

BSEと食品の安全性確保

—— デンマークの取組実態を参考にして ——

〔要 旨〕

1. BSEの我が国での発生にともない牛肉消費は落ち込み、畜産農家の経営を直撃している。
2. BSE、口蹄疫、雪印乳業食中毒事件等、食品をめぐる重大事故が増加しているが、その背景には濃厚飼料多投型の畜産経営、農畜産物流通加工の集中化、流通の広域化、「食のマクドナルド化」等の構造的問題が潜んでいる。
3. BSE発生等にともない、政府は「安全宣言」やら大臣による試食会等によって、消費落ち込みに歯止めをかけるのにやっきになっているが、消費者が納得感を持てる安全に関するシステム確立こそが急がれるのであって、背景に潜む構造問題を踏まえての安全性確保のためのシステム確立が必要である。
4. 我が国に大量の豚肉を輸出しているデンマークでは、食品衛生管理に関する制度・体制の構築、行政、獣医、生産農家、関係団体の密接な連携、獣医の生産現場への日常的な関与、品質管理と一体化されたトレーサビリティの確立、さらには家畜福祉の重視、環境への配慮等多角的・有機的な対策が講じられ、世界でも最も進んだ食品衛生管理体制を作り上げている。
5. 我が国畜産を守っていくためには、こうした輸出国と同等以上の安全性確保に努めていく必要があり、このためには食品衛生管理体制の強化はもちろんのこと、飼料需給構造の改善、家畜福祉の重視、地産地消の推進等への取組みが求められ、こうしたことを踏まえて今後の我が国畜産経営のあり方をも見直していくことが必要である。

目 次

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1 . はじめに | 5 . 食品安全確保をめぐる主要な論点と方向性 |
| 2 . 一連のBSE対応が明らかにする現状と課題 | (1) 安全性確保システムの確立 |
| 3 . 内外における近時の食品をめぐる事故とその必然性 | (2) 飼料需給構造改善 |
| 4 . デンマークの食品衛生管理等実態 | (3) 家畜福祉の重視 |
| (1) デンマーク農業の概要等 | (4) 地産地消とHACCP |
| (2) 食品衛生管理 | 6 . むすび |
| (3) 家畜福祉 | |
| (4) その他 | |

1 . はじめに

(注1)

我が国でも懸念されていたBSEの発生が、この9月10日に報道され、その後のイギリス獣医研究所による検査で「クロ」と結論づけられた。

BSE発生報道にともない、消費者の牛肉の安全性に対する不安が大きく広がり、大手量販店、外食産業等での牛肉売上は急減し、畜産農家の経営を直撃している。

このため政府はBSEの感染原因とみられる牛の肉骨粉の製造販売を全面的に禁止するとともに、全頭検査を10月18日より開始し、それ以前に出荷された牛からの牛肉は保管され、焼却処分することも検討されている。

この間、政府は安全宣言を打ち出すなり、大臣が試食して牛肉の安全をアピールするなど、消費者の牛肉離れに歯止めをかけるのにやっきとなっている。BSEは潜伏期間が長いことから、今後、BSEが発生す

る可能性も否定できず、今回の騒ぎが沈静化するまでには相当な日月を要するとともに、畜産農家から加工・流通業者に至るまでそれらの経営に甚大な影響を与えることが懸念される。

ところで今回のBSE発生に限らず、昨年春の口蹄疫発生、昨年6月の雪印乳業食中毒事件等、食品あるいは畜産に関連した重大事故発生が相次いでいる。事故等発生の都度、さまざまな対策が打たれてはいるが、それぞれの事故ごとに個別・固有の問題が存在することは当然であるが、その根底にはこれら事故発生を必然化する共通した構造的問題が潜んでいると考えざるを得ない。

すなわち大量の輸入飼料を前提とした加工型の近代的畜産経営とともに、飼料、食肉をはじめとする農畜産物流通・加工の集中化と流通の広域化・グローバル化が推し進められており、これにともなって必然的に高まる食品汚染リスクに対応した高度なレベルでの安全性の確保が求められてお

り、HACCPをはじめとする国際標準化された安全対策が講じられつつある^(注2)。しかしながら、この「上手の手から水が漏れた」際のリスクは以前とは比べ物にならないほど拡大しており、我が国にとどまらず世界各国で事故を多発しているのである。

我が国では、飼料原料の全面的海外依存、これに基づく加工型畜産、そして「食のマクドナルド化」が急速に進行するなど、近代的畜産経営と食生活の変化が極端に進んできた。それだけに、基本的に放牧主体で肉食を中心とする欧米とは異なり、BSE発生等の衝撃は、我が国畜産、加工・流通および食品衛生管理、さらには食生活のあり方に至るまでの見直しを求めているように考えられる。

一方、我が国の「狂牛病」騒ぎで、某外食産業が「国産牛ではなくオーストラリアビーフを扱っているから安全」と盛んに喧伝していることに象徴されるように、海外産のほうが安全、海外産だから安全という流れを形成しようとしているかのようでもある。こうした流れを遮断していくためには、まさに生産から加工・流通まで含めた全工程において、輸出国に勝るとも劣らない安全性確保のためのシステム確立を中心に、基本問題への対応が必要であり、精神論だけの国産運動に多くを期待することはできない。

本稿はいわゆる「狂牛病」をきっかけとしながらも、BSEにとどまらず、広い意味での食品の安全性対策を早急に確保していくことが必要であるとの観点から、海外、

特に食肉・酪農製品を中心とした農産物輸出国として食品衛生管理等システムを連綿として積み上げてきたデンマークの実態を参考にしながら、我が国の食品衛生管理を中心に現状の問題点のポイントを明らかにし、あわせて今後の方向性について検討していくことをねらいとしている。

(注1) 牛海綿状脳症(Bovine Spongiform Encephalopathy)は一般に「狂牛病」と呼ばれているが、この呼称は適切ではないとする議論も多いことから、本稿では「BSE」と表記することとする。

(注2) 国際基準を設定するにあたっては、どうしても低位のレベルに合わせざるを得ないこと、また、気候風土によって必要とされる食品安全対策レベルに地域差があってしかるべきであるが、国際基準はこうした地域性を反映していないことから、むしろ安全性レベルの低下を招くものであるとの批判も多い。

2. 一連のBSE対応が明らかにする現状と課題

本稿では今回BSE発生をめぐる事実経過等詳細については割愛するが、とりあえず本稿後段で安全性確保、食品衛生管理について整理していくうえで必要と考えられる事柄に絞って、今回騒動のなかで筆者が素直に感じたことをいくつかあげておきたい。

まず第一が、昨秋、農林水産省側が欧州委員会に、我が国におけるBSE発生の危険性等についての分析を依頼している。その結果が発生危険性順に4ランクに分けたもののうち、日本は危険性が2番目に高い「3」であったにもかかわらず、「危険性が

必要以上に強調」されるとして、これに日本が抗議したことから、欧州委員会はこの作成を断念したことが報じられている。^(注3)
「3」は1996年まで我が国はイギリスから肉骨粉を輸入(第1表)していたことから、BSEが日本でいつ発生してもおかしくないことを警告してもいるが、悲しいかな欧州委員会の懸念が的中してしまったものである。BSEを「対岸の火事」としてしか受け止めておらず、BSEに対する危機意識が希薄であったことをまさに浮き彫りにしている。

