

〔巻頭言〕

安全性確保と情報開示

家畜衛生試験場場長 柏崎 守

健康は国民一人一人にとって最大の関心事である。健康の維持は健全な食生活が基本となるが、その前提として食品の安全性が確保されなければならない。現在は消費者主義の時代ともいわれ、とくに食卓の安全性を最優先する傾向が強まっている。消費者の安全である権利とか知る権利に対する要求は高まるばかりである。

農林漁業金融公庫はこのほど、食品の購入基準・意識に関する意向調査を取りまとめ公表した。調査は平成10年4月に全国の県庁所在地などに居住している2千世帯を対象に実施され、有効回答の502世帯分をまとめたものである。それによると、最近とくに関心のある話題やキーワードとしては、O157が65.4%で1位、ついで農薬・抗生物質の残留が56.9%、以下は狂牛病が51.1%、食品添加物が50.6%の順で、改めて安全志向の高まりが浮き彫りにされた。また、食肉に関しては他の農産物と同様に鮮度志向が強いことに加え、生産者の顔の見える国内産ものの人気が外国産ものより高いことも分かった。これも安全志向が根底にある。

こうした話題・キーワードが上位を占めた一番の背景には、海外で相次いで起こった衛生面での不祥事（英国の狂牛病騒動や香港のインフルエンザ騒動など）のほか、国内でも輸入食肉やカイワレ大根の腸管出血性大腸菌O157汚染事故などが続いたことがあろう。食品の汚染事故は消費動向に敏感に反応し、食肉の売上高が一時的にせよ2、3割も落ち込んだり、カイワレ大根の栽培業者が販売不振で廃業に追い込まれたことは記憶に新しい。それほどまでに消費者は食品安全に対して敏感になっている。

その一方、この意向調査で示された国産もののほうが安全面で信頼度が高いのは、いわゆる生産者の顔が見えるという関係にあるからであろう。国産ものは外国産ものに比べ、確かに生産方法や生産費、流通経路などに関する情報へのアクセス（情報開示）が容易であり、安全性に関する確かな情報が入手しやすい関係にある。情報開示の必要性はあらゆる場面で叫ばれているが、農業や畜産分野においても消費者に対する情報提供をさらに積極化する必要がある。

最近、国産SPF豚肉を仕入れるスーパーマーケットや外食産業が増えている。こうした動向は、SPF豚肉が品質ばかりでなく安全面でも高く評価された結果である。その分だけ生産サイドの社会的責任は重くなったわけであり、消費者の信頼性を失わないようにしなければならない。そのためにも低コスト生産や高品質化のほか、サルモネラ菌汚染防止など安全性確保に向けた一層の努力が求められる。

それと同時に、国産SPF豚肉の生産者団体である日本SPF豚協会の社会的責任も一段と重くなった。協会は技術開発や技術普及、生産者間の連携強化などのほか、従前から消費拡大の活動も続けてきた。農場認定の仕組み、農場リスト、生産・流通実績などの情報提供を含めた消費者対策はますます重要な任務となってくる。一方の日本SPF豚研究会は研究会の開催や雑誌（本誌）の発行を行い、生産技術の平準化に果たす役割は大きい。この機会に研究会をあげてSPF豚生産システムに見合った実行可能なHACCP方式の導入に向けた検討を開始してみてもはどうだろうか。