県政サロン

夏の食品にご用心

＜話し手＞ 藤坂信子（熊本市・主婦）
佐々義朗（県環境衛生課食品衛生係長）
＜きき手＞ 神代信子（熊本放送アナウンサー）

＜魚屋さんの店先で……この魚の鮮度は……＞

★口に入るまでの過程に問題が…

――私たちは市販されているいろいろな食物を、毎日口にしています。しかし、その中にはひと皮むけば、人体に有害な危険な食品が少なくないと思われます。そしていよいよ恐ろしい食中毒のシーズンに入りました。

きょうは、ゲストに主婦の藤坂信子さんにおいでいただき、食品衛生よもやまについてお話を進めていくわけですが…私どもは、先日、県の食品衛生監視員の方や保健所の方と一緒に、いろいろな食品メーカーを回ってみたのですけれども、藤坂さん、そのような製造元を回られるのは初めてですか。

藤坂 ええ、そうなんです。製造元で食物は非常に清潔に作られているということが身にしみたわけですが、結局、私達の食べ物で問題になるのは、製造元から送られて私達の口に入るまでの流通過程に、いろいろな問題があるのではないかと思いますけれども。

――魚市場とか豆腐工場、そのほかいろいろの工場を回りましたね。

藤坂 例えば、牛乳だとか豆腐など製造所の方で、私達が普通冷蔵庫に入れるということを頭に入れて考えられる食品について、私達はもっと冷蔵庫の管理というのを丹念にしなければいけないと思います。大体十度から五度位だったら、牛乳は一週間位は大丈夫と、豆腐は一週間位食べていいというふうにおっしゃいますけれども、私達は、普通家庭の冷蔵庫が何度であるのか知らない場合が多いと思うんですよ。

――お漬物などにもいろいろ……

藤坂 とても着色されたおいしそうなお漬物がございましたね。ちょっと感じたのですけれども、私達は、自然の色というのに郷感になっているのではないかと思いますけれども。昔は、紅生姜（しょうが）など、しそで漬けた美しいものがありましたけれども、この頃は、ほとんどお店でみかけることが少なくなりましたね。

――しかし、工場をたくさん回りましたけれども、一応つくっていらっしゃる方は、清潔ですね。頭に帽子をかぶっていかにも清潔的な感がしましたけれども。お店での食品保存の仕方、お豆腐の問題もありそうでしたね。

藤坂 そうですね。私がみた例では、はだかのお豆腐をバケツの中に入れてね、売る時には手ですくって渡されるというふうなのを、やっぱり恐いなあと思いました。

――そうですね。私もやっぱり恐いと思いましたね。

そこできょうは、食品衛生について県の食品衛生係長の佐々さんにおいで願いましたのでいろいろ伺ってみましょう。とにかく私たち回りました時に、食品添加物の名前にいろいろ難しいのがありましたね。アルギン酸ナトリウム、アシッドレッド、タートラジン防腐剤やら殺菌剤、人工甘味料いろいろありましたね。

★添加物の使用を正しく

佐々 そうですね。添加物につきましては一応、国の段階で指定いたして、それを営業者の方々が製造の過程、あるいは保存加工の過程で使われるということですが、正しくその添加物を使用することに対する指導取締りを、われわれの方がいろいろな観点にたって行なっておるわけです。添加物も慢性毒性云々という問題について巷間、何かととり沙汰されることがありますが、正しい添加物の使用が有効適切に守られるならば、今後そう心配することはないだろうと考えています。

――県のパトカーに乗せていただきましたけれども。

佐々 ええ、従来の監視活動に加えまして、四十四年度からの食品衛生活動に新しい試みとしまして、食品衛生パトカーを購入いたしました。この目的はそのパトカーを利用することにより、現場検査とか監視指導を強化することはもちろんですけれども、現場検査を大いにやってみて指導すべき点があれば、その検査結果に基づきその場で指導していくというような体制づくりの強化、それから現場検査で、これはもっと高い検査を必要とするというものにつきましては、衛生研究所の方に持ち込んでやるといったこと、その他、広報活動とか食中毒や赤痢の集団発生時の調査活動に使用するとかいうことになっております。