第二に、BSE対応の先進事例としてイギリスが引き合いに出されることが多いが、イギリスでBSEが大発生したのが80年代半ば、国内で牛原料動物性飼料の使用を禁止したのが88年、人がBSEにかかった牛の肉を食べると新ヤコブ病(スポンジ状脳症)にかかるリスクがあると政府が認めたのが96年、そしてこの年にイギリス国内では禁止されていた牛原料動物性飼料の全面的輸出禁止が打ち出されている。その後96年にイギリス政府が「終息宣言」を行い、99年にはEU委員会によってイギリス産牛肉の「禁輸措置」が解除された。しかしながら2000年秋に入ってアイルランド、ポルトガル、スイス、フランス、ドイツ等で次々とBSEが発生した。こうした経過のなかでのイギリ

ス政府による一連の対応は泥の中を這い、「まろび転びつ」しながらの難渋を極めたものであり、それ故にこそ反面教師という意味も含めてイギリス政府の対応から学ぶべきものは多かったはずであって、この教訓を生かすことができなかったのも危機意識の希薄さ故と考えざるを得ない。

また第三に、早々での安全宣言や大臣による牛肉試食が行われたが、これだけで消費者の安心感を取り戻そうというのはいささか無理な話で、安全を保証する食品衛生管理システムこそ前面に出し、現状のシステムを棚卸し、不十分な部分を強化したうえで、システムに対する消費者の納得感を得ていく基本的努力こそが必要なのである。確かに全頭検査の実施により陰性ではない牛だけが食肉として出回ることになるが、BSE牛の出荷についてのチェックとしては、「世界一安全」とは言っても、これまで食品衛生管理に力を入れ、輸入物に対抗してきた我が国食肉加工業者のなかには、

第1表 肉骨粉飼料のイギリスから各国への輸出货量

(単位 トン)

	1990年	91	92	93	94	95	96
オーストラリア	-	-	-	-	-	-	0.4
カナダ	-	-	-	30	22	31	42
フランス	1,148	20	94	-	156	802	455
ドイツ	14	5	5	5	0.1	23	0.00
インド	-	400	200	278	3,625	1,546	-
インドネシア	-	1,620	13,847	20,061	10,947	6,961	6,904
アイルランド	234	485	232	279	356	400	1,745
イスラエル	3,677	9,816	7,265	4,008	1,486	945	447
日本	132	62	43	31	64	0.3	0.8
フィリピン	-	-	145	105	733	482	553
南アフリカ	-	-	-	0.02	-	-	-
韓国	0.6	220	1,010	103	-	20	-
スリランカ	-	693	1,242	1,417	-	-	-
台湾	1,143	2,023	280	87	-	42	823
タイ	1,574	6,239	4,408	2,157	1,688	1,184	1,309
米国	-	-	-	-	-	-	0.00

出典 イギリス関税物品税庁の資料
資料 2001年9月21日付赤旗

日本の基準では対抗できないとして自主的にアメリカ基準を導入しているところがあることもまた事実なのである。

第四に風評被害を巻き起こし、さも「絶対的な安全の世界」があるかのような錯覚を与え、我が国政府のお粗末な対応から、我が国畜産物全体が危ないかのような論調により、結果的に「国産牛肉は危険、輸入牛肉は安全」という風潮を撒き散らしているマスコミのあり方にも問題がある。不十分な食品衛生管理システムの改善・充実をはかったうえで、それで牛肉を食べるか食べないか、あるいは食べるとしても有機表示に限定するのかどうかは、消費者の自己責任による選択に委ねられるべきものであって、その一定水準以上の食品衛生管理システムの改善・充実こそが急がれるのである。

要はさまざまな問題を踏まえて、今後とも我が国の畜産は基本的に必要であるのかどうか。必要であるとするならば、畜産経営、加工・流通、さらには消費のあり方をも含めて、国内畜産のあるべき姿を踏まえての冷静な議論が必要と考えられる。

(注3) 2001年7月1日付毎日新聞。

(注4) 2001年10月18日付日本農業新聞。

3. 内外における近時の食品をめぐる事故とその必然性

ところでBSEにとどまらず、雪印乳業食中毒事件、口蹄疫、O-157、ダイオキシン等々と、食品をめぐる事故・事件が相次い

ており、しかもそれらは徐々に重大化する傾向にある。

昨春、宮崎で発生した口蹄疫の原因は中国からの輸入粗飼料にあると疑われており、BSEについては飼料原料として供給された牛の肉骨粉に原因があるとみられている。

その背景には飼料生産基盤形成とは切り離されて発展してきた我が国畜産の飼料需給構造が存在しており、植物防疫等検疫の壁をかいくぐってこれら病原菌が進入してくる可能性を構造的に有しているのである。

また、これと裏腹に放牧ではなく畜舎での、濃厚飼料多投型の飼養が一般化してきた。そして肉牛の増体を早め、乳牛の搾乳量を増加させる生産性・効率性を重視した畜産経営が推進されてきた。

こうした家畜の生理機能を見殺した飼養は牛への負担が大きく、耐用年数も短縮化され、病原菌に対する抵抗力が低下し、家畜自体の健康度が失われているのである。このため抗生物質等を多投せざるを得ない悪循環に陥っているのであり、家畜の健康を取り戻す以外にこの悪循環から逃れ出すことは困難なのである。

一方、雪印乳業食中毒事件、O-157等については食品加工の集中化・大規模化・寡占化にともなって、地場流通・地場消費が減少する一方で、リスクは広域化した流通によって拡散し、事故が大規模化しやすい構造が形成されている。こうした加工食品、調理済み食品は、外食・中食の増加にともなって消費が拡大しており、女性の社会進出にともなう食の外部化・簡便化が大きく

第1図 食品リスクの分類

		健康上の危害との因果関係	
		明確 ←	→ 不明確
食品品質との関係	食品(原材料)本体の性質	病原菌汚染 (バクテリア, 寄生虫, ウイルス) 腐敗・劣化 アレルギー物質	遺伝子組み換え技術, クローン技術の導入 (農水産物) 新開発食品 (健康食品, 栄養補助食品)
	生産・製造過程で使用または混入される性質	異物混入 (金属, ガラス, 昆虫など) 食品添加物の使用 農薬の使用(農産物) 放射線の照射(農産物)	抗生物質 ホルモン剤の使用 (農産物, 水産物) 内分泌攪乱化学物質 (容器, 調理用具)

資料 清原昭子「経済学からみた食品リスクの最前線」『農業と経済』2001年9月号

(注) 因果関係の明確・不明確の尺度は、現時点での科学的・疫学的な解明の程度と、その消費者への認知の程度を示すものであり、疫学的因果関係の強さを表すものではない。

影響している。

このように最近の食品をめぐる事故は畜産の近代化や流通の広域化等を必要条件として広がってきたものとみることができるが、根底にはWTO体制の下での国際分業化等の流れと、食と家庭の分離による食の画一化、食文化の喪失等の存在を見て取ることができるのである。

したがって、安全対策を確立していくためにはこうした構造を踏まえながらの多様な論議が必要と考えられるのである。

4. デンマークの食品衛生管理等実態

このように食品衛生管理問題の裾野は広く、畜産の基本的あり方も含めて議論をしていくことが必要で、我が国だけを見ての議論には限界があり、海外にも目を向け、我が国の現状を客観的に位置づけてみるこ

