



食中毒未然防止へ適正な食品表示を

食品表示の適正化に向けた夏期の一斉取り締まりが今月、消費者庁によって全国規模で実施されている。都道府県や保健所と連携して、食品表示法など関連法規へ違反がないかを監視するものだ。特定保健用食品(トクホ)の許可を受けた食品に品質管理体制上の不備が見つかった事例や、鶏肉を扱う事業者・飲食店のカンピロバクター食中毒対策、アレルギー有無の表示を重要視し、加熱調理による適正表示の徹底・指導や啓発を行っていく。分析しなければ見過ごされ、消費者が保健用途と異なる製品を購入することになったり、食を提供する者が「新鮮だから大丈夫」と過信することを戒める機会とするためにも、しっかりと監視の目を光らせてほしい。

表示に関する取り締まりでは昨年日本サプリメント製品の許可取り消し事例に続き、今年5月に発覚した大正製薬と佐藤園の販売するトクホ粉末緑茶の関与成分が申請時の含有量を下回っていた事例を問題視。消費者庁は、全国に存在するトクホ製造各社に対し監視を強める。事件が続くと、トクホ制度への国民の信頼が揺らぐ。開発努力が生かされ、国民の健康増進に役立つ誠実な製品が100%であることを望みたい。

食中毒対策には、しっかりとした食材の加熱調理や速やかな冷蔵・冷凍保存、手洗い、調理器

具の洗浄などの基本的な行動が、まず欠かせない。何より調理に携わる者が衛生意識を高めることで、表示の適正化も意味を持つ。また対策として、もっと食品添加物をうまく使うことも一案ではないか。使用基準があるため使えない場合も多い添加物だが、使える範囲を再検討することが重要だろう。ひと括りには比較できないが、食中毒の方が、人の健康や社会経済的に与えるダメージは、はるかに大きい。

見渡せば食品や飲料メーカーのなかには、保存料不使用を謳い文句に、あたかも「自然なことが安全である」かの如くPRする企業が少なくない。こういった風潮が、食中毒に対する管理を甘くする業界体質につながっていないか検証することも必要である。実際、鶏肉でのカンピロバクターによる食中毒は、自然食品によって発生するものである。

食中毒は、原材料の汚染や、加工施設の保存管理が悪いため微生物が増殖したなど原因は多様。一定規模の食品加工施設や総菜・弁当製造業者、さらには外食産業に、迅速判定可能な試薬によるチェックを毎日義務付けることも、食中毒の未然防止に有効だろう。判定試薬業界の活動にも期待したい。