

敵山さんに聞く!

食の安全・安心

科学的な視点から、
食の安全・安心について学ぶコラムです。

食に関わる全ての業者が取り組む HACCPとは?

HACCP (ハサップ) という言葉を聞いたことがありますか? これはHazard Analysis Critical Control Pointの頭文字をとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されています。これは食品の衛生を、各原料の受け入れから製造、製品の出荷までの全ての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因 (ハザード) を科学的根拠に基づき管理する方法です。国際的には1993年にコーデックス*で食品衛生一般原則の一部として示されてから、食品安全のための基本になっています。日本では1995年から導入されていますが、実践しているのは一部の食品業者のみにとどまっていた。しかし、2018年6月13日に公布された食品衛生法などの一部を改正する法律で、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。個人で経営しているレストランや、昔から地元で季節の時だけ干し柿を作って売っているというような場合も含めて全て、です。もちろん大手食品企業の国際的な食品に求める水準を、町の小さなお店にそのまま要求するわけではありませんが、毎日のように発生している食中毒による健康被害を減らすためには、日本全体の衛生水準を底上げしていく必要があります。輸入食品についてはこれまでも要求していたので、外国にだけ厳しい要求をして国内には緩いというのでは、消費者にも対外的にも説明しにくかったという理由もあります。

*1962年、国連の専門機関である国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が合同でつくった国際的な食品規格のこと

食品安全に尽力する 事業者を応援するために

今月のテーマ

食の安全を守る ハサップ 「HACCP」という考え方

HACCPの考え方では、最初に「その食品の危害要因は何か」を洗い出します。食品には危害要因がたくさんあるので、それぞれに対して必要な対策を考え、そのうちどれが最も重要かを決め、きちんと対策が実行されていることを記録に残します。何か問題があった場合にはこの記録が役に立ちますし、記録を振り返ることで改善点が見つかる場合もあるでしょう。最終的に基準を守ってさえいればいい、という考え方とは違うので、広く浸透するまで少し時間が掛かるかもしれません。しかし、日本の食の安全を向上させるためには必要なものです。英国などでは外食する時にお店の衛生水準を消費者が判断する目安として、食品衛生の格付けを掲示する制度があります。日本では自治体によるHACCP認証マークを掲げたお店もありますので、注意して探してみるといいかもしれません。食品安全のために頑張っているお店を応援することで、事業者の意欲も高まり、ひいては日本全体の食品安全性の向上につながることでしょう。

<参考>
自治体HACCP等認証制度
<https://haccp.shokusan.or.jp/rules/municipal/>

教えてくれるのは...

うねやま ちかこ
敵山 智香子さん

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
東北大学薬学部卒、薬学博士。生化学、薬理学を専攻して食品や医薬品の安全性研究に従事し、2003年以降食品中の化学物質の安全性に関する情報収集と提供を主に行ってきた。

主な著書は、『ほんとうの「食の安全」を考えるーゼロリスクという幻想』(化学同人) 『「健康食品」のことがよくわかる本』(日本評論社) など。



vol.11

くらしの 安全・安心

今月のテーマ
敷金を巡るトラブル

安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。



消費者庁 消費者ホットライン188 イメージキャラクター「イヤヤン」

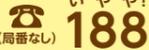
<トラブルを防ぐには? >

入居前や入居時に部屋の傷や汚れ具合を、貸主も立会いの下で細かく確認しましょう。日付入りの写真や動画を撮っておくことも有効でしょう。もし敷金の返却を巡るトラブルが発生したら、お近くの消費生活センターや住宅相談窓口(京都府住宅供給公社など)に相談しましょう。

春は就職や進学が季節。実家から離れて新生活をスタートさせる人も多いのではないのでしょうか。この時期、多くなるのが賃貸住宅契約のトラブルです。賃貸住宅の契約時、家賃のほかに支払うお金の一つに「敷金」があります。「敷金」は、退去時に家賃の不払いや部屋の損傷などが無い場合、基本的には全額返金されるものですが、ハウスクリーニングや壁紙の張り替えといった費用を請求され、敷金が全額返金されないというトラブルが発生しています。

国土交通省の「原状回復をめぐるトラブルとガイドライン(再改定版)」では、建物・設備などの経年変化による自然的な劣化・損耗など(自然損耗など)は貸主(家主)負担となります。

■原状回復をめぐるトラブルとガイドライン(再改定版)
<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/house/torikumi/honbun2.pdf>
(詳しくはホームページをご参照ください)

消費者ホットライン(全国共通) <small>(お近くの消費生活センターにつながります)</small>  188 <small>(局番なし)</small>	京都府消費生活安全センター
消費生活相談 ☎075-671-0004 9:00~16:00(平日) ※年末年始休	土日祝日相談(緊急のみ) ☎075-257-9002 10:00~16:00(土日祝) ※年末年始休

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

JAたきかわ 産直「虹っ子米『ふっくりんこ』」

栽培されている芦別市は、北海道のほぼ中央に位置する中山間地帯で、面積の90%近くが森林です。「星の降る里あしべつ」と言われるほどの美しい自然環境の中、芦別市きらきらぼし生産組合の生産者の皆さんが丹精込めて栽培を行っています。また、農薬の使用成分回数は北海道慣行基準の59%以下で栽培されています。現場や資料・記録などで、安全に生産されていることを確認しました。



▲生産者や圃場の情報、栽培計画や栽培記録、品質管理のための基準や手順などを、資料や記録などで確認しました。



▲倉庫で保管中のお米を確認しました。温度・湿度を管理した倉庫で、整理・整頓・清掃も行き届いていました。

<11月度検査結果>

農産物残留農薬検査	6 検体	
米の残留カドミウム検査	2 検体	
卵質検査	830検体	
鶏卵サルモネラ検査	10検体	
微生物検査	店舗調理商品	78件
	京都生協コープ商品 その他	16件 91件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	4件
残留放射性物質検査	2 件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。



京都生協ホームページでも産直商品・京都生協コープ商品の産地・工場点検の様子をお知らせしています。