とも重要であろう。

そこでヨーロッパのなかでも食品衛生管理について最も進んでいるとみられているデンマークでの取組実態を取り上げてみたい。デンマークでは食品衛生管理に関する制度・体制の確立をバックに、行政、獣医、生産農家、関係団体の連携が密で、特に獣医による生産現場への日常的管理は行き届いている。そして食品衛生管理と品質管理とが一体化され、徹底したトレイサビリティ(追跡可能性)が追求され

ている。また、家畜福祉の重視、環境への配慮等、対策が多角的かつ有機的に講じられており、食肉輸出国として必要な条件整備がはかられてきた。

デンマークは日本とは状況・環境が大きく異なるとともに、国民性等も相違しており、我が国との単純な比較は慎むべきではあるが、今後の我が国食品衛生管理のあり方等を考えていくにあたって、デンマークの取組実態が示唆するところはきわめて大きなものがあると考えられる。

(1) デンマーク農業の概要等

(注5) a. 農業概要

デンマークの面積は日本の九州程度の広さで、人口は510万人という小国である。

年平均気温は7.9 降水量は最多月(8月)で81mm, 最少月(3月)で34mm, 海拔最高地点が173m, 平均海拔では約30mと、寒冷少雨の平坦地である。

国土面積に占める農用地面積の割合は62%(2000年)で、作付面積のうち大麦、小麦を中心とした穀物類が58%、牧草地・緑穀類を含む飼料用作物が22%を占めていることからもうかがわれるとおりデンマーク農業の中心は畜産である。

農業生産額に占める各品目の割合(いずれも96年)を見ると、畜産物66%(うち豚肉35%、牛乳22%、牛肉6%)、畑作物16%(うち小麦5%、てんさい2%、大麦2%、馬鈴薯2%)、野菜・果樹16%(うち野菜9%、果物55%)、その他19%となっている。

デンマークで生産された農産物のうち国内向けは36.6%、輸出向けが63.4%(99年)と、生産されたものの約3分の2は輸出に振り向けられている農産物輸出大国である。特に最大の輸出額を誇る豚肉については生産量の約80%もが輸出に振り向けられている。

デンマーク農業の特徴として強調すべきは、家族経営主体で、借地比率は低く、農家はきわめて自立性に富むと言われている。

また農業協同組合組織が強く、大きな役割を果たしている。本来デンマーク農業は穀物主体であったが、19世紀後半に有畜農業へと転換した。この転換過程で設備投資なり原料の安定的確保等のため農業協同組合組織が設立されたわけであるが、その後も発展を続け、現状は、と畜・食肉加工会社、乳業会社の大半は農業協同組合組織となっている。そして農家は経営規模に関係なく「1人1票」制度となっており、農業協同組合の販売事業は農家からの買取りを基本としている。

b. EUとの関係

1973年にECに加盟しており、デンマークの農業政策は基本的にはEU共通農業政策に基づいて実施されている。しかしながら「デンマークは、生産性の向上、農業者の生活水準の確保、安定した市場、公正な消費者価格等に関するEU共通農業政策の規定を重視しつつも、政府の役割は、消費者保護、国民の健康、環境・構造に関する政策的枠組みの確立」に重点を置いた取組みを進めている。^(注6,7)

「EUの規制のうち『規則』はただちに各国で実施することが求められるが、『指令』は各国で法制化されたうえで実施に移される」ことになるが、「衛生基準についてみれば、動物起源の食品に関しては11の垂直的指令が特別な衛生基準を規定しており、その他の食品については、『食品衛生に関する一般指令』(93/43/EEC)が適用される。一般指令は、HACCPの適用により危害管理のアプローチの導入を支持している。垂直的指令では、たとえば食肉についてみると、肉畜のと畜・解体プラントの衛生基準が統一され、EUの認可を受けないプラントの営業が禁止された(通称『フレッシュミート指令』)(91/497/EEC)。…牛肉ではさらに、狂牛病への対応強化のための、耳標装着、パスポート保持による個体ごとの出自特定、牛肉の出自表示の義務づけ、また、動物福祉対策として、と畜用家畜の輸送規定に関する規則が定められた。^(注9)」そして「EUが提示する管理基準はゆるやかであるが、実際に各国で実施されているものは

概して厳格である」^(注10)とされており、デンマークではEUよりもさらに厳しい基準等が採用されている。

なお、EU共通農業政策にともなうデンマークでの直接支払い(2000年度)は、認定農地面積当たりで穀物類圃場の場合2,314 Dkr / ha(1 Dkr = 約16円)、認定家畜1頭当たり雄牛で1,204 Dkr / 頭、搾乳牛で1,229 Dkr / 頭^(注11)となっている。

(注5) デンマーク農業理事会ペーター・ゲメルケ会長レクチャー(2001年9月『食』と『暮らし』のフォーラム2001inデンマーク)(デンマーク農業理事会主催)と同理事会資料等による。

(注6) 全国農業会議所「主要西欧諸国の農業概況」(1998年8月)174頁。

(注7) イギリスでの家畜福祉にかかる「法的整備の前史は長」く、19世紀以降多くの法令化がなされ、これがEUの法令に反映し、子牛飼育の最低基準に関するEC指令(91/629/EEC, 97/2/EEC)、豚飼育の最低基準に関するEC指令(91/630/EEC)、家畜の輸送中の保護指令(91/628/EEC, 95/29/EU)などの欧州指令と欧州評議会による『畜産目的で飼育される動物の保護のための欧州協定』が実現されてきた。(松木洋一・永松美希「欧米と日本のオーガニックミルクの現状と展望(6)」『畜産の研究』第54巻第6号(2000年)15頁)

(注8) 新山陽子「食料システムの転換と品質政策の確立」『農業経済研究』第72巻第2号2000, 50頁。

(注9) (注8)に同じ。50頁。

(注10) (注8)に同じ。51頁。

(注11) 農産物販売収入(含む輸出)から輸入農産物支払いを差し引いた国内収入648億Dkrのうち直接支払いを含むEU補助金は59億Dkrであり、その比率は9.1%に及んでいる。

(2) 食品衛生管理

a. 食品衛生にかかる事故等実績

事故等実績は次のとおりで、いずれも発生率等は最低水準にあり、食品衛生管理のレベルの高さをうかがわせている。

・抗生物質の使用については、5年前と比

較して使用量全体で半減しており、1頭当たり使用量では60%減少^(注12)。

・ホルモン剤の残留については過去10年^(注13)間、一度も確認されていない。

・薬物残留については、2000年度の調査で、2万サンプル中、陽性は3件にとどま^(注14)っている。

・サルモネラ管理は95年に開始され、本年1月からは、これまでの加工・解体ラインでのサンプリングから、フレッシュミートを検査する方法に変更し、管理を強化している。本年7月の調査では畜産農家の96%は、今後の監視は不要とされる^(注15)レベルに達している。

