

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第1節 食品問題の現状と動向

1 国内の動き

食品の加工、保存技術等の発達や生活水準の向上に伴い、実に多種多様の食品や添加物が生産され、消費されるようになった。しかし、食生活は、一面では豊かになったといえるが、反面、食品や添加物の安全性について疑いがもたれたり、実際と異なった表示をして問題となるケースもあとをたたない。

昨年から今年にかけての一年間をふり返つてみると、「ボツリヌス中毒事件」から「韓国コレラ」「チクロ事件」「残留農薬問題」「うそつき食品問題」「カドミウム汚染米事件」と食品をめぐる問題は数多く、その内容も、あいかわらぬ食中毒から、添加物の使用、農薬や飼料と食品との関連、食品と表示の問題、環境汚染と食品の関連といった、きわめて今日的課題に至るまで多様にわたっている。

以下、上述の諸問題について、その経緯等を述べよう。

- ・ボツリヌス中毒事件 昭和44年8月22日以降宮崎県内におこつたボツリヌスB型菌による食中毒事件であり、患者21名、うち死亡3名を数えた。食中毒とはいえ、この事件は特異性を有している。すなわち、従来、わが国でのボツリヌス中毒は、北海道、東北方面に限られており、しかも、E型菌によるものとされていたのに、南国でB型による事件が発生したという点で、加工食品の増大、流通圏の拡大に伴う新たな食品衛生上の問題点を提起した。
- ・韓国コレラ 昭和44年8月末から韓国西海岸に発生したコレラは、その後、約2か月にわたり、南海岸、東海岸の一部にまで流行した。とくに生鮮魚介類の輸入で関連の深いわが国にとって、食品衛生上からもきわめて深刻な問題となつたが、検疫陣等の懸命な対策と韓国側の輸出規制により、無事終息を迎えた。
- ・チクロ事件 チクロ、正確にはサイクラミン酸塩の慢性毒性をめぐる、昨年来提起された問題は、食品添加物行政にとって大きな転機を与えたといえよう。人工甘味料サイクラミン酸塩については、アメリカ政府が、44年10月18日その使用等の禁止措置を発表したが、わが国でも、食品衛生調査会の審議を経て、同年11月10日以降の製造、使用等を禁止した。添加物の安全性については、すでに慎重な配慮を行ない、再点検等を行なつていたが、この問題を契機として、改めて広く論議を呼ぶこととなつたのである。
- ・残留農薬問題 狭い国土で農業の生産性を高めるために農薬の果たした役割は大きい。しかし、近年、食品中に残留する農薬の人体に対する影響が、国際的にも問題となつてきている。わが国では、39年以來の調査に基づき、43年3月につづき、44年12月にも主要農作物中の残留農薬許容量の設定を行ない、現在12食品につき8農薬の許容量が定められている。

さらに、近時、有機塩素系農薬の動物体内への蓄積が問題となつており、とくに44年12月以降BHCによる牛乳汚染の問題は大きな関心を呼んだ。

- ・うそつき食品問題 加工食品の増大に伴い消費者はみずからの知覚だけでは、食品の内容や品質を判断できなくなつており、また消費者の意識の向上とあいまつて、適正な表示の実施に関する規制の強化が要望されている。44年7月の食品衛生法施行規則の一部改正により、容器包装入りの加工食品

に標示義務を課し,最少限,名称,製造所所在地,製造者名称および特定の添加物を含む場合は,その旨を記載させることとし,また,44年9月の乳および乳製品の成分規格等に関する省令等の改正により,バター,プロセスチーズの成分規格の設定とともにプロセスチーズや添加物の標示が義務づけられた。

このようにして,消費者が食品を選択する際の便宜に供し,また,食品衛生監視の便を図り,危害防止に資するための標示制度が一段と整備された。

なお,表示制度の中で重要な地位を占めるJAS制度については,農林物資規格法が大幅に改正されて,消費者保護の観点から表示の義務づけを積極的に行なおうという趣旨で「農林物質の規格化および品質表示の適正化に関する法律(45年5月23日公布,6月20日施行)」とされたことは注目される。

