

食科協年頭挨拶

食科協理事長 馬場良雄

謹んで新年の御祝詞を申し上げます。昨年は賛助会員、個人会員の皆様から多くのご支援ご指導を頂き理事長就任後初めての新年を迎える事が出来ました。本年も引き続き宜しくお願い申し上げます。

昨年は台風、大雨、地震等多くの自然災害に見舞われ多難な年であり、被災者の方々に改めてお見舞い申し上げます。一方食品衛生法の15年ぶりの改正、食品表示法の実施一年余りとなる年となり、食品事業者にとりましては、将来に向けて消費者に安全な食品、選択しやすい食品の安定的供給体制を整えるべき新たなスタートの年であったといえます。今年は改正食品衛生法の施行内容の具体化、食品表示法の実施に向けた取り組みの年になると思います。NPO食科協としてはこれらの課題について講演会、勉強会、ニュースレターなどを通じて出来る限りの情報発信や、行政・食品衛生監視員の方々との意見交換などを積極的に行ってまいります。また、必要に応じパブリックコメントも発信します。

食品衛生法の改正で、大きな変革はHACCPの義務化であろうと思います。この件に関連して、昨年末、ある中堅弁当惣菜製造業の方との会話が気になりました。該社は現在注文も多く順調に事業は伸びているが、注文量の増加に対しては製造時間延長で対応しておりますが、ご多分に漏れず、人手不足、人材不足で苦勞しているとのことでした。品質面では消費者からは概ね高い評価を得ているが、品質要求は厳しく、特に流通取引先の一部からはISO22000などの認証取得を求められているとのことでした。その様な中、あるコンサルタント会社がISO22000認証取得を勧め、**「ISO22000を取得していれば、将来の食品衛生法HACCP義務化へも対応できる」**との説明を受けコンサルタント契約をしたとのことでした。ここまでの話は特に問題もなく、適切に認証取得できれば喜ばしいことです。しかし、**「ISO22000認証取得に向けて社内のどのような組織で、どのような人が、どの程度専任して対応するのですか」**との質問に対する回答で少々ショックを受けました。というのは、**「組織も人もいません。コンサルタント会社がやってくれると聞いています。」**だったからです。私は現場も見ておらず、短時間の会話でどこまでが事実かわかりませんが、中小食品事業者の抱えている問題を垣間見た感じです。一つはHACCP義務化という言葉を法的拘束の強化として不満に思うと同時に(綺麗ごとではありますが)自社製品の品質向上、品質保証になるものとしてとらえきれていないこと。二つ目はコンサルタント会社の中には書類を整えて認証取得する事だけを目標にしており、当該会社の衛生管理のスパイラルアップの指導をしていないこと。三つ目として、中小食品事業者にとって、人員不足、人材不足は深刻なものがあることです。この事例が中小食品事業を代表した事例とは思いませんが、今後HACCPの定着、衛生管理のスパイラルアップを図るうえで考えておかなければならない事例かと思えます。各事業団体等が、HACCP導入事例、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理事例をまとめられており、これらが先の事例の様な事業者に、自主運営管理の大切さが正しく理解され、自らのものとして運用すべく導入されることが大切であります。そ

の為に食科協としても行政、食品衛生管理者とも情報交換を密にし、情報発信、情報提供に努めていきたいと思っております。

食品衛生法改正のもう一つとして、食品用の合成樹脂製器具および容器包装の原材料として使用する添加物についてポジティブリスト化(PL 化)の検討が具体化に向かっております。これらの対象器具として食品工場で使用されている食品と接触するパッキン、フィルター、イオン交換樹脂なども含まれることにも留意する必要があります。加工食品メーカーにとっては定められた PL に適合した包装材料を選択し、使用することとなりますが、残留農薬の PL 化の際と同様、食品用の合成樹脂製器具および容器包装の PL 化の内容、その結果発生する品質、コスト、安定供給などへの影響、包材供給メーカーとの規格書の在り方、PL 規格適合の証明の在り方、分析管理の在り方等食品メーカーとしての安全証明の在り方を準備していく必要があると思っております。

次に新技術を利用開発した食品についてです。遺伝子組み換え食品については安全性評価方法も確立し表示の在り方についても一定の方向が示されたところですが、近年ゲノム編集技術を利用した食品の開発が進んでおり、その安全性評価が検討されております。厚生労働省では今年 3 月をめぐりに取り扱いの方向性を明確にする予定と聞いております。ゲノム編集とは異なる技術として、鶏の細胞を培養液で育てたチキンナゲットの話題が今年の日経新聞元日号に掲載されておりました。「人口肉を食べてみた」とのタイトルで、記事を書いた記者は、「見た感じは異なるが食感・味は普通のチキンナゲットと同じであった」との感想が書かれておりました。1960 年後半で流動パラフィン資化性微生物培養による菌体タンパク質の開発研究がすすめられた際、「石油タンパク質を食べるのか」というマスコミ表現になり、消費者の安心の観点から開発が中断された経緯があった事を思い起こします。今後の世界の人口増加、食糧難を考えた時これら新技術によりできる食品の安全性評価とその評価結果の消費者への伝達方法は非常に重要な意味を持つものと考えます。

前述の新技術の表現とも関連しますが、食品表示法の改正施行義務化に向けての猶予期間が 1 年となります。適切な表示は消費者が食品選択し安心して購入するための重要な情報源であることは論を待ちません。機能性表示食品の制度が出来て間もなく 4 年、食品表示の規制も変化しているように感じます。従来旧薬事法で取り締まり強化していた「効能効果表現」について、最近では薬事法違反という取り締まりはあまり見ません。現在は景表法に基づく「優良誤認」「誇大広告」によって取り締まられています。食品事業者が表示、広告を行なう時重要なことは、「企業が消費者にどう伝えるか、伝えたいか」ではなく「消費者がどう受け止め判断するか」です。真に消費者に正しく伝わる表示に工夫をすることが大切でしょう。義務化される栄養成分表示についても中小企業にとっては負担となることもありますが、原材料組成からの推定値を使用することは認められており、過剰な分析費用をかけることはないと思っております。その時注意しなければならないことは栄養成分について強調表示した時は分析に基づく証拠が必要である事でしょう。いずれにしろ表示義務化 1 年前を見据え、食科協としても情報提供、講演会、ニュースレター等を通じて会員の皆さんのお役に立てればと思っております。

食科協も今年 17 年目となります。会員の皆さんには一定の意義をご理解頂いております

が、会の活動を一層発展させるためにはさらなる会員の増加が求められます。現会員の皆様のご協力により、賛助会員、個人会員の入会推奨をお願い致したいと存じます。今年も食科協 10 年目に作成したコミットメントにのっとり、会員の皆様、食品衛生監視員の皆様、食品関連事業者の皆様に役立つ協会として本年も活動してまいりたいと存じます。また、コミットメントにつきましても変化に対応して改定していきたいと思えます。本年も益々のご支援、ご指導を宜しくお願い申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。