・豚の輸送中の死亡率は、2000年度、0.015%^(注16)。

・BSEについては第2表のとおり91年、2000年、2001年に各1頭ずつ発生している^(注17)が、その後2頭発生。

(注12) デンマーク食料省資料。

(注13) デンマーク豚肉輸出機構連合エリック・B・マドセン理事レクチャー((注5)と同フォーラム)による。

(注14) デンマーク獣医師協会調査(2000年)。

(注15) デンマーク豚肉輸出機構連合ヨン・N・ホヴァー市場開発部長。

(注16) デンマーク食肉調査研究所調査。

(注17) 最近のBSE発生にともなう消費者の反応は落ち着いたものがあり、過敏な反応はなく、牛肉の特別セールも見られなかったとのことである。(デンマーク理事会からの情報2001年11月13日現在)

b. 体制・制度^(注18)

豚肉の輸出だけでも全輸出額の約1割を占めている農畜産物輸出を維持・継続していくためには安全性確保が絶対要件となる

ことから、国による管理と業界各機関による独自の管理とが、有機的に位置づけられ、厳しい管理が行われてきた。

ヨーロッパでのBSEや口蹄疫の発生にともない、安全対策強化をさらに進めるにあたって二つの基本的考え方を置いている。一つは“ farm to fork(農場から食卓まで)”で、農産物の生産現場から加工し流通して消費者の口に入るまでの衛生管理の徹底をはかっていくことである。もう一つが農産物の素性、履歴を記録し、もし問題が発生した場合には、いつでもその流れをさかのぼって追跡ができるようなシステムづ

くり、すなわちトレイサビリティを確立し、その透明性を確保していくことである。

このため農業省、厚生省、漁業省の三つを食品農業水産省に統合するとともに、ここに獣医食品局を設置した。これまで食品衛生に関する行政が3省の10もの部署に分散していたことから、これを一つにまとめ縦割りによる弊害を回避するとともに、トータルでの対応が可能となるように体制整備を行った。

そして獣医食品局には行政官約200名に対して、研究者が倍の約400名が配置され、より実践的な対応が可能となるように体制強化

第2表 牛海綿状脳症（BSE）の発生状況

(単位 件)

		1990年 以前	91～95	96	97	98	99	2000	2001	合計
英国	英国(グレートブリテン)	24,449	135,206	8,075	4,370	3,217	2,294	1,523	...	179,134
	北アイルランド	146	1,521	74	23	18	7	14	...	1,803
英国以外のEU諸国等	ベルギー	-	-	-	1	6	3	9	12	31
	デンマーク	-	1	-	-	-	-	1	1	3
	フランス	-	13	12	6	18	31	161	37	278
	ドイツ	-	4	-	2	-	-	7	50	63
	アイルランド	29	86	73	80	83	91	149	...	591
	リヒテンシュタイン	-	-	-	-	2	...	...	...	2
	ルクセンブルク	-	-	-	1	-	-	-	-	1
	オランダ	-	-	-	2	2	2	2	7	15
	ポルトガル	1	31	29	30	106	170	163	34	564
	スペイン	-	-	-	-	-	-	2	42	44
	スイス	2	184	45	38	14	50	33	10	376
	イタリア	-	1	-	-	-	-	-	1	2
	メキシコ	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	チェコ	-	-	-	-	-	-	-	1	1

出典 国際獣疫事務局(OIE)

資料 農林水産省

(注) 1. 「英国」は発症した年で計上。「英国以外のEU諸国等」は感染が確定した年で計上。

2. イタリック体は輸入牛での発生。下線は輸入牛での発生を含む。

3. 「...」は未報告。

がはかられている。

これと併行してこれまで地方にある約100もの監督部署を再編統合し、2000年からは全国をいくつかのブロックに分け、そのブロックにある養豚農家や食肉加工工場の数に応じて検査スタッフを再配分するとともに、国が直接コントロールできるシステムに変更している。これにともなってデンマークで一番大きな食肉加工工場のある第9地区では、50名ものスタッフが検査にあたることができる体制が整えられ、食肉加工段階でのさらなる衛生管理強化がはかられている。

こうした体制の下に、食品衛生法、家畜健康法とともに、飼料、疾病、抗生物質・ホルモン・農薬・重金属・放射線にかかる残留物、食肉加工工場の衛生管理についての規定等によって安全基準が明確にされている。これに基づいて以下c.に見るような取り組みが行われており、現状では家畜から病原菌、重金属等まで、「世界で唯一、生産の細部までカバー」できる体制が確立できているとしている。

(注18) デンマーク獣医食品局ヘンリック・G・イェンセン副局長レクチャー((注5)と同フォーラム)による。

(注19) 「1980年代を通しての製品差別化と大量生産の結合をすすめるマーケティング、そしてコンシューマリズムの浸透は、消費者を非決定の状態におき、市場における品質の識別可能性の欠如が問題となっていたが、それを決定的に破局的問題にしたのは、80年代半ば頃からの、食肉分野に集中した食品スキャンダル連続であった。

食肉分野では、80年代半ばからの市場介入政策のもとでの品質低下が消費者の不興をかっていたところに、成長促進ホルモン使用疑惑、連続する狂牛病問題、動物愛護運動、ごく最近のダイオキシン汚染問題に至るまで相次いで社会的事件

が発生している。とくに96年の狂牛病騒ぎのときには、もはや牛肉消費は今世紀はじめの水準にも回復しないだろうといわれる事態になり、消費者の拒絶から市場が崩壊しかねないという危機感すら生まれた。現在も、動物愛護運動の高揚からもはや肉を食べることは罪悪であるという意識が生まれかねない状態になっている。」(注8)に同じ。48頁。

c. 食品衛生管理の実際

以下は家畜のうち豚を対象に、その管理現状について、飼養から販売出荷・輸出まで段階を追って見てみる。

飼養

食品農業水産省の基準をクリアした農薬、重金属、ホルモン等が残留している心配のない飼料が供給され、公認の獣医の監視・管理のもとで衛生的・健康的に育成される。

出荷

家畜福祉に沿って行われ(詳細は後述)、と畜移行の衛生管理にかかる確認・監視作業、すなわち豚の健康管理チェックは、国の家畜病理検査官と各と場に常駐する検査担当者(獣医)によって担当される。

と畜後処理

豚の解体では脊髄を真ん中から切る「背割り」という方法ではなく、異常型プリオンが付着することのないよう脊髄には傷をつけない方法がとられている。また、剥皮処理工程の後には、ミートパッカーの担当者と家畜病理検査官によって、処理された肉の外観と清潔度について検査される。

全ラインが、監視しやすいよう設計されているとともに、冷却処理等によって豚肉

の温度変化は抑制され、品質の確保と衛生管理が確保されている。

格付け

人の目ではなく、コンピュータにより脂肪厚、赤身肉厚が測定され、その結果に基づいて格付けが行われ、価格も決定される。

カッティング

部分肉としてカットされ、急冷システムによって保存される。カッティングの各工程で、微生物、汚染物質に関する衛生・品質検査が行われる。

販売出荷・輸出

出荷時に残留物検査が行われ、合格したものに政府より衛生証明書が発行されて、輸出も行われる。

(注20) d. 食品衛生管理基準等

食品衛生管理については獣医食品局からの規則に基づいて次のような基準が定められている。その基本にあるのがHACCPである。

- ・毎日、作業ライン 1 台につき少なくとも 100 頭のと体の衛生的処理を細部にわたって目視によって点検する。
- ・と畜作業ラインでは、毎年、86 万回ものサルモネラ菌の検査を行う。
- ・肉中からは、年に 2 万 5 千以上のカッティングサンプルを抜き取って、サルモネラ菌の検査を行う。
- ・獣医食品局はと体のすべてについて、腸、内臓、性器の病理学、微生物学的検査を行う。