・カドミウム汚染米 カドミウムによる環境汚染が問題となつてきているが,44年末に至り,厚生省では,地域の環境汚染の判断尺度として,米を指標として,そのカドミウム濃度を0.4ppmと定め,さらに45年7月に入つて,カドミウムによる環境汚染要観察地域における農家の自家保有米については,他の食物からのカドミウム摂取の可能性を考慮に入れて,その安全基準を,玄米1.0ppm(精白米0.9ppm)と定めた。その後,米一般についての安全性が問題とされるに至つたので,厚生省では,早急にカドミウム研究専門学者からなる微量重金属調査研究会の検討を依頼し,その結果,玄米1.0ppm(精白米0.9ppm)未満については「人体に有害であるとは判断できない」との結論を得たので,その数値を米一般の成分規格として採用することとなつた。なお,この結論をうけて米の買い付けに当たる農林省では,1.0ppm未満の米は,買い入ればするが,汚染米については,消費者心理を考慮し,配給しない方針を定めた。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第1節 食品問題の現状と動向

2 国際的動向

近時、世界貿易の拡大につれ、食品の国際取引も増大し、食品衛生や取引上の問題が多く発生するようになった。このような発生を防止し、消費者の健康を保護し、公正な食品取引を促進するため、1962年(昭和37年)にFAO(食糧農業機構)とWHO(世界保健機構)とが合同して、食品規格委員会を設置し、国際的な食品規格基準の統一作業がすすめられてきている。1970年4月7日現在、わが国を含めて74か国が参加しており、すでに10数品目(包装食品の標示一般基準、太平洋さけます缶詰規格、残留農薬許容量、食品衛生一般原則、加工果実野菜等の衛生的規範、乾果実の衛生的取扱規範、はちみつの欧州規格等)の食品規格の最終案の作成段階にある。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第1節 食品問題の現状と動向

3 行政の動き

厚生省では昭和43年5月の消費者保護基本法の趣旨にのつとり、44年から45年にかけて、現行食品衛生法に基づき、営業に関する規制の強化、標示制度の充実を図るため、政省令の改正等所要の措置を講じた。また、45年5月に、JAS制度(農林省所管)の改善が行なわれ、標示制度の充実が図られたことは、前述のとおりである。

つぎに、食品に関連ある行政の分野が各般にわたるため、消費者保護の観点から関係行政庁の有機的連けいが強く望まれているところであるが、44年10月の消費者の保護会議の決定に基づき、関係行政庁の食品関係課長による食品行政検討会が設けられて、食品行政全般にわたる討議がすすめられている。

さらに、厚生省では、食品問題の検討を行政レベルにとどめず、広く、各層の有識者から、食品行政に望む寅を聞くこととし、45年5月以降、食品問題等懇談会を設けて、食品行政全般にわたる意見を聴取した。この懇談会の中間報告(45年8月17日提出)の主要点は、

- (1) 食品の安全性に疑いが持たれた場合の措置として、製造等の禁止、停止、安全宣言等の措置を検討すること。
- (2) 指導監視体制の拡充強化を図ること。
- (3) 国、地方公共団体、あるいは民間の試験研究機関の役割および相互間の連けいについての検討およびこれらの機能の強化等を図ること。
- (4) 情報収集体制の確立、消費者に対する情報提供の強化、情報伝達機構の整備等に努めること、等である。

以下、食品衛生上とくに留意すべき課題について、現状と問題点を述べることとする。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第2節 食品衛生の確保

1 食中毒発生状況

食中毒の発生状況をみると、事件数は年毎に増減はあつても、総体的に減少の傾向を示している。昭和44年は件数1,360件(前年比24.4%増)、患者数49,396人(前年比49.5%増)、死者数82人(対前年比12.8%減)である。件数、患者数とも増加し、また1事件あたりの患者数(36.3人で前年比20.2%増)も増加している。

月別の発生状況をみると、8月に最も多く29.4%が発生しているが、この8月を中心として7~9月の高温多湿期には68.1%が発生しており、このうち60.0%が細菌性食中毒によるものである(なお同時期の39.5%は原因不明である。)

