全性が問われるようになってから久しいが、今ほど安全性が問われている時代はない。最近では英国での狂牛病騒動とか、腸管出血性大腸菌O（オー）157による食中毒の多発などの食品の汚染事故が大きな社会問題になった。英国での狂牛病騒動のきっかけは、牛の伝染性海綿状脳症という病気が十年以上も前から大量発生し、ひょっとしたら牛肉を通して人にもうつるかも知れないという報道からだ。これで英国社会はパニック状態に陥ったわけである。世界の片隅で起こった汚染事故はわが国にも飛び火した。国内では狂牛病の発生が全くないのに、騒動の最中には牛肉の消費が二割も減ってしまうというほどの敏感さであった。

一方、食中毒は畜産物由来のサルモネラ菌による発生が断トツに多いわけだが、最近になってO157による食中毒が世界的に多発する傾向にある。わが国でO157による食中毒が起こったとき、原因食の魔女狩りが行われた。その結果、カイワレ大根や牛肉が「要注意食品」となったため、栽培業者や食肉業者は大打撃を受け、水耕栽培や牛肉処理に際して厳重な衛生管理規制が行われるようになった。一方、台所には「抗菌まな板」が普及するというオマケまでついた。

これらの出来事だけを見ても、食品の安全性に対する関心の高さがうかがえる。米国政府はいち早く食品の安全性確保を危機管理として捕え、クリントン大統領は1997年に「食品安全行動計画」を発表した。それによると、農場から食卓に至るまで、一貫した食品の安全性確保のためにあらゆる施策を実行するとしている。米国は農畜産物の

大輸出国であるが、今までは値段と品質を武器に輸出攻勢をかけてきた。これからは、さらなる付加価値として「米国産は世界で最も安全な農畜産物」のキャッチフレーズを打ち出してくるに違いない。

こうした安全性重視の生産姿勢は、われわれSPF豚関係者にとって無視できないものである。あるスーパーの調査によると、「輸入ものは値段が安い、安全性について不安がつきまとう」というのが大方の答えだったという。これは、消費者が豚肉についても安全性を選択規準の一つとしていることを物語っている。消費者が店頭で安全性まで品定めすることはできないが、最近では消費者の輸入ものに対する信頼性が高まっている。国産ものといえども、消費者との信頼関係が損なわれると、たちまち消費者からソッポを向かれてしまう状況にある。その点、SPF豚は衛生管理に万全を期した生産方式であり、安全性の面でも消費者の厚い信頼を獲得している。

FAO/WHOは、1994年に「食肉の衛生取扱い規範」を勧告した。この勧告は食肉の安全性確認にあたって、家畜の飼育段階で実行すべき衛生管理の国際規準を示したものである。日本SPF豚協会の農場認定規準は、勧告以前に策定されたものであるが、ほぼ国際規準を満たしている。コンベンショナル豚農場においても安全性の確保の視点から、守るべき最低の衛生管理規準を設けて実行すべきである。こうした一体的な努力こそが、消費者から国産ものの安全性に対して信頼を得るのに一番重要なことではなからうか。