- ・臓器、枝肉(と体)は、獣医による承認を受けるまで取りおかれ、相互に同定確認ができるよう仕分けされる。

- ・獣医によるそれぞれの豚についての検査所見はすべて記録され、等級報告書と決済金額とともに養豚農家へ報告される。

- ・枝肉(と体)、腸、内臓における病理学的安全性の認定については、獣医による承認を必須とする。

また、安全にかかる基準は次のとおりとされている。^(注21)

(注22) < 飼料 >

対飼料生産者、飼料供給者

- ・重金属、殺虫剤および農薬の混入がないこと。なお、公的検査機関による検査が実施される。
- ・飼料添加物(ビタミン、ミネラルなど)含有量が規定に沿うよう管理されていること。
- ・飼料中または飼料生産工場においてサルモネラ菌による汚染がないこと。

対養豚農家

- ・各飼料品目(40 種以上ある)の規定を守り、飼料として禁止されているもの(残渣、殺菌剤使用の植物など)は決して与えないこと。
- ・栄養の偏りを避けるため、品目ごとに設定されている最大配合率に沿った飼料配合をすること。
- ・個々の豚の状態の変化にあわせ、飼料配合を変える必要が生じることがあるので、日ごろから時折、許容範囲内で配合率を変え、さまざまな配合(味)に慣れさ

せておくこと。

- ・順調な生育のために胎児・乳児・月齢によって設定されている飼料最大混合率を守り、状態に合わせて配合する。
- ・常に清潔な飲み水が採れるような環境に豚を置くこと。

なお、飼料穀物の中心は大麦であり、その70～80%は自給していることから品質管理も行き届いているとしている。

<家畜病>

- ・衛生的環境を保つため、外部の者の豚舎への立ち入りは規制されている。
- ・デンマーク豚肉輸出機構連合会の生産部門により開発された、豚群の健康状態を監視する全国統一システムに基づいた健康管理と公認獣医師による健康管理。
- ・生産現場従事者への専門教育・研修の実施と、健康・衛生に関する最新情報の提供。
- ・EU規定である80kg以上の豚のみならず、すべての豚に対する病原菌検査の実施。

<残留物>

抗生物質，化学薬品

- ・クロラムフェニコール，スルファメタジンの使用の全面禁止。
- ・その他抗生物質についても，必要と判断した公認獣医師による処方および投与のみ認められる。

ホルモン

- ・スチルベンおよび甲状腺に作用するもの，肥育ホルモン，発情ホルモン・男性ホルモン・妊娠促進ホルモンの使用禁

止。

農薬

- ・飼料中の農薬残留については食品農業水産省が抜き取り検査を行う。
- ・と畜肉からの検出の有無を食品農業水産省が検査・確認する。
- ・PCB等塩素系農薬の使用禁止。

重金属

- ・鉛・カドミウム・水銀・砒素・ニッケル・セレン・クロムを対象に食品農業水産省が検査を実施する。
- ・肉の組織に本来存在する微量元素についても一定値を超えないよう検査を行う。

放射能

- ・デンマークは一切の原子力発電を行わず、原子力発電所を持たない。
- ・外部からの脅威に対する環境エネルギー省環境保護庁による常時監視体制。
- ・継続的なデータ収集と解析。農業をはじめとする各産業への迅速な情報提供と指導システム。

<工場の衛生管理>

- ・すべての段階で温度管理をはじめとする各種の細菌抑制が機能していること。
- ・工場の清掃・消毒が微生物学上問題なく実施されていること。
- ・職員に対する研修により意識向上をはかること。

(注20) (注13)と同じ

(注21) (注15)デンマーク豚肉輸出機構連合の資料による。

(注22) デンマークは、98年に体重30kg以上の肥育豚への発育促進用抗生物質の添加を禁止し、99年には離乳子豚の育成飼料への抗生物質添加を禁止し、「養豚飼料に抗生物質を一切飼養

しない世界で最初の国」になった。

抗生物質に代わる代替飼料添加物も開発、流通販売され、一部では飼養され始めている。(鈴木章「デンマークの養豚,その現状と将来(2)」『畜産の研究』第55巻第10号(2001年))

e. 特徴

ここでデンマークの食品管理についての特徴をあらためて整理してみると、まず第一が、行政、獣医、農家、関係団体による強固な連携の存在である。

第二が、獣医師による当該地域の豚の健康管理への日常的かつ濃密なかかわり合いの存在である。家畜用の薬品は獣医の許可なくしては使用できないよう法律で規制されており、また、農家が豚に医学的処置を受けさせた場合、その後毎月定期的に年間合計12回の獣医の診察(抗生物質や化学療法などで使用した物質の残留テスト等を含む)を受けることが義務づけられており、そのうち6回の検診では物質の残留痕を含む徹底した精密検査を行わなければならないこととされている。

第三が、徹底したトレイサビリティの追求である。解体工場で付される表示によって、出荷した生産者とその担当獣医がわかるシステムとなっており、また、販売される製品についてはその生産工場等について表示されていることから、これをたどってその食肉がどの生産者が生産したものであるかが容易に検索できるようになっている。

第四に、これと併行して飼養プログラムの組み方、管理方法等については、デンマー

ク豚肉輸出機構連合のコンサルティング専門家と、各地域に常駐しているコンサルタントによって総合的なアドバイスが行われる。

また第五に、安全性に関する農家への教育も徹底され、農家は薬品の取り扱い等についても熟知しており、違反行為があれば法廷で裁かれるとともに、出荷先の工場にも罰則が適用される。そしてなによりもこうした違反行為をすること自体が「恥ずかしい」と受け止める社会的風潮が形成されていることが大きく影響しているとみられている。

このほか若干の補足を加えておくと、出荷された豚についてサンプル調査・分析が行われ、サルモネラ菌等病原菌の量によってこれを3ランクに分け、まったく問題ないとするものが97.4%とほとんどを占めているが、これ以外のサルモネラ菌がやや多いものについては豚の基準購入価格の2%、サルモネラ菌が多いものについては4%、各々ペナルティとして価格から差し引かれる。そしてペナルティを課せられた生産農家の安全度を向上させるため、具体的な改善計画を織り込んだ行動計画書の作成とその実行とが義務づけられている。

なお、食肉工場での徹底的な管理にとどまらず、レストラン等でも、厨房の衛生確保のために衛生管理プログラムの作成が求められており、獣医食品局にこれを提出して認可を得なくては営業ができない仕組みとなっている。そしてこれを実行しているかどうかを確認するため年に4、5回もの

抜き打ち検査が実施される。加えて最近、検査合格証を店舗に掲示し、消費者が直接自らの目で確認できるシステムが導入されている。

このように、まさに“ farm to fork ”で、きめ細かな、かつ徹底したチェックにより安全確保がはかられているのである。

(注23,24)
(3) 家畜福祉

デンマークは食の安全性確保、環境保全農業の推進にはきわめて熱心な取り組みを続けており、安全・環境対策取り組みの歴史は40年にも及ぶとされている。これにともなっておおむね十分な安全・環境対策は確立されているという畜産関係者の共通認識のようなものができあがっており、むしろ関心は安全・環境から家畜福祉へと移りつつあるように感じられる。