原因食品別では、魚介類およびその加工品による場合が全体の37.6%であり、病因物質別では55.4%が細菌によつて発生している。原因施設別および摂取場所別にみた場合、いずれも家庭での事件が最も多く、前者は30.2%、後者は44.6%が家庭である。

なお、1事件あたりの患者数が1~10名の小規模な食中毒は、41年66.4%、42年66.4%、43年65.0%、44年57.2%と全事件数に占める割合は減少の傾向を示しているが、これとは反対に患者数200名以上の大規模な食中毒の全体に占める割合が1.6%、2.0%、2.4%、3.3%と漸増の傾向を示している。あわせて学校における発生件数が41年82件、42年74件、43年78件、44年105件と増加していることは、今後の対策において一考を要することを示している。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第2節 食品衛生の確保

2 牛乳,乳製品および食肉の衛生

(牛乳,乳製品)

最近の食生活の変化に伴い,牛乳,乳製品の生産と消費は著しいものがあり,日常の食生活の中でも米について重要な地位を占めている。

ちなみに,昭和44年における生産量をみると,生乳が450万9,700トン(昭和34年比2.6倍)バターが昭和44年で4万2,447トン(昭和34年比で3.6倍)チーズが昭和44年で3万7,827トン(昭和34年比で8.8倍)にのぼりとくにチーズののびが著しい。

牛乳,乳製品の衛生監視は,従来よりとくに重視し,収去検査に努めているが,昭和44年末の検査によつて,有機塩素系農薬BHCの残留が判明したので,厚生省では,昭和45年1~3月の間に,全国のブロックを代表する8道府県において調査を行なつた。

この調査結果に基づき,昭和45年4月21日,食品衛生調査会(残留農薬部会と乳肉水産部会の合同部会)の意見を求めたところ,「現在の残留量については,ただちに人の健康に危害をおよぼすおそれはないが,このような状態が継続することは保健衛生上好ましいことではないので,早急にその減少のための対策を講ずる必要がある。」との見解が示された。厚生省では農林省と協力して,その主な汚染経路である飼料,特にBHCに汚染された稲わらを使用させない等の強力な措置をとつたが,今後の減少の推移をみるため,各都道府県における検査を強化することになっている。

(食肉衛生)

食生活の向上に伴い,食肉の需要は増大し,昭和44年におけると殺頭数は,1,049万3,312頭(昭和43年比2.2倍)に達した。このと畜頭数の約87%は,豚のと殺によることが特徴であり,食肉衛生行政の課題を提起している。

と畜場は,昭和44年末現在で717か所,うち公立511か所,私立206か所となつている。と畜場の衛生保持のためには,施設設備の整備が先決なので,昭和43年度以降,特別地方債による整備をすすめているが,今後は中小施設の整理統合,検査施設の充実が大きな課題であろう。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第2節 食品衛生の確保

3 食品関係営業施設

国内の食品関係営業施設数は、昭和44年末現在2,857,605、このうち食品衛生法施行令第5条の規定により都道府県知事または政令市市長の許可を要する施設数1,536,413、許可を要しない施設数1,321,192となっており、前者は対前年4.0%の増、後者は対前年1.0%の増である。10年前の昭和35年には要許可施設数893,981、不要許可施設数1,042,640、計、1,936,621であつたのに比べると、それぞれ71.9%、26.7%、47.6%と増加している。特に飲食店営業(79.4%増)、乳類販売業(605.7%増)、食肉販売業(166.4%増)、学校給食施設(56.1%増)、事業所給食施設(77.5%増)等ののびが著しい。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第2節 食品衛生の確保

4 食品の監視,指導

(1) 食品衛生監視員

食品衛生監視員は,昭和44年末現在,国に37名都道府県・政令市に4,767名,計4,806名が設置されている。国の監視員は20名が11か所の主要港(小樽,東京,羽田,横浜,清水,名古屋,大阪,神戸,門司,長崎,鹿児島)に配置され,輸入食品の検査に当たっており,都道府県,政令市の監視員は,県庁,市庁,保健所に配置され,国内約286万の食品関係営業者の監視,指導ならびに食品,添加物,器具,容器包装等の収去,検査等を行なっている。

