

「食の安全安心」における情報の係わり

— 食品表示の役割と限界 —

食品安全安心研究所 柳本 正勝

1. はじめに

昨年の本大会における安心性についての報告の中で、安心性の主体は食品（すなわち物質）ではなく、食品についての情報であることを指摘した。ところが、食品分野における情報の理解は現在でも断片的である。そこで、本報告では安全安心における情報の係わりについて体系的理解を試みるとともに、情報提供の主要形態である食品表示の現状を分析した。

2. 食品分野における情報

情報は「事情についての知らせ（報告）」との理解があり、本来は形がない。単に情報というと、通常は記号情報のことである。しかしながら、食品分野においては、特においしさの分野では、味や香り物質による感覚器官への作用も情報（実食情報と呼ぶ）として扱われる。一方、安全分野においては、記号情報の一つである言語情報が重視されている。しかしながら、生鮮食品では実物を観察して得た情報（観察情報と呼ぶ）で安全を推定しているし、料理では実食情報（口に含んだ段階）で安全を確認することもある。

3. 安全安心に対する安全情報の係わり

食品の要素である、安全・栄養・おいしさ・安心について、情報が重要な役割を果たすのは安心である。安全と栄養は情報の影響を受けない。安全が情報の影響を受けない事実は常識的と思われるが、改めて指摘されることはない。

安全に関する情報が、安全で役に立つのは、①

摂食するか否かの判断材料にして食品による危害の回避すること、及び②購入した食品を安全に取り扱うための情報である。①に関し、消費者としては、販売されている食品が安全か危険かの情報が望ましい。しかしながら、安全な食品のみが販売できるのだから、食品事業者からの危険情報は現実には期待できない。食品事業者に期待できる安全情報は、安全規制に準拠したかどうかである。なお、危険情報でもアレルギー食品のような特定集団に危害を及ぼす事項とか食品事業者の取り扱いにおけるミスなどに由来する告知も期待できる。規制当局からは危険情報も期待できるが、間接的である。②に関し重要なのは、食品衛生微生物への対処方策である。

安心にとって情報は重要である。特に安全に係わる情報はとりわけ重要な意味を持つ。安全情報は通常安心情報となるが、消費者が安心しないケースもある。安全情報と安心の関係を整理しておく、安全情報は、食品事業者が提供する事業者情報、行政機関が提供する規制監視情報及び消費者が日常生活において入手する生活情報と社会情報の4つに区分することができる。ここに食品事業者が発信する情報（事業者情報）及び生活情報と消費者が受信する情報（認知情報）が一致しないことは自明である。この認知情報が心に形成している受容基準で照合することにより安心できるかできないかを判断している。なお、規制監視情報と社会情報は、受容基準の形成に係わる。

4. 安全情報としての食品表示の機能

包装された加工食品だけでなく、生鮮食品も一次加工を施されて提供されている今日、消費者は

安全情報の大部分を食品表示に頼っており、安全情報における食品表示の重要性は益々高まっている。表示するのが望ましい事項は大変多いが、ラベルに表示できる数には限界がある。食品表示には安全だけでなく栄養や原材料なども必要という事情もある。

安全情報は安心に密接に係わるので、安全を目的とした食品表示は、通常は安心情報として機能する。表示する事項の数は多い方が望ましく、確認したい安全情報の表示がないと、消費者は不安を覚える。一方、安全を目的としているはずの表示規制の中には、必ずしも安全のための表示と見えない例がある。安全を目的とした表示は科学的根拠に基づくはずであるが、科学的根拠を伴わずに表示を義務づけている。この場合にも安全のための表示と理解されるので、消費者には不安情報として機能する。

5. 現行の食品安全表示規制による吟味

以上、展開してきた安全安心と情報の係わりの考察を現行の食品安全表示規制で吟味する。

食品表示に関する法律としては「食品表示法」と「景品表示法」(略称)があるが、安全に関しては「食品表示法」が中心である。「食品表示法」には、全ての食品を対象に、表示すべき9つの事項が指定されている。

安全については、「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」(以下表示基準府令)で詳しく規定されている。表示基準府令は、名称からも推定できるように、以前は食品衛生法施行規則にあった表示規制を踏襲したものである。なお、乳・乳製品は別の内閣府令で規制している。表示基準府令では、表示すべき食品を特定している。容器包装に入れられた加工食品は全て対象となるが、生鮮食品は生食用の牛肉など一部を除くと対象外となっている。その一方で、組換え食品とか放射線照射食品について規制に適合したものであっても表示を義務づけている。

食品添加物は伝統的に厳しい表示が義務づけられているが、それでも使用量の少ないものは表示

する必要がない。農薬・動物医薬品・飼料添加物は義務表示の対象外である。

より具体的に検討するために、一例としてハムを取り上げる。ハムは食肉製品なので、食肉製品として規定されている事項が多い食品である。まず、加熱食肉製品と特定加熱食品及び非加熱食品の区別がなされている。消費者による取り扱いが異なるので、この区別は重要である。しかしながら、非加熱食肉製品や特定加熱食肉製品に義務づけられている水分活性や水素イオン指数の表示とか、加熱食肉製品に義務づけられている加熱後包装か包装後加熱の区別は、一般消費者には難しい。むしろ規制当局に必要な情報にみえる。

演者はハムの規制ハザードをリストアップしたことがある。ここに規制ハザードとは法令で規制されているハザードである。このリストと上で作成したハムの義務表示事項を比較すると、義務表示事項が規制ハザードの一部にすぎないことは一目瞭然であった。特に、畜産業生産段階及びと畜過程で発生するハザードが軽視されている。食品加工過程でも、水の含有物質、副食材からの随伴物、包装資材からの移行物質は表示が義務づけられていない。また、異物や汚染物質も免除されている。

6. おわりに

安全確保を目的に法令で規制しているハザードは非常に多い。不用な規制は一つもないはずなので、安全についての必要な情報全てをラベルに表示することは、とても不可能である。食品毎に食品事業者が遵守すべき規制事項を全て遵守したことを「安全規制準拠」と一括表示するようなシステムを構築することが現実的かつ効果的と信じられる。

食品衛生法に基づいた表示基準府令で、規格基準に適合した組換え食品や放射線照射食品などに表示義務を課しているのは合理的とはいえない。表示基準府令で表示義務を課すと、消費者には安全のためと理解され、不安感を醸成する。「選択の機会の確保」のための表示ならば、別の府令によるべきである。