

特集「食の安全・安心を考える」を企画して

特集担当編集委員 谷 正美

食品は安全なもの。今さら述べるまでもなく、“当たり前”のことであるというのが一般的な認識であったことは想像に難くない。その一方で、過去から現在に至るまで食品に関する事故や事件は後を絶たないのが実情である。そんな中、2011年3月11日に発生し未曾有の被害をもたらした「東日本大震災」に起因した東京電力福島第一原子力発電所の放射能漏れ問題などによって、広範囲にわたる地域で規制値を上回る放射性物質が付着、混入した食品、食材の出荷停止や製品回収など相次いだことから、あらためて食の安全・安心にスポットライトが当たることになったのではないかと思う。言うまでもなく、衣食住は我々が日常生活を営むうえで欠くべからざるものであり、とくに食の重要性は計り知れない。そこで、食の安全や安心の担保に向けたさまざまな取り組みについての最近の動きを幅広い観点から解説してもらった。

株式会社日本能率協会コンサルティングの廣田 正人氏には「食品製造業における“食品安全の課題と改善のトレンド”」と題し、安全・安心確立の基本が「未然防止」にある、にもかかわらず、「結果あと追いつき」的対応に追われている実態が解消されないことを踏まえ、未然防止のマネジメント体系の構築の必要性を解説いただいた。未然防止を核に最近の改善トレンドと品質・安全保証機能の強化の重要性にも言及してもらった。

一般社団法人日本食品機械工業会の鈴木 芳雄氏には「EHEDG と食品機械 JIS」について最近の動向をまとめてもらった。まずは、食品の安全・衛生に関する国内法整備の基準となる国際的合意の解説の後、EHEDG（欧州衛生工学・設計グループ）と食品機械 JIS の関連について概説してもらった。同工業会が EHEDG JAPAN の事務局となっていることもあり、これを活用することで衛生リスクの解消につなげたいとの思いが感じ取れる。

ツカサ工業(株)の池田 康弘氏には、「食品工場における衛生的給粉システム」と題し、「汚れない、汚さない、汚れても掃除が簡単」という基本コンセプトをベースに開発・設計された同社製品を例示し、主に粉原料を扱う生産工程での安全・衛生面について解説してもらった。原料供給は食品の製造において最初に位置する工程であるだけに、その安全性がより重要であることを力説する一方、粉体のそのドライなものという従来思想が意外に盲点となっていることにも触れている点を注目したい。各種機器・装置の写真と連動して、原料供給における安全・安心確保のさらなる向上につながることを期待する。

工学院大学の山田 昌治先生には、「過去の食品安全に関わる事件・事故から学ぶべきこと」をテーマに、これまで発生した実際の事件・事故それぞれが社会に与えた影響や学ぶべき教訓をまとめていただいた。経緯や原因、発生後の対応などはさまざまであるが、根底にあるのはいかに情報を公開していくかということに集約されよう。負の情報は得てして開示することに抵抗感があることは否めないが、そのハンドリングの善し悪しが企業存続を左右することなどをこの解説であらためて知っていただければと思う。

食の安全・安心が脅かされるようなさまざまな事象・事故が起こるなかにあっても、安全・安心を守るため関係者は日々、多大な努力を重ねられていることは周知の事実である。食の安全・安心は非常に広いテーマであったためすべてを網羅できているとは言い難いが、本特集が私たちの食に対する信頼性をより高める一助となれば幸いである。