(2) 監視,指導の状況

地方公共団体の食品衛生監視員が,昭和44年に行なつた監視,指導件数は要許可施設に対しては許可前のそれが496,132件,許可後のそれが2,224,699件であり,不要許可施設に対する監視,指導は967,488件である。また,監視指導等に基づく行政措置は,営業許可の取り消しが58件,営業の禁止が389件,営業の停止が697件,施設の改善命令が1,892件,物品の廃棄命令が4,250件,その他の処分が28,731件であり,また,告発件数は177件である。

一方,国の食品衛生監視員が,主要港で輸入食品の届出を受理した件数は昭和44年においては153,100件であり,このうち9,379件について検査を行ない,1,063件について不良食品として積み戻し,廃棄または食用外の用途に転用等の措置を命じている。

なお,営業施設に対する業界自身の自主的活動として食品衛生指導員による指導があり,全国約4万名の指導員の活躍は,消費者保護が強く叫ばれる今日,ますます期待されている。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第2節 食品衛生の確保

5 食品衛生管理者制度

乳製品,添加物あるいは食肉(製品)等の製造業や加工業にあつては,それらの施設ごとに食品衛生管理者を設置することが義務づけられている。昭和44年末現在,食品衛生管理者は,添加物の製造,加工業に2,488名,全粉乳,加糖粉乳,調整粉乳の製造,加工業57名,食肉製品の製造,加工業に452名,計2,997名がいて,法令に違反しないよう製造,加工の業務の従事者の監督等を行なっている。なお,昭和44年8月15日の食品衛生法施行令の改正により,昭和45年4月から新たに食用油脂製造業,マーガリンおよびショートニング製造業,魚肉ハム,ソーセージ製造業等にも食品衛生管理者の設置義務が課され,乳製品等の製造,加工にあつての自主管理を強化することとされている。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第3節 食品添加物

化学的合成品である食品添加物は、厚生大臣が人の健康を害するおそれがないものとして指定したものしか使用できないことになっており、添加物の指定に際して安全性は確認されているわけである。しかし、指定当時安全であると考えられていたものであつても、添加物の安全性を確認するための毒性試験の技術水準は年々進歩するものであるので、進歩した試験技術にしたがつて安全性の再検討をする必要が生じてくる。

この再検討は、昭和37年頃よりはじめられており、現在までにその安全性に疑問が生じた食用赤色101号、ズルチン等13品目の添加物については、使用禁止の措置を講じてきた。

合成甘味料として昭和31年以来広く使用されてきたサイクラミン酸塩については、FAOおよびWHO合同食品添加物専門家委員会においてもその安全性を評価し、暫定1日許容摂取量が定められていたものであるが、サイクラミン酸塩の生体内代謝産物に関する問題等が提起され、わが国やアメリカ等で安全性の再検討のため実験が続けられていたのである。そして、昭和44年10月18日アメリカにおいてサイクラミン酸塩を動物に対し大量に長期間与えると膀胱にがんが発生するという実験結果が発表された。従来サイクラミン酸塩には発がん性はないものとされていただけに、この発表はわが国はもとより世界各国で大きな反響を呼んだ。

食品衛生調査会は、アメリカにおける実験結果および国内における実験結果等を参考資料としてサイクラミン酸塩は添加物として適当でないとの結論を出したので、この結論にしたがい、昭和44年11月10日以降サイクラミン酸塩の製造、使用等を禁止したのである。

このほか、現在清酒の保存料として使用されているサリチル酸等について安全性の再検討の実験がすすめられている。また、安全性の面で問題がなくとも添加物を使う必要性の少ない食品にまで添加物を使うことを規制するため、本年度より広範な実態調査を行ない、その結果に基づいてさらに規制を強化することとしている。

なお、添加物として指定されていたもののうち、現在使用されておらず、将来も使用される可能性が少ないと考えられる食用緑色2号等5品目を45年5月削除したので指定添加物総数は351品目となつた。

