

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。

時代とともに生まれた「世界食品安全デー」

2019年6月7日は国連が決めた初めての「世界食品安全デー (World Food Safety Day)」でした。今月のコラムのテーマにもなっている「食品安全はみんなの仕事」は、世界食品安全デーの記念すべき第1回目のテーマです。国連が1981年から10月16日に定めた「世界食料デー (World Food Day)」もあるので、少々紛らわしいかもしれませんが、世界食料デーは飢餓をなくし、みんなが十分に食べられる世の中にするのが主な目的なので、どちらかという和政府や大きな企業・団体が取り組む部分が多い課題かもしれません。一方、食品安全デーは全ての人に、手を洗うなどの身近な対策を呼びかけるものです。これには食品安全の考え方が時代とともに進化してきたことが反映されています。

食の安全を守る「鎖」は消費者もつながっている

現代の食品安全の考え方は「フードチェーンアプローチ」というもので、生産者から消費者に至るまで、全ての関係者が食品の安全に責任を持ち、それぞれの役割を果たすことで安全になる、と考えます。もともと食品は汚染されたり傷んだりしやすく、あらゆる段階で安全性が損なわれるリスクがあります。生産者は適切な生産管理をして農作物や家畜を育て、流通・加工・製造業者も温度や取り扱いなど、必要な安全対策を実施します。販売されている食品を購入したときに消費者はその鎖 (チェーン) につながり、温度や調理のための注意をきちんと守って安全に食べる必要があるのです。原材料から自分で作って自分で食べるこ

今月のテーマ 最終回

食品安全はみんなの仕事

とができるものはごく一部でしかなく、南国の果物や北の海の海産物を一度に楽しむことができる今の時代は、食品の生産や流通に関わる全ての人が、信頼の鎖でつながれていることが安全の前提条件になります。もちろんそれぞれの段階で確実に対応されていることを記録したり、公的機関によるチェックがあったりはしますが、関係者が全て悪意をもって、隙あらば異物を混入したり偽装したりするものだという前提にしたのでは成り立ちません。関係者がそれぞれの仕事を理解し尊重しあえるのが理想です。そういう仕組みの中では、間違った情報はとても有害です。例えば加熱調理用として販売されているレバーを、消費者が生食のほうがおいしいというネットの情報を見て生で食べて食中毒になった場合、生産者や販売者は直接責任があるわけでも悲しむでしょう。消費者にも信頼に応えてほしいのです。安全な食品を安心して食べたいというのは全ての人の願いです。そのためにはまだやるべきことがあります。消費者としては、正確な情報をもとに適切な安全管理をすることから始めましょう。

※敵山さんのコラムは今月号で終了です。
1年間ありがとうございました。

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.12

今月のテーマ

きっぱり断る勇気を持とう!

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、京都市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」

3月は進学や就職を機会に、新たに1人暮らしを始める人も多いのではないのでしょうか。この時期、特に社会経験の少ない若者は、消費者トラブルに巻き込まれやすくなります。友人や先輩からもうけ話を

持ちかけられて高額な投資ソフト購入の契約をしてしまったり、格安のエステ体験のつもりが、施術後に高額なコースを勧められて、断りきれずに契約してしまうといったトラブルなどが発生しています。

<トラブルに遭わないためには>

- ◆簡単にもうかる話などありません
たとえ親しい人からの話であったとしても、安易な気持ちで話に乗らないようにしましょう。
- ◆借金してまで契約しない
「お金がない」と断っても「お金があれば購入する」と解釈され、クレジット契約や借金を勧められてしまうこともあります。あいまいな返事はせず、はっきりと「契約しない」と伝えましょう。借金を勧めて契約を迫る事業者は要注意です。
- ◆家族の見守り
社会に出たばかりの若者は相談相手もなく、1人で悩みを抱えてしまう場合があります。家族や周囲の方が見守ることも大切です。

判断に迷うようなことを言われたら、いったんその場を離れて冷静になり、本当に必要な契約かどうか考えてみましょう。また、困った時は、早めに消費生活センターなどへ相談しましょう。

消費者ホットライン (全国共通) (お近くの消費生活センターにつながります) **188** (局番なし)

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細な内容を京都生協ホームページで公開中!

工場点検レポート

京都生協コープ商品「**888**生かき」を製造する、広島県の有限会社北吉水産を点検しました。仕様書に基づき、原料生かきの採取海域が広島県広域限定であること、製造工程が適正に運用・管理されていることを、記録や伝票などで確認しました。微生物検査も適正に実施されており、衛生管理や温度管理などの状況にも問題ないことを確認しました。



▲むき身の洗浄
むき身にされた「生かき」は、清浄海水で洗浄されます(写真はバブル洗浄)。その後、水を入れ替えながらいくつかの洗浄工程を終えて選別作業に移ります。



▲むき身の選別作業
洗浄を終えたむき身は、目視で選別し自動包装機で計量・パック詰めされます(塩分濃度と温度管理した清浄海水も一緒に充填されます)。

<12月度検査結果>

農産物残留農薬検査	7 検体	
米の残留カドミウム検査	0 検体	
卵質検査	1052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	153件
	888 京都生協コープ商品	36 件
	その他	134 件
京都協同食品	6 件	
プロダクト(機)商品		
残留放射性物質検査	27 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