デンマークでも生産効率を追求するため生産の集約化が推進されてきたが、これにともなって家畜1頭当たりの飼養スペースは縮小し、家畜は自然の動きもままならない環境に置かれるようになってきた。デンマーク王立獣医農業大学の調べによれば、最も集約化が進行したブロイラーでは2～5%が自分の足で立てなくなっており、25～30%は動けるものの歩き方がおかしくなっている、としている。

こうしたなかで「快適で平穏な豚の一生をつくること、それがおいしく安全な豚肉を生産」する、というキャッチフレーズに象徴されるように、環境を改善してやることによって家畜の病気が減少するととも

に、かえって家畜を自由にしてやるのが品質の向上につながり、加えて労働生産性の向上にもつながること等についての理解が広がりつつある。家畜福祉への取り組みはブロイラーを除いて、豚等についてはいくつかある飼養形態のなかの一つのパターンとして認知が得られつつある状況にある。既に販売されている鶏卵についてはケージ飼いはないことが表示されたものが35%に達していると言われているが、一方でこれにともなう卵価アップからドイツからの安いケージ飼いによる輸入鶏卵を購入する消費者がいることもまた事実である。しかしながら全体の流れはこれまでの効率性・経済性優先から、これらと福祉・倫理との両立へと着実に変化しているのである。

なお、家畜福祉は飼養管理だけにとどまらず、輸送、と畜、と畜前の繋留に至るまで幅広くとらえられていることにも留意が必要である。

以下、養豚での家畜福祉の内容を見てみることにする。

(注25)
a. 飼養

99年、養豚施設システムに関する国内法規が施行されており、その主な内容は次のとおりである。

- ・2006年1月1日以降は、繁殖雌豚の豚房固定飼養を禁止する。
- ・子豚・肥育豚・繁殖雌豚の飼養施設の1頭当たり所要床面積を発育順に規定する。
- ・哺乳子豚の最も早い離乳を3週齢とす

る。

- ・ 畜舎の設計・安全性・ベンチレーション・飼養管理等に関する諸々の最低要求水準。
- ・ 交配(受精)後少なくとも4週間を過ぎた妊娠雌豚の、妊娠雌豚だけのグループによる、妊娠末期に分娩豚房に収容される当日までのルーズフィーディング(放し飼い)飼養。
- ・ 繁殖雌豚グループのサイズ(頭数規模)に応じての、ルーズフィーディング施設の1頭当たり所要床面積。

さらに2000年には子豚と肥育豚に対するあらたな養豚法規が施行されており、「今後は子豚と肥育豚のペンの床は全面スラットが禁止され、床面積の一部を排水の良い固い床(solid or drained)にしなければならない」とされている。

b. 輸送・と畜前の繋留・と畜

EU規則に基づく基準がデンマーク豚肉輸出機構連合によって設けられている。

- ・ 輸送トラックの1つの区画には、一度に最多で15から20頭までしか収容できない。
- ・ 異なる養豚農家からの豚を一緒に輸送することはできない。
- ・ 輸送トラックは決められた最短ルートを通らなければならない。
- ・ 輸送トラックは換気設備を備えること。
- ・ 繋留場は、1頭につき最低0.5m²のスペースと自動装置の飲料水ボウルが確保されなければならない。

- ・ 豚には屠畜前に1時間の休息を与えること。

- ・ 麻酔には二酸化炭素を用いる。

なお、家畜福祉は次にみる有機農業とも^(注26)一体化して展開されている。

(注23) デンマーク王立獣医農業大学ペーター・サニユー教授レクチャー((注5)と同フォーラム)による。

(注24) Animal Welfareについては、動物倫理、動物福祉等さまざまな訳語が用いられているが、本稿では「家畜福祉」で統一した。

(注25) デンマーク農業理事会資料による。

(注26) 「(デンマークは)有機畜産の基準についてもEUが1999年に決定した有機畜産規則に先立って詳細に規則を定め、とくに家畜福祉への意識が消費者市民の間で強まっていることもあり、また食肉、乳製品の多くを輸出しているイギリスの家畜福祉基準に対応する必要から家畜福祉重視の飼養方法への転換が休息に進んでいる。」(松木洋一・永松美希「欧米と日本のオーガニックミルクの現状と展望(4)」『畜産の研究』第54巻第4号(2000年)21頁)。

(4) その他

a. 有機農業・有機食品

農地が国土面積の62%を占めており、また飲料水の多くを地下水に依存していること等から国民の環境問題に対する関心はきわめて高い。

デンマーク政府はIFOAM(国際有機農業運動連盟)の基準に準拠して1987年、ヨーロッパで最初に有機食品に関する基準、認証制度を法律によって定めたが、92年のEC規則2092/91が実施された後は、これを修正したものを基準として採用・実施している。

有機農業についてみると約3,100戸が認定を受けており、有機栽培面積(実績ベース)は2%強となっている。牛乳については

25%前後が有機生産されているものと見られているが、実際に有機表示されているのは9%となっており、牛乳では有機生産・供給に需要が追いつかない状況が現出している。有機生産の割合は鶏卵18%、野菜10%強、牛肉1.5%、豚肉0.1%と品目によって(注27)のバラツキが大きい。

b. 環境への配慮

農地当たりの家畜頭数と農家が家畜の糞尿を散布処理できる農地面積とのバランスを考慮して、養豚農家の生産規模を法律で規制しており、養豚農家1戸当たりの生産可能と畜用豚は年間2万頭に制限されている。

また、生産規模のみならず、スラリー散布の時期、保管方法、使用計画等についても多くの規制が設けられている。

こうした取組みにより過去10年間で養豚により土壌へ放出されるスラリー中の窒素量は半減している。

また、有機農業等によって、化成肥料のうち窒素成分は1980/81～84/85年度と98/99年度で3分の2に、農薬のうち除草剤は81～85年度と99年度で5分の2に、殺虫剤で同じく10分の1近くにまで減少するなど、化学肥料・合成農薬使用量は大幅に低下し、環境負荷は軽減されている。

(注27) 有機食品等とは別に安全豚肉の表示・認証に関する次のような紹介がある。「数年前からデンマーク食品監督局(DFA)は、安全食肉製品の認可ラベル交付のための要求基準を設け、これに合格した食肉製品を優先的に消費市場に紹介している。

この基準はDFAの食肉安全保証計画(the

Voluntary Quality Labelling Scheme)と呼ばれるもので、基準の特徴は、従来の伝統的養豚法にくらべて動物福祉の理念が大きく導入されたことと、豚の給与飼料に抗生物質など抗菌性薬物使用を禁止したことである。この安全保証は生産者の自主的申請に応じてDFAが査定する認可制度であって、現在デンマークの国内豚消費量の10～15%と、豚肉全生産量の2～3%が、このDFAの食肉安全保証計画基準に合格して、その製品に合格ラベルを貼って市販されている。」(注22)と同じ、53～54頁。

5. 食品安全確保をめぐる 主要な論点と方向性

こうしたデンマークの取組みを踏まえて、あらためて我が国の食の安全性を確保していくにあたって重点と考えられるのが次の4点である。

(1) 安全性確保システムの確立

事故発生の都度、打ち出されている対策はその場しのぎの対応に終始しているくらいがあり、先に述べたとおりBSE事件が突きつけている我が国の飼料需給構造、飼養形態、畜産経営そのものの必要性等についての根本的な問い直しなり、構造調整についての施策は脆弱である。これは裏を返せばWTO体制、グローバリゼーションが進行するなかでの我が国畜産経営なり国民の健康と食品の安全性確保についての危機意識欠如からもたらされていると言わざるを得ない。まさにBSE発生危険性「3」を認めようとしなかった政府の基本スタンスの変更からの全面的見直しが求められる。