食品に含まれている添加物の標示については、従来かん詰等一部の食品についてのみ標示することとしていたが、44年7月の食品衛生法施行規則の改正により、容器包装に入れられた加工食品はすべて標示しなければならないこととなり45年7月1日から完全実施に移されている。

なお、標示しなければならない添加物は、昭和45年5月の食品衛生法施行規則の改正により、発色剤等として使用される硝酸塩類が追加され、74品目となる。

ところで、最近とくに問題となつている添加物の毒性のうち、相乗あるいは相加毒性の問題については、指定の際に、国際的に採用されている安全率を用いる限り問題ないといわれているが、昭和45年度より、大学等に研究を委託して最新の学問的検討をすすめている。

(C)COPYRIGHT Ministry of Health , Labour and Welfare

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第4節 残留農薬と抗生物質

(残留農薬)

病虫害を防除する目的で農作物に散布した農薬は、その使用程度によつては、食品に残留し、その食品の摂取により慢性障害をおこすなど、人の健康をそこなうおそれがある。このため、食品中に残留する農薬の許容量を設定する必要があり、農作物に関しては昭和39年度から、乳肉食品に関しては昭和44年度から農薬の残留量の実態調査をすすめている。この計画では、48の主要農作物については昭和48年度までに、乳肉食品については昭和49年度までに、それぞれ調査を終える予定であるが、このうち調査の終わった食品から順次残留許容量を設定していくこととしている。

これまでに、12食品(いちご、なつみかん、日本なし、ぶどう、もも、りんご、キャベツ、きゅうり、トマト、ばれいしょ、ほうれんそう、および茶)について、8農薬(DDT、 γ -BHC、鉛、ヒ素、パラチオン、ディルドリンアルドリン、エンドリン)の残留許容量を定めており(昭和45年9月末現在)、昭和45年度は、米、柿、小麦等10品目について残留量の実態調査を行なっている。

なお、残留許容量が定められた農薬の使用については、逐次、農林省から安全使用基準が示されて、地方農政局、各都道府県を通じて、農家に対する農薬の撒布方法等の指導が行なわれている。

(抗生物質)

食肉消費の増大に伴い、畜産業の振興が図られ、家畜頭羽数は、年々増加しているが、その陰で、動物用医薬品の貢献するところも大きい。なかでも、抗生物質製剤の使用は、昭和43年には、昭和37年の実に11倍に当たる66億円にのぼっており、その使用量の増大が著しい点が注目される。

食品、添加物等の規格基準は、原則として、「食品は、抗生物質を含有してはならない。」と定めているが、今日ではきわめて多用される動物への使用から、結果的に人体におよぼす抗生物質の影響が重視されてきているので、その使用の実態と乳肉食品の残存の実情について、昭和45年より調査が進められている。

各論

第1編 国民の健康の確保と増進はどのように行なわれているか

第2章 食品衛生

第5節 食品と新しい技術

(石油たん白)

最近、石油から分離したノルマルパラフィンを栄養源として微生物(主として酵母)を繁殖させ、その菌体を製品(一般に、石油たん白と称している。)とし、これを家畜や養殖魚等の飼料とすることが計画されている。

実用化については、関係各省庁でも検討がすすめられているが、厚生省では、動物の飼料として利用するものであつても、その肉または乳、卵等が人の食用に供せられる場合を考慮すれば、その安全性を考慮する必要があるという観点から、食品衛生調査会(石油たん白特別部会)に検討を依頼し、現在慎重な検討が続けられているところである。

(照射食品)

食品の保存技術の進歩は前述の添加物を中心に著しいが、最近とくに注目されるのは、放射線を照射して、発芽防止等の処理を行なう、いわゆる照射食品の問題である。

これは、諸外国ではすでに、小麦粉、ばれい薯等について一定の条件の下で実用化をみている。わが国でも、昭和42年度から、開発研究がすすめられており、一部の食品については、ごく近い将来に研究が終了する予定であるが、実用化に先立つて、食品衛生上の観点から安全性を確認することがきわめて重要であり、慎重に検討をすすめるべきであろう。