★消費者を守る監視員

――あのパトカーに乗って、小売店なんか回られるのが監視員の方ですか。

佐々 そうです。機動力を利用しての有機的な集中、監視活動ができるように考えています。

藤坂 食品を検査なさるような場合は、業者の方には、検査日は教えていらっしゃらないわけですか。

佐々 もちろん、われわれの監視活動というものは、消費者保護につながりますし、業界に対しては、指導取締りということになります。つまり、消費者側からみれば消費者保護の立場にあるわけです。従って原則として、抜き取り検査ということになるわけです。

――現在、こういった監視員の方は、どれくらいいらっしゃるのですか。

佐々 県では九十一人です。

――そうですか。そういう抜き取り検査をなさってから、そのあといろんな成分などをお調べになるわけですか。

佐々 そうです。監視指導でチェックして怪しい食品は、現場検査で行なうことになっています。さらに、高度の検査を必要とするのは県衛生研究所にもち込んで精密検査を実施することになります。

――ところで、私たち、野菜市場に回りました時に、果物がたくさん並んでいましたが、果物の場合どういうことが問題になるのでしょうか。

藤坂 たとえば残留農薬のことなどは

――そうです。農薬のことですね、私どもではちょっと見分けがつきませんが……。

佐々 残留農薬の問題も最近、法律で規定されてきましたね。もちろん現場の、そのものをちょっとみただけでは、われわれ専門家だって見分けはつかないわけです。従って、試験検査を通じて残留農薬の規格にあうかあわないかを調べるというふうな仕組みになっております。そこで県の方では、本年度から規制食品（きゅうり、とまと、りんご、ぶどう）の検査体制を整備確立（予算額約三百万円）いたしまして、逐次そういった食品の残留農薬からの事故防止を図るための体制をととのえていくことになっております。一方、農薬の安全使用基準というのがありまして、これは県の農政部の方で農家、生産者団体などに対しまして規制農作物についての農薬撒布の指導をやっているわけです。

私たちは、お話に出ましたそういった食品の衛生保持については、法の目的、規制に従って、関係業者の指導啓発につとめ、検査、研究をしながら指導取り締りをやっているわけです。

――藤坂さん、買い物などなさいます時に添加物の標示なんか気をつけてご覧になりますか。

藤坂 なかなかわからないような標示があるような気がしますけれども……

★知っていてほしい食品標示

佐々 標示といいますと人間で例えるなら、いわば戸籍ということになりますか、身元を確認するというための表示なんですね。

（注、ここで鑑詰を例にとって説明あり）

あとは、こういうふうなマークによりまして鑑別していただければいいと思います。要するに、標示のある食品をお買い求めになるという段階では、一番手っとり早いと思いますが。

――日付けなんかどうでしょうね。

佐々 日付けの問題は、法によって日付けを入れなければならないものとはずされているのとあるのですが、行政指導の立場でなるべく日付けを入れるように指導しています。

藤坂 消費者の立場からしますと私たちは、日付けがあった方が安心できると思いますが。

佐々 そうですね。これはもっと、法のなかで規制されるといいわけですが。それから、最近、輸入品がどんどん出回ってきておりますが、これには輸入業者が、こういうふうにラベルをはって、いつどこのだれそれが輸入したんだということを邦文標示する国内法の規定になっております。

――藤坂さん、実際お店を回ってみて買っていいものやらどうやらと迷われることがありますか。

藤坂 ありますね。例えばスーパーなどへまいりますと、生物をたくさんの人が手でさわっているのを買って、大丈夫かしらと感じたりしますね。また、普通洗わないで食べるような竹輪だとかかまぼこなど、おおいもなしに店頭にさらしてある場合に、やっぱり心配な気がするのですけれども。

佐々 夏は食中毒のシーズンでもありますしね。私たちの監視活動も食中毒の出やすい季節だということを業界ばかりでなく一般家庭に対しても注意し、警戒警報を投げかけたいと思うんです。また、食中毒などの多発しやすい営業施設、あるいは食品を多量に取り扱う集団給食施設、または流通性の広い食品をつくっておられる製造所とかいった所については、この時期の重点的な監視指導を強化していくという監視体制で事故防止につとめています。

（注・六月二十一日RKKテレビ「県民のひろば」から再録）