我が国の施策の現状は第2図のとおりで

はあるが、BSE等発生にともない生産段階等への食品衛生管理に関する指導は不足しており、現場へは必ずしも徹底されていない、との声も多い。^(注28)これを踏まえて早急に食品衛生管理にかかる現状と問題点とを整理したうえで、その抜本的改善をはかっていくことが必要である。

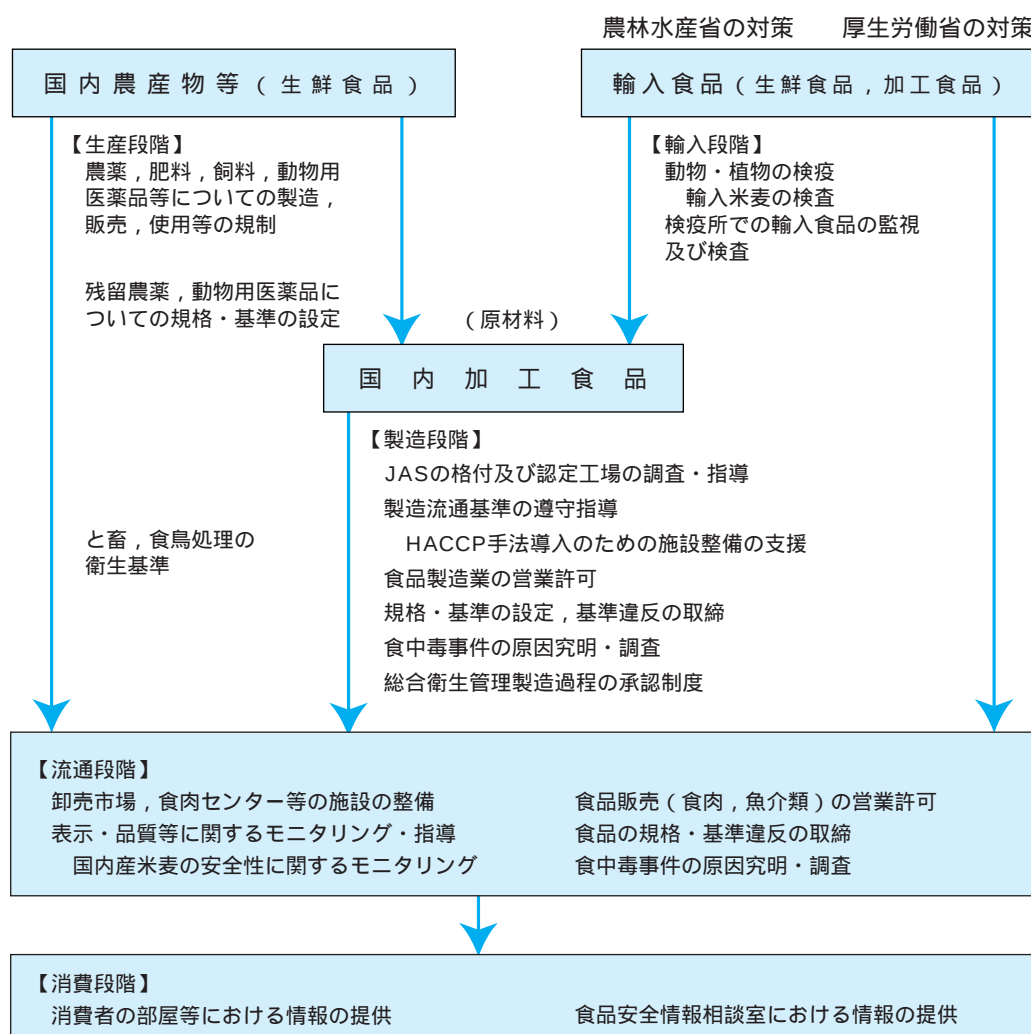
要は口先での「安全宣言」ではなく、本質的にはあくまで安全性を確保するための「システム」の確立とその徹底した実行に

よってしか、消費者の真の信頼を取り戻していくことは不可能なのである。

ところで、食品の安全性確保に対する農林水産省と厚生労働省の分担関係は第2図が示すとおりであるが、BSEについて言えば「牛は農水、肉は厚生」ということになる。

しかしながら、今回のBSE対応で農林水産省所管の家畜保険衛生所と厚生労働省所管の食肉衛生検査所との連携のまずさや、両省での検査頭数に大きな差が発生するな

第2図 食品の安全性確保施策の現状



資料 農林水産省

ど、縦割り行政の弊害が報道されている
(注29)
が、一連の事件をみるとますます生産から加工・流通そして消費に至るまでの「川上から川下まで」、全体の流れを見渡したうえでの臨機応変で、機動的な施策、対応が求められており、現在の縦割り行政による対応には限界がある。安全性確保を軸にしてのあらためての省庁再編、構造改革が求められている。

(注28) 所沢愛犬病院・院長の小暮一雄氏は、我が国畜産が抱える問題点として次の項目をあげておられる(2001年7月有機農業学会フォーラムのレジメの一部)。

排泄物の増大による公害型事業。

供給過剰による価格低迷。

畜産における効率化追求(動物の生理機能を無視した飼育/養豚における早期離乳/過密飼養と日和見感染症の増加)。

急性および慢性感染症の増加(抗生物質の乱用/農水省はかつて抗生物質を生産資材として位置づけ)。

検疫体制の不備(海外感染症の進入(口蹄疫、スクレイピー、オーエスキー病、豚流行性下痢、豚呼吸器繁殖症候群)/法律の不備)と場整備の遅れ(大腸菌・サルモネラ感染症の増加(食中毒))。

牛の生理を無視した乳価決定。

遺伝子操作による品種改良(クローン牛の誕生)。

家畜共済制度の不備(産業動物に従事する獣医師の高齢化)。

生産過程における獣医師による監視体制の不備(消費者の立場に立った診療獣医師の養成)。

(注29) 2001年9月21日付朝日新聞、東京新聞。

(2) 飼料需給構造改善

我が国の飼料需給構造は、可消化養分総量ベースでは98年度 総供給量2,655万9千トンのうち粗飼料が610万7千トン、濃厚飼料が2,045万2千トンで 粗飼料と濃厚飼料の比率は23:77となっており、4分の3以

上が濃厚飼料によって供給されている。

濃厚飼料については数量ベースで98年度2,757万3千トンのうち国内産が812万6千トン、輸入が1,944万7千トンで、その比率は29:71と、輸入依存度は非常に高く、我が国の低食料自給率をもたらしている基本的原因ともなっている。

こうした飼料需給構造が形成されるに至った大きな理由は、高度経済成長による所得増加により国民の生活水準がレベルアップし、食生活の洋風化が進行し始めた1960年ごろから畜産経営は選択的基幹作物の一つとして本格的に導入がはかられるようになった。そしてこれが飼料基盤の確立とは切り離され加工型畜産として振興されてきたところに、濃厚飼料依存が畜産経営にビルトインされ、舎飼を中心とした飼養形態が構造化してきた最大の理由がある。そしてより増体を促進し、乳量増加を志向する効率化・合理化偏重の畜産経営が肉骨粉をも含めた濃厚飼料への依存を加速させてきた。

粗飼料については牧草、稲わらの利用によって高い自給率を維持してきたが、牧草等の国内生産減少と、円高によって輸入乾草は高い伸びを示しており、稲わらも99年度で自給率は80%にまで低下している。

こうした海外を主とした飼料原料調達がか口蹄疫やBSEを引き起こした有力原因と考えられているのであり、国内での飼料基盤確保なり、国内飼料基盤に対応した我が国畜産のあり方を考えていくことが必要である。

(3) 家畜福祉の重視

食肉の汚染は生産から消費までの各工程でその危険性が存在するが、生産工程で用いられる抗生物質、ホルモン剤等による汚染を回避していくためには、安全な代替資材を使うことも考えられるが、本質的にはこれらを使用しないで済む使用形態に切り替えるなり、使用する必要のない健康な家畜を育成していくことが基本となるのである。すなわち家畜の生理機能を無視した近代化畜産から、家畜の生理機能、健康を重視した畜産経営へと移行していくことが求められる。

ここで注目されるのが家畜福祉である。我が国での家畜福祉に対する関心は希薄であるが、先に見たデンマークをはじめ、イギリス等欧米での関心は高く、本年7月に採択されたコーデックス委員会の有機畜産のガイドラインでは家畜福祉についての規定が明確に打ち出されている。すなわち第3表のとおり家畜の飼養条件の明記や、家畜のストレス緩和、病気の予防、動物用医薬品の削減、さらには家畜が草地や野外の飼育場に自由に出入りできるようにすることをも求めている。

BSE発生にともなって、家畜福祉を大幅に取り入れ、無農薬無化学肥料栽培によるこうした有機畜産物に対する人気にわかに高まっており、アメリカやオーストラリアからの「オーガニック・ビーフ」の輸入が増加していることが伝えられている。^(注30)

我が国では自然条件等からして飼料作物の有機栽培は困難ではあるが、こうした消

第3表 有機畜産ガイドラインのポイント

1. 一般原則
家畜に対し、草地や野外の飼育場への自由な出入りを確保することが必要。
2. 栄養
飼料は原則としてすべて有機飼料。ただし、転換期間中は、反すう動物の場合は最低85%、非反すう動物の場合は80%以上の有機飼料を給与すればいい。
3. 衛生管理
家畜の疾病は、適切な飼養管理と、良質な有機飼料の給与で予防する。疾病が発生した場合、抗生物質などの動物用医薬品は使えない。
4. 飼養管理
繁殖方法は、人工授精は可。受精卵移植技術、遺伝子工学の利用はできない。家畜排せつ物は、土壌や水質の劣化を最小限にするなど適切な管理が必要。
5. 記録と個体識別
個体または群ごとに飼料、治療、移動などに関する詳細な記録を保存する。

資料 2001年7月11日付日本農業新聞

費者の安全志向に対応すると同時に、食品衛生管理の強化、さらには持続的循環型の畜産経営に取り組んでいくためには、家畜福祉を踏まえた畜産飼養形態に切り替えていくことが、我が国の畜産経営の存在意義とも絡んで、重要な課題となってくるもの^(注31)と考える。

(注30) 10月31日付読売新聞。

(注31) 拙稿「適地適作による日本型畜産経営」本誌別稿。

(4) 地産地消とHACCP

欧米ではO-157や食中毒等の発生に対応してHACCPの導入が積極的に進められている。

我が国でも製品の安全性に対する消費者の意識の高まりを背景に、95年、製品の欠陥により被害が生じた場合の損害賠償責任

のルールを定めた「製造物責任法（PL法）」が施行された。あわせて食品衛生管理手法を用いた総合衛生管理製造過程の承認制度が導入された。

しかしながらHACCPはリスクの高い工程に絞って、ここを重点的に管理するものであるが、徹底的な管理が行われるため塩素消毒等による殺菌、滅菌等が頻繁に行われるため、塩素系の使用過剰傾向も指摘されて^(注32)おり、肝心の人間の健康そのものがかえって犯されかねない状況が進行しているのである。

こうしたHACCP等は基本的に広域流通や「食のマクドナルド化」に象徴されるような食の外部位・食の画一化を前提としたところで必然的に生み出されてきたシステムであって、こうした弊害を回避していくためにも、あらためて流通の短縮化、すなわち地産地消の持つ意義を見直し、着実に地域レベルからの自給化を積み重ねていくことが必要である。

（注32） 久慈力「アメリカ輸入の新衛生システム・HACCPをめぐる問題点」『農業情報』No.452。

6．むすび

以上、デンマークの食品安全性の確保についての取組現状を軸にしながら、今後、我が国で本質的な意味での安全性確保対策を確立していくうえで必要と思われる論点に触れてきた。一つ一つがきわめて大きな問題ばかりであり、ここでは問題意識を提示したにとどめざるを得ず、別途各論で具

体的に展開していく必要があることは言うまでもない。

ここではBSE発生を機会に、食品衛生管理のあり方はもちろんのこと、加工・流通、さらには我が国畜産そのものの意味・意義自体が問われていると同時に、食のあり方についても問い直してみることが必要であることを再度強調しておきたい。

そして“farm to fork”で、トレイサビリティの確立をはかり情報の公開、透明性の確保をはかっていくことが重要であるとともに、リスクが現実化する前に、予防的に、しかも弾力的、機動的に諸施策を講じていくことが求められる。食料の安全保障、食料自給力の維持、多面的機能発揮の必要性については繰り返すまでもないが、安全性確保がますます求められるなか、輸出国と同等以上の安全対策が我が国で講じられないのであれば、結局は輸入ものに代替すればいい、という安易な議論に陥っていくことは必然なのである。

さらに国が対応する範疇と民間が対応する範疇とを明確化し、責任の所在を明らかにしていくことも重要であろう。

BSEの我が国での発生は不幸な出来事ではあるが、これを好機として生かし、抜本的な見直しをはかっていくべきである。食の安全はまさに人間の命に直結するものであるだけに、早急、かつ本格的な取組みが望まれる。

本稿は2001年11月15日現在で執筆したものである。

参考文献

- ・鈴木章「デンマークの養豚，その現状と将来（１）～（２）」『畜産の研究』第55巻，第９号（2001年）
- ・松木洋一・永松美希「欧米と日本のオーガニックミルクの現状と展望（１）～（11）」『畜産の研究』第54巻第１号（2000年）
- ・新山陽子「食料システムの転換と品質政策の確立—コンバンション理論のアプローチを借りて—」『農業経済研究』第72巻第２号（2000）
- ・拙稿「適地適作による日本型畜産経営」本誌2001年12月号
- ・拙稿「食品・農産物の標示・認証，安全性確保施策にかかる動向と課題」本誌2000年３月号
- ・中野一新編「アグリビジネス論」有斐閣1998年１月
- ・ニコルズ・フォックス「食品汚染がヒトを襲う」草思社1998年９月
- ・エリック・シュローサー「ファーストフードが世界を食いつくす」草思社2001年８月
- ・船瀬俊介「早く肉をやめないか？ - 狂牛病と台所革命」三五館2001年10月

（ 蔦谷栄一・つたやえいいち ）